



Gemeinsam
ZUM GENUSS
>>>> Produktkatalog

	AF	alkoholfrei
	ALF	frei von allergenhaltigen Zutaten
	BS	Ballaststoffquelle
	DF	deklarationsfrei
	FA	fettarm
	FF	fettfrei
	FS	fertig gesüßt
	GLF	ohne glutenhaltige Zutaten
	GT	gefrier-/taustabil
	HF	frei von Hefeextrakt
	HK	hochkalorisch
	IG	intensiver Geschmack
	KR	kalorienreduziert
	LAF	ohne lactosehaltige Zutaten
	LV	lactovegetabil
	OBB	ohne blähende Bestandteile
	OE	ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile
	OLV	ovo-lacto-vegetabil
	PAF	ohne Zutat Palmfett
	R	energiearm
	V	vegan
	VM	mit Vitaminen und Mineralstoffen
		kalt zubereiten
		heiß zubereiten
		aufschlagen mit einer Anschlagmaschine
		torteneeignet
		sturzfähig
		instant: Würzige Produkte sind in kalter, warmer und kochender Flüssigkeit löslich. Süße Produkte sind ohne vorheriges Anrühren in der Flüssigkeit leicht löslich und nach kurzer Zeit verzehrfertig.
		cook & chill

Bei uns kommen DESSERTS zuerst >>>>>>

Mit Pudding fing bei Vogeley alles an. Das ist jetzt mehr als 125 Jahre her und im Laufe der Zeit hat sich unsere Marke zum Spezialisten für Desserts im Außer-Haus-Markt entwickelt.

Diese Spezialisierung kommt ab sofort auch bei unserem Produktkatalog zum Ausdruck. Entgegen allen Gewohnheiten und Regeln der klassischen Menüfolge finden Sie unsere Dessertprodukte daher jetzt im ersten Teil.



Inhalts- verzeichnis



Instant-Desserts ~~~~~	12
Koch- und Edelpuddinge ~~~~~	30
Frucht-Desserts ~~~~~	44
Dessertsaucen und Fruchtpürees ~~~~~	56
Garnituren ~~~~~	64
Instant-Getränke ~~~~~	74
Süße Haupt- und Zwischenmahlzeiten ~~~~~	78
Backwaren und Müsli ~~~~~	82
Back- und Kochzutaten und Produkte zum Süßen ~~~~~	92
Light Desserts ~~~~~	96
proBalance ~~~~~	100
Konfitüren und würzige Aufstriche ~~~~~	106
Saucen, Grundsaucen und Saucenbasen ~~~~~	120
Suppen und Bouillons ~~~~~	140
Würzmittel und Salatdressings ~~~~~	164
Würzige Haupt- und Zwischenmahlzeiten ~~~~~	174
TuttoGusto – Italienische Spezialitäten ~~~~~	184
Stein's BEST ~~~~~	196
SystemPlus – Chill and Heat ~~~~~	202
CuraPlus Zusatz-Ernährung ~~~~~	214
Non Food ~~~~~	224



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

Vogeley

Die Lebensmittelbranche wird immer schnelllebiger und herausfordernder – aber auch spannender, kreativer und leidenschaftlicher.

Gerade diese dynamische Mischung ist es, die uns anspornt, Produkte zu entwickeln und einen Service zu bieten, die Ihnen den Küchenalltag erleichtern.

Bis heute sind wir ein familiär und persönlich geführtes Unternehmen, das auf die Herstellung und den Direktvertrieb feinsten Dessertkreationen und würziger Vielfalt fokussiert ist.

Wir sind Spezialist für Nahrungsmittel. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Kundenwünsche flexibel und schnell umzusetzen, Inspiration zu bieten und Ihnen ein verlässlicher Partner zu sein.

*Willkommen bei der
Familie Vogeley.*

Gemeinsam stark

Vogeley und Supro ergänzen sich perfekt in ihren Sortimenten. Vogeley, die starke Unternehmensmarke, die für alle süßen Produkte steht, und Supro, die Schweizer Traditionsmarke für würzige Kompetenz. Zusammen bilden sie das Duo für Ihren Genuss.

Service

Unser Produktsortiment umfasst eine Vielzahl von modernen Convenience-Artikeln von der Vorspeise bis zum Dessert, in Pulverform, pastös oder flüssig. Für alle Zielgruppen der Gemeinschaftsverpflegung, der Gastronomie und des Care-Bereichs. Unsere aktuellen Produkte finden Sie in diesem Katalog.

Aber damit ist unsere Leistung als zeitgemäßer Lieferant und Partner noch nicht beendet. Wir lassen Sie bei der Anwendung nicht allein, unser Rezeptservice bietet regelmäßig Anregungen und unsere Fach- und Anwendungsberater stehen gern mit Rat und Tat zur Verfügung.

Tag für Tag gut beraten.



Inspiration
& Rezepte



Beratung
vor Ort

Gemeinsam stark

SÜSSE DESSERTWELT

Wo immer die Marke Vogeley steht, handelt es sich um die verführerische Dessertwelt mit unzähligen Köstlichkeiten. Hier finden Sie wirklich alles, womit ein gelungenes Menü seinen süßen Abschluss finden kann. Das reicht von Basisprodukten, die Ihre eigenen Kreationen vereinfachen bis zu fix fertigen Convenience-Artikeln, die immer wieder für Abwechslung auf der Dessertkarte sorgen.



Mehr zur Marke und
das Vogeley Sortiment finden
Sie ab Seite 10.



WÜRZIGE VIELFALT

Mit der Marke Supro setzen wir neue Maßstäbe. Diese Marke steht für höchste Qualität für die Profiküche, authentischen Geschmack, großküchengerechte Anwendung, praxisgerechte Gebindekonzepte, moderne Herstellungsverfahren und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Innerhalb der Marke unterscheiden wir zwischen den Klassikern von durchgängig hervorragender Qualität und den Premium-Erzeugnissen, die auch bei höchsten Ansprüchen begeistern.



Mehr zur Marke und
das Supro Sortiment finden
Sie ab Seite 120.

Spezielle Sortimente

The logo for TuttoGusto features the brand name in a green, cursive-style font. The word 'Tutto' is in a lighter green, and 'Gusto' is in a darker green. A red underline is positioned beneath the 'o' in 'Gusto'.

TUTTOGUSTO – ITALIENISCH GENIESSEN

Italien ... das Land, wo die Zitronenbäume blühen, sonnenverwöhnt mit Charme und Lebenslust – eben das pure „Dolce Vita“. TuttoGusto steht für eine italienische Vielfalt an Antipasti und weiteren mediterranen Spezialitäten, die nach traditioneller Art in Italien produziert werden. Mit diesem Sortiment bereiten Sie Ihren Gästen Hochgenuss wie in „Bella Italia“.

The logo for Stein's BEST features the brand name in a black, cursive-style font. 'Stein's' is written in a larger, more flowing script, while 'BEST' is in a smaller, bold, sans-serif font directly below it.

STEIN'S BEST – DIE GENUSSVOLLE WELT DES BBQ

Die Produkte von Stein's BEST wurden von Köchen entwickelt, die mit Leidenschaft kochen und genießen. Sie haben ihre Ideen für eine kreative Küche mit modernem Anspruch eingebracht und diese in innovativen Produkten umgesetzt. Stein's BEST steht für beste Qualität und höchsten Genuss.

The logo for cura plus Zusatz-Ernährung features the brand name in a blue, sans-serif font. 'cura' is in a smaller font, and 'plus' is in a larger font. Below 'plus' is the tagline 'Zusatz-Ernährung' in a smaller, blue, sans-serif font.

CURAPLUS – DAS PLUS FÜR SENIOREN

Vogeley ist seit Jahrzehnten ein kompetenter Partner im Bereich Seniorenernährung. CuraPlus steht für eine spezielle Zusatz Ernährung für Bewohner mit Ernährungsrisiken. Das CuraPlus Produktsortiment beinhaltet eine Vielzahl an hochkalorischen Spezialprodukten in den Bereichen Breikost, Shakes, Desserts und Suppen, darüber hinaus Basisprodukte zur Anreicherung und Bindung.

The logo for system plus Chill and Heat features the brand name in a blue, sans-serif font. 'system' is in a smaller font, and 'plus' is in a larger font. Below 'plus' is the tagline 'Chill and Heat' in a smaller, blue, sans-serif font.

SYSTEMPLUS – KALTZUBEREITUNG MIT KONZEPT

Mit dem effizienten SystemPlus Produktkonzept wird der Kochvorgang eingespart. Vorgegarte Speisekomponenten werden kalt angerichtet, gelagert und direkt vor dem Verzehr regeneriert. Die große Auswahl an kaltquellenden Produkten ermöglicht durch die zeitliche und räumliche Entkopplung eine besonders effiziente Speisenherstellung.

The logo for bon daily features the brand name in a blue, sans-serif font. 'bon' is in a smaller font, and 'daily' is in a larger font. The text is enclosed in a blue oval shape.

BONDAILY – GUTES FÜR JEDEN TAG

Mit BonDaily führt Vogeley eine Marke mit einer weitreichenden Produktrange ein. Von Produkten in Portionsbeuteln bis hin zu Non Food-Artikeln wird die Auswahl unter dieser Marke stetig erweitert. BonDaily steht für Produkte des täglichen Bedarfs, welche das Leben erleichtern und ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.

Barbecue

SORGT FÜR
Furore >>>



Kaum ein gastronomisches Konzept hat in letzter Zeit so einen durchschlagenden Erfolg wie alles, was mit BBQ zu tun hat.

Mit den neuen Stein's BEST Produkten können auch Sie die genussvolle Welt des BBQ in Ihre Küche bringen.



Neugierig? Wenn Sie mehr über die Produktlinie von Stein's BEST wissen möchten, fragen Sie Ihren Voageley Fachberater nach dieser Broschüre.





Rundum SORGLOS Flüssigdressing >>>>

Mit unseren Flüssigdressings machen wir Ihnen das Leben leichter. Sekundenschnell bringen Sie immer eine gleichbleibend hohe Qualität auf den Tisch. Die idealen Produkte für diejenigen, die sich eine Rundum-sorglos-Lösung wünschen. Sie haben die Wahl – mit den vielen neuen Sorten bringen Sie kreative Abwechslung in die Salatbar!

**Natürlicher Geschmack
und überzeugende Frische
sekundenschnell!**



Tipp

Um das 5 Liter große Bag-in-Box Dressing noch besser zu präsentieren, bieten wir Ihnen mit dem Dispenser eine hygienische und einfache Lösung.



Ready ^{TO} EAT

SERVIERFERTIGE

Suppen, Saucen, Eintöpfe



So klassisch, so modern

Klassisch sind bei unseren Ready to Eat Suppen nur die Rezepturen. Gulaschsuppe, Erbseneintopf oder Chili con Carne muss man schließlich nicht neu erfinden. Wirklich modern hingegen ist die Zubereitung, denn schneller, einfacher und umweltfreundlicher geht es kaum.



Neu im Sortiment

Servierfertige Grundsaucen, die Ihren Alltag erleichtern.

Tipp

Bei diesen Produkten ist eine Zubereitung im Combi Steamer möglich.





Süße Dessertwelt

Vogeley steht seit jeher für hohe Kompetenz im Dessertbereich. Heute bieten wir ein umfangreiches süßes Sortiment für alle Gelegenheiten und für alle Zielgruppen.

Cremena

Ruckzuck!
Cremena

Cremena steht für ganz besondere Edelpuddinge, in der „Ruckzuck!“ Variante gelingt die Zubereitung als Edelpuddingcreme im Handumdrehen.

proBalance

Die Linie „proBalance“ von Vogeley verspricht mit ihren sorgfältig abgestimmten Rohstoffen vollen Genuss und eine große Produktvielfalt.





Instant-Desserts

Cremigen Genuss – ohne Kochen – versprechen die Instant-Desserts aus dem Hause Vogeley. Bequem und schnell setzen Sie mit diesen Produkten einen süßen Menüabschluss. Das Produkt z. B. einfach in Wasser, Sahne oder Milch geben, die Masse cremig schlagen und anschließend portionieren – fertig.

So kreieren Sie mit den Edelmousses feinste Pâtissierkunst, die schmeckt wie traditionell gefertigt – und das im Handumdrehen. Schnell und einfach in der Herstellung, lecker und genussvoll im Geschmack.

Besondere Produktmerkmale

- › cremiger Genuss ohne Kochen
- › schneller Genuss, wie traditionell gefertigt
- › deklarationsfrei
- › ohne glutenhaltige Zutaten































Für Vegetarier:

Mousses ohne Gelatine

Basisdesserts

Diese Desserts bilden die Grundlage für viele leckere Variationen.

Bayerische Creme		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.506 2 x 1,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 89.507 5,0 kg Eimer 1,0 kg Produkt für 2,5 l Wasser und 2,5 l Sahne (30% Fett) (200 g/l) ergeben bis zu 15,0 l fertige Creme.	   	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1913 Kilojoule Kilokalorien 454 Fett 12,9 g GFS 10,5 g Kohlenhydrate 76,9 g Zucker 60,9 g Eiweiß 7,5 g Salz 0,6 g	Zucker, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Gelatine (Rind), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiss , Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, Salz, Eigelb pulver 0,4%, Bourbon-Vanilleextrakt.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Eier, Milch DF GLF HF OE
	Hochwertige, conveniengerechte Basis für Bayerische Creme mit fein gemahlener Vanille.		 		
Basis für Eis und feine Parfaits		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.740 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 6,0 l Milch (500 g/l) ergeben bis zu 22,8 l fertiges Eis. 3,0 kg Produkt für 10,0 l Sahne (300 g/l) ergeben bis zu 30,0 l fertiges Parfait	  	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2073 Kilojoule Kilokalorien 494 Fett 21,5 g GFS 17,5 g Kohlenhydrate 68,0 g Zucker 48,4 g Eiweiß 7,2 g Salz 0,2 g	Zucker, Glukosesirup, Magermilchpulver , pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiss , Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Carrageen), Aromen.	Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Creme aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist. Portionieren und in den Gefrierschrank stellen. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF LV OE
	Conveniengerechtes Basisprodukt zur einfachen Herstellung von Eis und von allen süßen halbgefrorenen Desserts. Durch dieses Produkt können Sie auf den Einsatz von Rohei verzichten.		  		
Quark-Sahne-Creme		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.976 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 l Wasser und 7,5 kg Magerquark und 9,0 l Sahne (250 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 803 Kilojoule Kilokalorien 192 Fett 12,3 g GFS 8,3 g Kohlenhydrate 14,2 g Zucker 12,6 g Eiweiß 6,1 g Salz 0,1 g	Zucker, modifizierte Stärke, Gelatine (Rind), Maltodextrin, Süßmolkenpulver , pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Milchzucker , Säuerungsmittel Citronensäure, Milcheiweiß , Aromen.	Zubereitung: Das Produkt mit dem Wasser in einem Anschlagkessel verrühren. Dann den Quark und die Sahne nach und nach dazugeben und solange in der Anschlagmaschine aufschlagen bis das Dessert voluminös ist. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF OE
	Besonders cremiges und feines Quark-Dessert, das sich aber auch zur Herstellung von feinen Torten eignet. Durch Zugabe von Früchten lassen sich damit abwechslungsreiche Variationen zaubern.		 		
Grundcreme		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.513 2,7 kg Faltschachtel 2,7 kg Produkt für 9,0 l Milch (300 g/l) ergeben bis zu 23,0 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 674 Kilojoule Kilokalorien 161 Fett 7,0 g GFS 5,2 g Kohlenhydrate 21,7 g Zucker 13,4 g Eiweiß 2,8 g Salz 0,1 g	Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiss , Aromen, Verdickungsmittel Carrageen, Saflorkonzentrat.	Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Creme aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF LV OE
	Grundcreme ist eine Basis für Cremes und Frostdesserts. Durch Zusatz von Säften, Früchten, Schokolade o.ä. lassen sich kreative Desserts in vielen Geschmacksrichtungen zaubern.		  		

AF alkoholfrei DF deklarationsfrei FS fertig gesüßt GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LV lactovegetabil








OE ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile

Instant-Dessertspezialitäten

Diese cremig-fruchtigen Köstlichkeiten zeichnen sich durch einfaches Handling aus und bilden eine gelungene Überraschung auf jeder Speisekarte.

























Zitronen Fromage		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 10.700 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 8,0 l Wasser und 2,0 l Sahne (300 g/l) ergeben bis zu 15,0 l fertige Fromage.</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 619 Kilojoule 148 Kilokalorien</p> <p>Fett 7,1 g GFS 5,1 g Kohlenhydrate 19,0 g Zucker 15,0 g Eiweiß 1,6 g Salz 0,0 g</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Palmöl, Gelatine (Rind), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Süssmolkenpulver, Sahnepulver, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Milcheiweiss, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).</p>	<p>Zubereitung: Das Wasser und die Schlag-sahne in eine Rührschüssel geben und das Dessertpulver mit einem Handschnee-beßen kräftig einrühren. Die Dessert noch-mals 2-4 Minuten glatrühren, sofort por-tionieren und ca. 60 Min. kaltstellen.</p> <p>Allergene: Milch</p>	<p>AF DF FS GLF HF OE</p> <p> </p>
Besonders leichte und fruchtige dänische Zitronencreme.					
Passionsfrucht Fromage		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 89.660 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 8,0 l Wasser und 2,0 l Sahne (30% Fett) (300 g/l) ergeben bis zu 16,0 l fertige Fromage.</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 617 Kilojoule 147 Kilokalorien</p> <p>Fett 7,1 g GFS 5,1 g Kohlenhydrate 19,1 g Zucker 15,1 g Eiweiß 1,6 g Salz 0,0 g</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Gelatine (Rind), Süssmolkenpulver, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Sahnepulver, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Milcheiweiss.</p>	<p>Zubereitung: Das Wasser und die Schlag-sahne in eine Rührschüssel geben und das Dessertpulver mit einem Handschnee-beßen kräftig einrühren. Die Dessert noch-mals 2-4 Minuten glatrühren, sofort por-tionieren und ca. 60 Min. kaltstellen.</p> <p>Allergene: Milch</p>	<p>DF GLF</p> <p> </p>
Besonders leichte und frische Creme mit Passionsfrucht.					
Heidelbeer Fromage		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 89.661 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 8,0 l Wasser und 2,0 l Sahne (30% Fett) (300 g/l) ergeben bis zu 16,0 l fertige Fromage.</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 618 Kilojoule 148 Kilokalorien</p> <p>Fett 7,1 g GFS 5,1 g Kohlenhydrate 19,0 g Zucker 15,0 g Eiweiß 1,6 g Salz 0,0 g</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Gelatine (Rind), Süssmolkenpulver, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Sahnepulver, Säuerungsmittel Citronensäure, Heidel-beeren, Milcheiweiss, natürliches Aroma, Algenkonzentrat, Trehalose*, Säureregulator Natriumcitra-te.* Trehalose ist eine Glukosequel-le.</p>	<p>Zubereitung: Das Wasser in eine Rühr-schüssel geben und das Dessertpulver mit einem Schneebesen kräftig einrühren. Die Creme weitere 1-2 Minuten glatrühren und dabei die Sahne nach und nach hinzu-fügen. Das Dessert nochmals 1-2 Min. cremig rühren, sofort portionieren und 60 Min. kaltstellen.</p> <p>Allergene: Milch</p>	<p>DF GLF</p> <p> </p>
Leichtigkeit und Frische vereint mit feinen Heidelbeeren.					
Zabaglione		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 14.904 2,4 kg Faltschachtel</p> <p>2,4 kg Produkt für 1,8 l Wasser und 2,8 l Sahne (520 g/l) ergeben bis zu 14,0 l fertiges Dessert.</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 1187 Kilojoule 285 Kilokalorien</p> <p>Fett 19,4 g GFS 12,8 g Kohlenhydrate 22,7 g Zucker 14,0 g Eiweiß 4,9 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zucker, Maltodextrin, Eigelb, ganz gehärtete pflanzliche Fette (Kokosnuss-, Palm-), Milcheiweiss, Glukosesirup, Emulgator (Essigsäure-ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), natürliches Aroma, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer An-schlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Creme aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist.</p> <p>Allergene: Eier, Milch</p>	<p>AF DF GLF HF OLV</p> <p>  </p>
Typisch italienischer Cremeschaum mit einem angenehmen süßen Geschmack, der zahlreiche Abwandlungsmöglichkeiten bietet und absolut gelingsicher ist.					
Fürstencreme Art Weinschaum-Creme		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 11.894 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 3,0 l Weißwein und 4,5 l Wasser (400 g/l) ergeben bis zu 15,0 l fertiges Dessert.</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 650 Kilojoule 155 Kilokalorien</p> <p>Fett 4,5 g GFS 3,6 g Kohlenhydrate 21,7 g Zucker 15,6 g Eiweiß 1,4 g Salz 0,0 g</p>	<p>Zucker, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), modifi-zierte Stärke, Dextrose, Emulgator (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelatine (Rind), Malto-dextrin, Sahnepulver, natürliches Aroma, Säuerungsmittel Citronen-säure, Milcheiweiss, Verdickungs-mittel Xanthan.</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer An-schlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Creme aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist.</p> <p>Allergene: Milch</p>	<p>DF FS GLF HF OE</p> <p> </p>
Die conveniencgerechte Alternative zur traditionellen Herstellung von Wein-schaumcreme. Dank dieses Produktes entfällt der Einsatz von Rohei.					

Instant-Dessertspezialitäten

Himbeer-Sahne-Creme		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.980 3,0 kg Faltschachtel	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1050 Kilojoule Kilokalorien 253	Zucker, Dextrose, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver , Himbeeren 4,4%, Gelatine (Rind), pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Milchzucker , Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromen, Milcheiweiß .	Zubereitung: Das Produkt mit dem Wasser in einem Anschlagessel verrühren. Die Sahne nach und nach dazugeben und solange in der Anschlagmaschine aufschlagen bis das Dessert voluminös ist. Allergene: Milch
	3,0 kg Produkt für 3,0 l Wasser und 9,0 l Sahne (250 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.		Fett 18,5 g GFS 12,5 g Kohlenhydrate 18,6 g Zucker 15,3 g Eiweiß 2,6 g Salz 0,1 g		
Feine, standfeste Himbeercrème mit fruchtigem und sahnigen Geschmack. Eignet sich für die feinsten Desserts und Torten.				 	

Edelmousse

Hinter der Bezeichnung „Edelmousse“ verbirgt sich herausragende Produktqualität der Extraklasse, die einer traditionellen Zubereitung geschmacklich in nichts nachsteht.






































Edelmousse au Chocolat		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.528 2 x 0,8 kg Faltschachtel	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1202 Kilojoule Kilokalorien 288	Zucker, fettarmes Kakaopulver 19,4 %, Glukosesirup, Palmkernfett, Kakaobutter 5,7 %, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Magermilchpulver , Milcheiweiß , Stabilisator (Diphosphate, Kaliumphosphate).	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 3 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch
	Art.Nr. 910.400 3 x 3,2 kg Faltschachtel		Fett 17,4 g GFS 13,0 g Kohlenhydrate 27,8 g Zucker 23,6 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,3 g		
Vollmundige, zartschmelzende und intensiv-schokoladige Edelmousse in feinsten Pâtissier-Qualität.				  	
Edelmousse Nougat		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.529 2 x 0,8 kg Faltschachtel	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1208 Kilojoule Kilokalorien 290	Zucker, Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver 12,6%, Palmkernfett, Kakaobutter, Magermilchpulver , Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, teilentfettetes Haselnusspulver 1,9%, Milcheiweiß , Stabilisator (Diphosphate, Kaliumphosphate), Aromen.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Haselnüsse, Milch
	Art.Nr. 910.410 3 x 3,2 kg Faltschachtel		Fett 17,2 g GFS 12,5 g Kohlenhydrate 29,3 g Zucker 20,0 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,3 g		
Feine Mousse mit einer nussig-schokoladigen Note.				  	
Edelmousse Pistazie		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.530 2 x 0,8 kg Faltschachtel	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1285 Kilojoule Kilokalorien 308	Glukosesirup, Zucker, Kakaobutter, Palmkernfett, Magermilchpulver , Dextrose, Sahnepulver , Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Monound Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Pistazien 2,3%, Pistazienpaste (Zucker, Pistazien 0,5%, Rapsöl, Algenextrakt Spirulina, Karottenextrakt, Aroma, Emulgator Lecithine (enthält Soja), Maltodextrin), Milcheiweiß , Stabilisator (Diphosphate, Kaliumphosphate), Aroma, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Algenkonzentrat Spirulina, Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch, Pistazien, Soja
	Art.Nr. 910.420 3 x 3,2 kg Faltschachtel		Fett 19,7 g GFS 13,6 g Kohlenhydrate 30,0 g Zucker 19,9 g Eiweiß 2,6 g Salz 0,2 g		
Zartgrüne, luftige Mousse mit dem leicht süßen und kräftigen Geschmack der Pistazie.				  	

AF alkoholfrei **DF** deklarationsfrei **FS** fertig gesüßt **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LV** laktovegetabil






































OE ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile

Mousse

Feine Mousse mit zartem Schmelz für gehobene Ansprüche. Ob klassisch oder außergewöhnlich, hier fällt die Wahl schwer. Natürlich zeichnen sich diese Mousses auch durch einfaches Handling und schnelle Zubereitung aus.

Basis für Mousse		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.505 2 x 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 2,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 11,0 l fertige Mousse.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 751 Kilojoule Kilokalorien 179 Fett 8,4 g GFS 6,6 g Kohlenhydrate 22,8 g Zucker 8,0 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,2 g	Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Mascarpone -Pulver, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säureregulator Natriumcitrate, Aroma, Magermilchpulver , Stabilisator Diphosphate.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF LV
	Mit der Basis für Mousse haben Sie die verschiedensten Variationsmöglichkeiten. Im pikanten Bereich als Amuse-gueule, dressiert auf Fleischmedaillons, als Füllung von Eiern auf Ihrem Buffet oder in süßen Variationen als Dessert. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.		  		
Mousse au Chocolat		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.525 2 x 1,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 910.380 3 x 3,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 2,0 l Milch (500 g/l) ergeben bis zu 6,2 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 762 Kilojoule Kilokalorien 182 Fett 7,6 g GFS 6,5 g Kohlenhydrate 22,2 g Zucker 18,5 g Eiweiß 4,8 g Salz 0,4 g	Zucker, fettarmes Kakaopulver 25%, Glukosesirup, Kokosnussöl, Emulgator Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, modifizierte Stärke, Milcheiweiß , Aromen, Stabilisator Natriumalginat, Salz, Sonnenblumenöl.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OE OZP
	Klassische Mousse mit kräftigem Schokoladengeschmack.		  		
Mousse au Chocolat „Classic“		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 910.430 3 x 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 2,5 l Milch (1,5% Fett) und 2,5 l Sahne (30% Fett) (500 g/l) ergeben bis zu 15,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1065 Kilojoule Kilokalorien 256 Fett 16,0 g GFS 11,9 g Kohlenhydrate 20,5 g Zucker 16,2 g Eiweiß 5,8 g Salz 0,3 g	Zucker, fettarmes Kakaopulver 30,8%, Glukosesirup, Palmkernfett, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Gelatine (Rind), Maltodextrin, Milcheiweiß , Aroma, Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 3 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF OE
	Klassische Mousse mit dem kräftigen Geschmack edelherber Schokolade.		 		
Mousse Bourbon-Vanille		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.460 3 x 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 7,0 l Milch (1,5% Fett) (400 g/l) ergeben bis zu 24,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 724 Kilojoule Kilokalorien 172 Fett 6,7 g GFS 5,9 g Kohlenhydrate 24,9 g Zucker 17,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,2 g	Glukosesirup, Zucker, Kokosnussöl, Emulgator Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, modifizierte Stärke, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Bourbon-Vanilleextrakt, Aromen, Salz, Bourbon-Vanille 0,1%.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OE OZP
	Helle, creme-farbige Mousse mit dem feinen Geschmack echter Bourbon-Vanille.		  		
Mousse Cassis		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.504 2 x 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 2,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 5,7 l fertige Mousse.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 739 Kilojoule Kilokalorien 176 Fett 7,8 g GFS 6,2 g Kohlenhydrate 23,3 g Zucker 16,5 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,2 g	Zucker, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Aromen, Maltodextrin, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumcitrate), Holunderbeerkonzentrat, Salz, Karamellzuckersirup.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV
	Fruchtig-frisch und optisch ein wahres Highlight, das Ihre Gäste verzaubern wird.		  		

Mousse

Mousse Joghurt-Erdbeer		Mousse Joghurt-Limone		Mousse Kokos		Mousse Latte Macchiato		Mousse Mascarpone-Heidelbeer	
	Art.Nr. 89.500 2 x 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 2,5 l Milch (1,5% Fett) (400 g/l) ergeben bis zu 7,7 l fertige Mousse.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 710 Kilojoule Kilokalorien 169 Fett 6,3 g GFS 5,0 g Kohlenhydrate 24,5 g Zucker 14,9 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,2 g	Glukosesirup, Zucker, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Magermilchjoghurt 5,1%, modifizierte Stärke, Erdbeerpulver 2,8%, Milcheiweiß , Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Rote Bete, Maltodextrin, Salz.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 3 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OE				
	Der fruchtige Geschmack nach Erdbeeren, unterstrichen durch den milden Joghurt bietet einen erfrischenden Abschluss für jedes Menü.					  			
	Art.Nr. 89.501 2 x 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 2,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 7,2 l fertige Mousse.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 729 Kilojoule Kilokalorien 174 Fett 7,0 g GFS 5,6 g Kohlenhydrate 24,1 g Zucker 15,5 g Eiweiß 3,2 g Salz 0,2 g	Zucker, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Magermilchjoghurtpulver 4 %, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Säureregulator Natriumcitrate, Aromen, Zitronenpulver, Algenkonzentrat.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV				
	Exotisch fruchtig und erfrischend leicht - genau das richtige Dessert für jede Zeit. Und das völlig ohne Gelatine.					  			
	Art.Nr. 910.490 3 x 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 7,0 l Milch (1,5% Fett) (400 g/l) ergeben bis zu 24,5 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 776 Kilojoule Kilokalorien 186 Fett 9,5 g GFS 8,2 g Kohlenhydrate 21,4 g Zucker 17,9 g Eiweiß 3,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Glukosesirup, Kokosnussöl, Kokosnussspänen 12%, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Kakaobutter, Milcheiweiß , Magermilchpulver , Aromen, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Maltodextrin, Stabilisator Diphosphate, Saflorkonzentrat.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OZP				
	Weiße Mousse mit Kokosraspeln.					  			
	Art.Nr. 910.480 3 x 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 7,0 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 26,6 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 732 Kilojoule Kilokalorien 174 Fett 6,9 g GFS 6,1 g Kohlenhydrate 25,0 g Zucker 20,8 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Zucker, Glukosesirup, Kokosnussöl, Emulgator Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, modifizierte Stärke, Milcheiweiß , Karamellzucker, Aromen, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan).	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 3 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OE OZP				
	Cremige Mousse, die nach feinem Milchkaffee schmeckt.					  			
	Art.Nr. 89.502 2 x 1,0 kg Faltschachtel 1,00 kg Produkt für 2,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 7,7 l fertige Mousse.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 754 Kilojoule Kilokalorien 180 Fett 8,3 g GFS 6,4 g Kohlenhydrate 23,0 g Zucker 15,7 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,2 g	Zucker, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Mascarponepulver 2,9%, Heidelbeerpulver 2,1%, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Rote Bete, Maltodextrin, Salz, Magermilchpulver , Stabilisator Diphosphate.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV				
	Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer fruchtig-luftigen Mousse.					  			

DF deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LV** laktovegetabil **OE** ohne Einlage/ohne stückige

Mousses OHNE >>>> Gelatine

Bei uns finden Sie ein komplettes Angebot von Mousses ohne Gelatine. Damit sind sie für Vegetarier geeignet.

























Auch die Zubereitung dieser Produkte ist denkbar einfach: Sie brauchen nur Milch.

Tipp

Für eine besonders cremige Konsistenz ersetzen Sie einfach einen Teil der Milch durch Sahne.













































Mousse

Mousse Mascarpone-Orange		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.503 2 x 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 2,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 7,2 l fertige Mousse.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 749 Kilojoule Kilokalorien 179 Fett 7,9 g GFS 6,0 g Kohlenhydrate 23,6 g Zucker 17,6 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Mascarponepulver 4,8%, Orangepulver 1,6%, Stärke, Aromen, Milcheiweiß , Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Magermilchpulver , Stabilisator Diphosphate.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV
	Eine fruchtige Mousse mit dem feinen Geschmack der Orange und Mascarpone.		  		
Mousse Stracciatella		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.527 2 x 1,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 910.470 3 x 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 7,0 l Milch (1,5% Fett) (400 g/l) ergeben bis zu 26,6 l fertige Mousse.	   	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2072 Kilojoule Kilokalorien 494 Fett 21,6 g GFS 19,5 g Kohlenhydrate 71,5 g Zucker 46,3 g Eiweiß 2,5 g Salz 0,2 g	Glukosesirup, Zucker, Kokosnussöl, Raspelschokolade 7,1%, zartbitter (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Aromen, Salz.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OE OZP
	Helle Mousse mit feinen Schokostückchen.		  		
Weiße Mousse au Chocolat		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.526 2 x 1,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 910.440 3 x 3,6 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 2,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 8,0 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 753 Kilojoule Kilokalorien 179 Fett 8,0 g GFS 6,7 g Kohlenhydrate 23,5 g Zucker 18,4 g Eiweiß 3,2 g Salz 0,2 g	Zucker, Glukosesirup, Raspelschokolade weiß 16%, (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Emulgator Lecithine), Kokosnussöl, Emulgator Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, modifizierte Stärke, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Aromen, Salz.	Zubereitung: Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OE OZP
	Klassische weiße Mousse auf Basis weißer Schokolade mit Stückchen. Ein Dessert, mit dem man auch durch Geschmacksbeigaben wie z.B. Zimt, Orangenkör oder Früchten die unterschiedlichsten Variationen kreieren kann.		  		

Crème de Fruits























































Produkte, die begeistern; Produkte, die gelingen; Produkte, die Platz für Kreativität schaffen. Mit Crème de Fruits eröffnen sich Ihnen völlig neue Dessertwelten.






























Crème de Fruits Birne		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.857 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 9,0 l Sahne und 6,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 25,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 880 Kilojoule Kilokalorien 212 Fett 15,3 g GFS 10,4 g Kohlenhydrate 15,9 g Zucker 14,7 g Eiweiß 2,5 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Gelatine (Rind), modifizierte Stärke, Birnen 4,2 %, Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Karamellzucker, Milcheiweiß .	Zubereitung: Das Dessertpulver mit dem kalten Wasser in einem Anschlagessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glattrühren. Die Sahne dazugeben und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 2 Min. cremig schlagen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF
	Helles, cremig-sahniges Dessert mit hohem Fruchtanteil. Intensiver, natürlicher Birnengeschmack. Vielfältig abwandelbar.		 		

Crème de Fruits Cassis		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.861 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 9,0 l Sahne und 6,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 25,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 879 Kilokalorien 211 Fett 15,2 g GFS 10,3 g Kohlenhydrate 15,9 g Zucker 14,2 g Eiweiß 2,4 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Gelatine (Rind), modifizierte Stärke, Maltodextrin, schwarze Johannisbeeren, Karotensafkonzentrat, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Rote Bete, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel Citronensäure, Milcheiweiß .	Zubereitung: Wasser und Sahne in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben. Das Produkt hinzufügen und ca. 1 Min. glatrühren. Ca. 2 Min. (bei höchster Stufe) weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Mindestens 3 Stunden kaltstellen. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF  
Violett-farbenes Dessert mit hohem Fruchtanteil und sahniger Konsistenz. Schmeckt intensiv nach schwarzen Johannisbeeren und ist vielfältig abwandbar.					
Crème de Fruits Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.860 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 9,0 l Sahne und 6,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 25,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 880 Kilokalorien 212 Fett 15,2 g GFS 10,3 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 14,7 g Eiweiß 2,5 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Gelatine (Rind), modifizierte Stärke, Erdbeeren 2,5 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Rote Bete, Maltodextrin, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), natürliches Aroma, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Milcheiweiß .	Zubereitung: Wasser und Sahne in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben. Das Produkt hinzufügen und ca. 1 Min. glatrühren. Ca. 2 Min. (bei höchster Stufe) weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Mindestens 3 Stunden kaltstellen. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF  
Rotes, cremig-sahniges Dessert mit hohem Fruchtanteil. Intensiver, natürlicher Geschmack nach süßen Erdbeeren. Vielfältig abwandbar.					
Crème de Fruits Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.856 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 9,0 l Sahne und 6,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 25,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 878 Kilokalorien 211 Fett 15,2 g GFS 10,3 g Kohlenhydrate 15,6 g Zucker 14,3 g Eiweiß 2,3 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Gelatine (Rind), Himbeeren 4,5 %, modifizierte Stärke, Rote Bete, Maltodextrin, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß .	Zubereitung: Wasser und Sahne in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben. Das Produkt hinzufügen und ca. 1 Min. glatrühren. Ca. 2 Min. (bei höchster Stufe) weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Mindestens 3 Stunden kaltstellen. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF  
Rotes, cremiges Dessert mit hohem Fruchtanteil. Intensiv himbeerig und sahnig. Vielfältig abwandbar.					
Crème de Fruits Mango		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.859 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 9,0 l Sahne und 6,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 25,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 879 Kilokalorien 211 Fett 15,2 g GFS 10,3 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 14,7 g Eiweiß 2,4 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Gelatine (Rind), modifizierte Stärke, Mango, Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Stärke, Milcheiweiß .	Zubereitung: Das Dessertpulver mit dem kalten Wasser in einem Anschlagkessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatrühren. Die Sahne dazugeben und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 2 Min. cremig schlagen Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF  
Gelbes, cremig-sahniges Dessert mit hohem Fruchtanteil. Intensiver, natürlicher Geschmack nach saftiger Mango. Vielfältig abwandbar.					
Crème de Fruits Pfirsich		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.862 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 9,0 l Sahne und 6,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 25,5 l fertiges Dessert.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 880 Kilokalorien 211 Fett 15,2 g GFS 10,3 g Kohlenhydrate 15,9 g Zucker 14,6 g Eiweiß 2,4 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Gelatine (Rind), Pfirsiche 5,5 %, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß .	Zubereitung: Wasser und Sahne in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben. Das Produkt hinzufügen und ca. 1 Min. glatrühren. Ca. 2 Min. (bei höchster Stufe) weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Mindestens 3 Stunden kaltstellen. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF  
Gelbes, cremiges Dessert mit hohem Fruchtanteil und sahniger Konsistenz. Schmeckt intensiv nach Pfirsich und ist vielfältig abwandbar.					










Weißer Linie

Leicht, fruchtig, frisch. So schmeckt die Weißer Linie aus dem Hause VOGELY. Köstliche Dessert-Variationen von Buttermilch, Joghurt und Sauerrahm.

Light Buttermilch-Dessert Erdbeer-Cassis		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.910 3 x 2,4 kg Faltschachtel 2,4 kg Produkt für 16,0 l Milch (150 g/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 420 Kilojoule 100 Kilokalorien Fett 3,7 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 11,9 g Zucker 7,9 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,1 g	Fruktose, Glukosesirup, Buttermilchpulver 14 %, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säureregulator (Kaliumcitrate, Calciumlactat), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Inulin, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Aromen, schwarze Johannisbeeren 1,9 %, Erdbeerpulver 1,8 %, Milcheiweiß , Maltodextrin, Rote Bete, Süßungsmittel Sucralose.	Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Masse aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist. Allergene: Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel
	Leichtes, fruchtiges Dessert mit harmonischer Komposition aus Erdbeeren und sichtbaren schwarzen Johannisbeeren, herzustellen mit Buttermilch. 30 % weniger Kalorien.		        		
Light Buttermilch-Dessert Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.911 3 x 2,4 kg Faltschachtel 2,4 kg Produkt für 16,0 l Milch (150 g/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 418 Kilojoule 99 Kilokalorien Fett 3,6 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 12,0 g Zucker 7,9 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,1 g	Fruktose, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Buttermilchpulver 13,3 %, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Inulin, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Himbeerpulver 3,3 %, Säureregulator (Kaliumcitrate, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Aromen, Milcheiweiß , rote Bete, Maltodextrin, Süßungsmittel Sucralose.	Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Masse aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist. Allergene: Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel
	Leichtes, erfrischendes Sommerdessert mit sonnenverwöhnten Himbeeren und allem, was Buttermilch zu bieten hat. 30 % weniger Kalorien.		        		
Buttermilch-Dessert Mango		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 910.020 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 10,0 l Milch (300 g/l) ergeben bis zu 22,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 570 Kilojoule 135 Kilokalorien Fett 3,5 g GFS 2,7 g Kohlenhydrate 22,1 g Zucker 15,8 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,3 g	Zucker, Maltodextrin, Glukosesirup, Buttermilchpulver 7%, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Dextrose, modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Mango, Säureregulator (Natriumcitrate, Calciumlactat), Aromen, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Milcheiweiß , Rote Bete.	Zubereitung: Pulver in die Flüssigkeit einrühren, auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr 3 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch
	Ein cremiges Buttermilchdessert mit Mango-Geschmack.		      		
Buttermilch-Dessert Orange		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 910.030 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 10,0 l Milch (300 g/l) ergeben bis zu 30,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 574 Kilojoule 136 Kilokalorien Fett 3,6 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 22,1 g Zucker 16,4 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,3 g	Zucker, Maltodextrin, Glukosesirup, Dextrose, Buttermilchpulver 7,4%, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Aromen, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Säureregulator (Natriumcitrate, Calciumlactat), Milcheiweiß , Rote Bete.	Zubereitung: Pulver in die Flüssigkeit einrühren, auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr 3 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch
	Ein cremiges Buttermilchdessert mit Orangen-Geschmack.		      		
Buttermilch-Dessert Stracciatella		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 910.040 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 10,0 l Milch (300 g/l) ergeben bis zu 24,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 587 Kilojoule 139 Kilokalorien Fett 4,4 g GFS 3,7 g Kohlenhydrate 20,8 g Zucker 15,0 g Eiweiß 3,5 g Salz 0,3 g	Zucker, Maltodextrin, Raspelschokolade 8,7 %, zartbitter (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Buttermilchpulver 7,3%, Dextrose, modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Säureregulator (Natriumcitrate, Calciumlactat), Milcheiweiß , Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Aromen.	Zubereitung: Pulver in die Flüssigkeit einrühren, auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr 2-3 Stunden kühl stellen. Allergene: Milch
	Ein cremiges Buttermilchdessert nach „Stracciatella“-Art.		      		






 <p>Buttermilch-Dessert Zitrone</p>	<p>Art.Nr. 910.050 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 10,0 l Milch (300 g/l) ergeben bis zu 22,0 l fertiges Dessert.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 574 Kilojoule 136 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,6 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 22,2 g Zucker 15,9 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,3 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Zucker, Maltodextrin, Glukosesirup, Buttermilchpulver 7,0 %, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Dextrose, modifizierte Stärke, Emulgator (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Säureregulator (Natriumcitrate, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Aromen, Milcheiweiß, Zitronenpulver.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Pulver in die Flüssigkeit einrühren, auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr 3 Stunden kühl stellen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF HF LV</p>   
 <p>Light Buttermilch-Dessert Zitrone</p>	<p>Art.Nr. 14.921 3 x 2,4 kg Faltschachtel</p> <p>2,4 kg Produkt für 16,0 l Buttermilch (150 g/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiges Dessert.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 421 Kilojoule 100 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,7 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 12,1 g Zucker 7,9 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Glukosesirup, Fruktose, Buttermilchpulver 14,3 %, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mononund Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Inulin, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Säureregulator (Kaliumcitrate, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Aromen, Milcheiweiß, Maltodextrin, Süßungsmittel Sucralose, Zitronenpulver.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Masse aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>Deklaration Zusatzstoffe: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel</p> <p>AF FS GLF HF KR LV</p> <p>OE</p>   
 <p>Joghurt-Dessert Heidelbeer</p>	<p>Art.Nr. 910.060 2,7 kg Faltschachtel</p> <p>2,7 kg Produkt für 15,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 18,0 l fertiges Dessert.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 475 Kilojoule 113 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 17,6 g Zucker 14,8 g Eiweiß 3,1 g Salz 0,3 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Zucker, modifizierte Stärke, 4,4% Magermilch-Joghurtpulver, Säuerungsmittel Citronensäure, 3,3% Heidelbeeren (gefriergetrocknete Stücke, Pulver), Maltodextrin, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Glukosesirup, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-), Verdickungsmittel Carrageen, Aroma, Rote Bete.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Pulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren. 10 Min. stehen lassen, nochmals umrühren, portionieren und 1 Stunde kühl stellen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF HF LV</p>   
 <p>Joghurt-Dessert Himbeer</p>	<p>Art.Nr. 910.070 2,7 kg Faltschachtel</p> <p>2,7 kg Produkt für 15,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 18,0 l fertiges Dessert.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 475 Kilojoule 113 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,0 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 14,5 g Eiweiß 3,1 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Magermilch-Joghurtpulver 4,9 %, Himbeeren 3,9 % (gefriergetrocknete Stücke, Pulver), Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Verdickungsmittel Carrageen, Rote Bete.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Pulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren. 10 Min. stehen lassen, nochmals umrühren, portionieren und 1 Stunde kühl stellen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF HF LV</p>   
 <p>Joghurt-Dessert Pfirsich-Maracuja</p>	<p>Art.Nr. 910.080 2,7 kg Faltschachtel</p> <p>2,7 kg Produkt für 15,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 18,0 l fertiges Dessert.</p>		<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 475 Kilojoule 113 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 17,8 g Zucker 15,0 g Eiweiß 3,1 g Salz 0,3 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Zucker, modifizierte Stärke, Magermilch-Joghurtpulver 4,4 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Pfirsiche 1,9 % (gefriergetrocknete Stücke), Maracujasaftkonzentrat 1,3 %, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Verdickungsmittel Carrageen, Rote Bete.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Pulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren. 10 Min stehen lassen, nochmals umrühren, portionieren und 1 Stunde kühl stellen.</p> <p>Allergene: Milch, Sulfid</p> <p>DF GLF HF LV</p>   

Weißer Linie



































Sauerrahm-Dessert Erdbeer-Apfel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 910.090 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 20,0 l Milch (150 g/l) ergeben bis zu 24,0 l fertiges Dessert.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 450 Kilojoule Kilokalorien 107 Fett 3,4 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 13,0 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,3 g	Zucker, modifizierte Stärke, Crème fraîche-Pulver 3,1%, Säuerungsmittel Citronensäure, Apfel 2,9%, Erdbeeren 1,5%, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Verdickungsmittel Carrageen, Aromen, Magermilchpulver , Maltodextrin, pflanzliche Öle (Palm-, Koks-, Raps-), Milcheiweiß , Säureregulator Natriumcitrate.	Zubereitung: Pulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren. 10 Min. stehen lassen, nochmals umrühren, portionieren und 1 Stunde kühl stellen. Allergene: Milch, Sulfit DF GLF HF LV 
	Cremiges Sauerrahmdessert mit Apfel- und Erdbeergeschmack.				
Sauerrahm-Dessert Kirsche		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 910.100 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 20,0 l Milch (150 g/l) ergeben bis zu 24,0 l fertiges Dessert.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 450 Kilojoule Kilokalorien 107 Fett 3,4 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 13,0 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,3 g	Zucker, modifizierte Stärke, Crème fraîche-Pulver 3,2 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Sauerkirschen 3 % (gefriergetrocknete Stücke), Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Verdickungsmittel Carrageen, Aroma, Magermilchpulver , pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Milcheiweiß , Säureregulator Natriumcitrat.	Zubereitung: Pulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren. 10 Min. stehen lassen, nochmals umrühren, portionieren und 1 Stunde kühl stellen. Allergene: Milch, Sulfit DF GLF HF LV 
	Cremiges Sauerrahmdessert mit Kirschstückchen und Kirsch-Geschmack.				
Sauerrahm-Dessert Mandarine		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 910.110 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 20,0 l Milch (150 g/l) ergeben bis zu 24,0 l fertiges Dessert.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 452 Kilojoule Kilokalorien 107 Fett 3,5 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 15,7 g Zucker 12,8 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,3 g	Zucker, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), 3,2 % Crème fraîche - Pulver , Glucosesirup, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), 1,1% Mandarinen, leicht gezuckert; Verdickungsmittel (Carrageen, Natriumalginat), Magermilchpulver , Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-), Milcheiweiß , Säureregulator Natriumcitrat.	Zubereitung: Pulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren. 10 Min. stehen lassen, nochmals umrühren, portionieren und 1 Stunde kühl stellen. Allergene: Milch, Sulfit DF GLF HF LV 
	Fruchtig und frisch – das ist der Geschmack dieses leichtesten Sauerrahm-Desserts. Genießen Sie pure kulinarische Sonne durch den intensiven Mandarinen-Geschmack!				

Festtags-Creme

Mit unserer Festtags-Creme wird jeder Tag zum Festtag. Cremepulver und Milch verbinden sich zu einem cremigen Dessert, das Sie gar nicht so schnell herstellen können, wie Ihre Gäste es genießen möchten.








Cappuccino		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.932 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 7,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 660 Kilojoule Kilokalorien 157 Fett 4,0 g GFS 3,3 g Kohlenhydrate 27,1 g Zucker 17,5 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Maltodextrin, Dextrose, modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), 3,8% Raspelschokolade, zartbitter (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Kaffeeextrakt 2,4 %, Milcheiweiß , Verdickungsmittel Carrageen, Aromen.	Zubereitung: Das Cremepulver mit der kalten Milch in einem Anschlagessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Min. glattrühren und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 3 Min. voluminös und cremig schlagen. Die Creme portionieren und servieren. Hinweis: Das Dessert wird sehr voluminös, daher wird ein 3-mal größeres Fassungsvermögen als die Milchmenge empfohlen! Allergene: Milch DF FS GLF HF LV 
	Zarte Creme mit dem typischen Geschmack dieser italienischen Spezialität und Schokoladenraspeln.				

DF deklarationsfrei **FS** fertig gesüßt **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LV** lactovegetabil

Eierlikör		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.902 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 7,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 671 Kilokalorien 159 Fett 4,3 g GFS 3,4 g Kohlenhydrate 27,4 g Zucker 16,5 g Eiweiß 2,6 g Salz 0,1 g	Zucker, Maltodextrin, Dextrose, Glukosesirup, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Aromen, Milcheiweiß , Verdickungsmittel Carrageen.	Zubereitung: Das Cremepulver mit der kalten Milch in einem Anschlagessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Min. glattrühren und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 3 Min. voluminös und cremig schlagen. Die Creme portionieren und servieren. Hinweis: Das Dessert wird sehr voluminös, daher wird ein 3-mal größeres Fassungsvermögen als die Milchmenge empfohlen! Allergene: Milch DF FS GLF HF LV OE
Zarte, hell-gelbe Creme mit dem vollen Geschmack von Eierlikör.				  	
Orange		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.515 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 7,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertige Creme.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 686 Kilokalorien 163 Fett 4,8 g GFS 3,8 g Kohlenhydrate 26,8 g Zucker 22,1 g Eiweiß 2,6 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Kaliumcitrate, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Xanthan, Carrageen), Blutorangen, Maltodextrin, Zitronenpulver, Rote Bete.	Zubereitung: Das Cremepulver mit der kalten Milch in einem Anschlagessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Min. glattrühren und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 3 Min. voluminös und cremig schlagen. Die Creme portionieren und servieren. Hinweis: Das Dessert wird sehr voluminös, daher wird ein 3-mal größeres Fassungsvermögen als die Milchmenge empfohlen! Allergene: Milch DF FS GLF HF LV
Feine, gelbe Orangen-Creme mit geschnitztem Orangeat.				  	
Schoko-Praliné		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.905 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 7,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 664 Kilokalorien 158 Fett 4,9 g GFS 4,0 g Kohlenhydrate 23,8 g Zucker 17,7 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,1 g	Zucker, fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Palmkernfett, Dextrose, Maltodextrin, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält Soja)), Milcheiweiß , Verdickungsmittel Carrageen, Aromen (enthaltent Milch).	Zubereitung: Das Cremepulver mit der kalten Milch in einem Anschlagessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Min. glattrühren und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 3 Min. voluminös und cremig schlagen. Die Creme portionieren und servieren. Hinweis: Das Dessert wird sehr voluminös, daher wird ein 3-mal größeres Fassungsvermögen als die Milchmenge empfohlen! Allergene: Milch, Soja DF FS GLF HF LV OE
Zarte Creme mit dem unwiderstehlichen Geschmack nach Schokolade und einer Rum-Note.				  	
Stracciatella		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.514 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 7,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertige Creme.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 665 Kilokalorien 158 Fett 4,4 g GFS 3,6 g Kohlenhydrate 26,3 g Zucker 17,4 g Eiweiß 3,1 g Salz 0,2 g	Zucker, Maltodextrin, Dextrose, Süßmolkenpulver , modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Raspelschokolade 6 %, zartbitter (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Monound Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß , Verdickungsmittel Carrageen, Aromen (enthalten Milch).	Zubereitung: Das Cremepulver mit der kalten Milch in einem Anschlagessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Min. glattrühren und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 3 Min. voluminös und cremig schlagen. Die Creme portionieren und servieren. Hinweis: Das Dessert wird sehr voluminös, daher wird ein 3-mal größeres Fassungsvermögen als die Milchmenge empfohlen! Allergene: Milch DF FS GLF HF LV
				  	
Tiramisu		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.962 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 7,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 660 Kilokalorien 157 Fett 3,8 g GFS 3,2 g Kohlenhydrate 27,7 g Zucker 17,9 g Eiweiß 2,7 g Salz 0,1 g	Zucker, Maltodextrin, Dextrose, modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), 3,9% Amarettini-Krönchen (Zucker, Weizenmehl , Aprikosenkerne, Hühnerieweißpulver , Milcheiweiß , Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Ammoniumcarbonate), Aroma), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß , Verdickungsmittel Carrageen, Aromen, Kaffeeextrakt, Karamellzucker, Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Das Cremepulver mit der kalten Milch in einem Anschlagessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Min. glattrühren und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 3 Min. voluminös und cremig schlagen. Die Creme portionieren und servieren. Hinweis: Das Dessert wird sehr voluminös, daher wird ein 3-mal größeres Fassungsvermögen als die Milchmenge empfohlen! Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch DF FS HF OLV
Zarte Creme mit dem feinen, unverwechselbaren Geschmack nach Tiramisu und Amarettistückchen.				 	



















DF deklarationsfrei **FS** fertig gesüßt **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LV** lactovegetabil **OE** ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile **OLV** ovo-lakto-vegetabil

















Festtags-Creme

Toffee		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.942 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 7,5 l Milch (400 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 662 Kilokalorien 157 Fett 4,0 g GFS 3,4 g Kohlenhydrate 27,5 g Zucker 18,0 g Eiweiß 2,7 g Salz 0,2 g	Zucker, Maltodextrin, Dextrose, modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palmkern-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Karamellzucker 1,5 %, fettarmes Kakaopulver, Milcheiweiß , Verdickungsmittel Carrageen, Aromen (enthalten Milch), Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Das Cremepulver mit der kalten Milch in einem Anschlagkessel verrühren. Mit einer Anschlagmaschine auf Kleinststufe 1 Min. glattrühren und im Anschluss auf höchster Stufe ca. 3 Min. voluminös und cremig schlagen. Die Creme portionieren und servieren. Hinweis: Das Dessert wird sehr voluminös, daher wird ein 3-mal größeres Fassungsvermögen als die Milchmenge empfohlen! Allergene: Milch AF DF FS GLF HF LV OE   
	Zarte, hell-braune Creme mit feinem Karamell- und Kakaogeschmack.				

Creme-Desserts

Cremig leckere Desserts mit einer großen Sortenvielfalt können wir Ihnen mit unseren Creme-Desserts ohne Probleme bieten. Hier ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei.

Amarena		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.930 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Milch (1,5% Fett) (180 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 413 Kilokalorien 98 Fett 1,4 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 18,1 g Zucker 14,7 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Rote Bete, Maltodextrin, Säureregulator Natriumcitrate, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel Carrageen, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die Milch einrühren. Das Dessert ist sofort servierfertig. ALF DF FS HF OE V   
	Hellrotes Dessert zur schnellen und einfachen Herstellung.				
Banane		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.910 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 421 Kilokalorien 100 Fett 1,7 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 18,1 g Zucker 14,3 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Bananepulver, Aromen, Milcheiweiß , Säuerungsmittel Citronensäure, Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die Milch einrühren. Das Dessert ist sofort servierfertig. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF LV OE   
	Helles Dessert zur schnellen und einfachen Herstellung.				
Haselnuss		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.954 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 421 Kilokalorien 100 Fett 1,7 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 18,2 g Zucker 14,5 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß , Aroma, Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die Milch einrühren. Das Dessert ist sofort servierfertig. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF LV   
	Hellbraunes Dessert zur schnellen und einfachen Herstellung.				

Irish Coffee		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.960 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 420 Kilojoule Kilokalorien 99 Fett 1,7 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 18,1 g Zucker 14,2 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Karamellzucker, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, Aromen, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß , Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die Milch einrühren. Das Dessert ist sofort servierfertig. Allergene: Milch  
	Hellbraunes Dessert zur schnellen und einfachen Herstellung.				
Schokolade		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.970 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 414 Kilojoule Kilokalorien 98 Fett 1,8 g GFS 1,3 g Kohlenhydrate 16,8 g Zucker 13,5 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,2 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, 10,5 % fettarmes Kakaopulver, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß , Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die Milch einrühren. Das Dessert ist sofort servierfertig. Allergene: Milch  
	Kräftig braunes Dessert zur schnellen und einfachen Herstellung.				
Vanille		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.984 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 420 Kilojoule Kilokalorien 99 Fett 1,7 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 18,1 g Zucker 14,2 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Aromen, Milcheiweiß , Stabilisator Kaliumphosphate.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die Milch einrühren. Das Dessert ist sofort servierfertig. Allergene: Milch  
	Zartgelbes Dessert zur schnellen und einfachen Herstellung.				
Zitrone		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.996 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Milch (180 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertiges Dessert.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 414 Kilojoule Kilokalorien 98 Fett 1,4 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 18,0 g Zucker 14,8 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliche Aromen, Säureregulator Natriumcitrate, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Carrageen, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphat), Maltodextrin, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Zitronen.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die Milch einrühren. Das Dessert ist sofort servierfertig.  
	Gelbes Dessert zur schnellen und einfachen Herstellung.				

Stichwortregister – Instant-Desserts

Festtags-Creme	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Cappuccino					■			■		■		■															■	■						24
Eierlikör					■			■		■		■															■	■						25
Orange					■			■		■		■															■	■						25
Schoko-Praliné					■			■		■		■															■	■						25
Stracciatella					■			■		■		■															■	■						25
Tiramisu					■			■		■		■															■	■						25
Toffee	■				■			■		■		■															■	■						26

Crème-Desserts	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Amarena		■			■			■				■															■	■						26
Banane	■				■			■		■		■															■	■						26
Haselnuss	■				■			■		■		■															■	■						26
Irish Coffee	■				■			■		■		■															■	■						27
Schokolade	■				■			■		■		■															■	■						27
Vanille	■				■			■		■		■															■	■						27
Zitrone	■	■			■			■				■															■	■						27



Koch- und Edel- puddinge

Pudding, der Nachtisch-Klassiker. Das schmeckt nach Omas guter Küche. Und – mal ehrlich – ein Pudding geht doch immer, oder? Pudding, das ist in jedem Fall der traditionelle Abschluss für ein gelungenes Menü. Dabei ist die Puddingvielfalt von Vogeley unvergleichlich. Lange- weile kommt nicht auf, wenn man die Wahl zwischen Pfirsich-Melba und Cappuccino, Karamell und Erdbeer oder zwischen Mango-Maracuja und Haselnuss hat. Nur cremig muss er sein, auf der Zunge langsam und genuss- voll zergehen.

Vogeley weiß, wie guter Pudding schmecken muss. Und die ganz Eiligen finden hier sogar Ruckzuck-Variationen ohne Kochen.

Besondere Produktmerkmale



















- › Vogeley ist der Puddingspezialist seit über 125 Jahren
- › umfangreiches Sortiment
- › von klassisch bis exotisch
- › fast alle deklarationsfrei



Mit Pudding fing
bei Vogeley alles an







Dessertspezialitäten zum Kochen



























































An diesen Klassikern führt kaum ein Weg vorbei.

Panna Cotta		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.509 2 x 1,4 kg Faltschachtel Art.Nr. 89.508 3 x 3,5 kg Faltschachtel 1,4 kg Produkt für 5,0 l Milch (1,5% Fett) und 5,0 l Sahne (30% Fett) (140 g/l) ergeben bis zu 11,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 810 Kilojoule 195 Kilokalorien Fett 13,9 g GFS 9,4 g Kohlenhydrate 14,7 g Zucker 13,8 g Eiweiß 2,6 g Salz 0,4 g	Zucker, Dextrose, Glukosesirup, Geliermittel (Carrageen, Natriumalginat), Stabilisator (Natriumphosphate, Diphosphate), Säureregulator Calciumsulfat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Aroma.	Zubereitung: Die Flüssigkeiten zum Kochen bringen und das Dessertpulver unter kräftigem Rühren in die heiße – nicht mehr kochende – Flüssigkeit einrühren. Portionieren und 2–3 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren stürzen und nach Belieben ausgarnieren.
	Die cremig-sahnige Spezialität aus Italien für einen himmlischen Dessertgenuss.	ALF DF HF OE V   			
Crème Brûlée		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.026 1,14 kg Faltschachtel 1,14 kg Produkt für 3,0 l Milch (3,5% Fett) und 3,0 l Sahne (30% Fett) (135 g/l) ergeben bis zu 6,5 l fertiges Dessert. 330 g brauner Zucker zum Karamellisieren.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 849 Kilojoule 204 Kilokalorien Fett 149 g GFS 10,0 g Kohlenhydrate 14,8 g Zucker 12,9 g Eiweiß 2,7 g Salz 0,1 g	Zucker, Maltodextrin, Milchzucker , Stärke, Vollei , Verdickungsmittel Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Aromen, Dextrose, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Die erforderliche Menge Milch und Sahne zum Kochen bringen. Das Dessertpulver in die kochende Flüssigkeit geben und ca. 1 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen und dann portionieren. Kühl stellen und nach dem Erstarren den braunen Zucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner oder Gasbrenner karamellisieren. Allergene: Eier, Milch
	Crème Brûlée ist eine original französische Nachspeise. Der typische Geschmack nach Karamell wird durch den karamellisierten braunen Zucker noch unterstützt.	DF GLF HF OLV   			
Crème Caramel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.031 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Milch (3,5% Fett) (100 g/l) ergeben bis zu 11,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 390 Kilojoule 93 Kilokalorien Fett 3,2 g GFS 2,1 g Kohlenhydrate 12,8 g Zucker 12,7 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Verdickungsmittel (Xanthan, Carrageen, Johannisbrotkernmehl), Aromen, Säureregulator Natriumcitrate, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Karamellzucker.	Zubereitung: Dessertformen mit etwas VOGELY Karamelloße ausgießen. Das Dessertpulver zusammen mit kalter Milch unter Rühren aufkochen lassen und ca. 1 Minute bei schwacher Hitze aufkochen. In Form gießen, kühl stellen und stürzen.
	Crème Caramel in klassischer Qualität, besonders geeignet für Caramel-Flammi zum Stürzen. Für den Spiegel empfehlen wir VOGELY-Karamell-Soße.	ALF DF FS OE V   			




























Cremina-Edelpudding

Cremina Edelpudding – die Elite unter den Kochpuddingen. Hochwertige Rohstoffe und schonende Herstellung machen den Unterschied – und den schmeckt man.

Ananas		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.601 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 kg Zucker und 37,0 l Milch (1,5% Fett) (80 g/l) ergeben bis zu 41,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 390 Kilojoule 92 Kilokalorien Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 17,1 g Zucker 12,1 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Ananas 9 %, Zucker, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Ein exotisch-fruchtiger Edelpudding.	AF ALF DF HF V   			

Banane		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.501 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,4 kg Zucker und 37,0 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 41,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 403 Kilokalorien 95 Fett 1,4 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 12,0 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Sahnpulver , Bananenpulver 1,1 %, Maltodextrin, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Säuerungsmittel Citronensäure.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch
	Ein sahniger, heller Edelpudding ohne Einlage.	        			
Bourbon-Vanille		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.586 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 2,25 kg Zucker und 28,0 l Milch (100 g/l) ergeben bis zu 31,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 470 Kilokalorien 111 Fett 3,0 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 18,3 g Zucker 12,4 g Eiweiß 2,8 g Salz 0,1 g	Stärke, Dextrose, natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma, Bourbon-Vanille, extrahierte Vanilleschoten, pflanzliche Öle (Kokos, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Ein Klassiker unter den Edelpuddingen mit echter Bourbon Vanille ohne Einlage.	         			
Exquisit Vanille		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.583 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 2,8 kg Zucker und 40,0 l Milch (70 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 431 Kilokalorien 102 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 15,7 g Zucker 10,4 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Aromen, extrahierte Vanilleschoten, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Ein Klassiker unter den Edelpuddingen mit gemahlten Vanilleschoten, ohne Einlage.	        			
Vanille-Birne		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.580 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 2,2 kg Zucker und 27,0 l Milch (1,5% Fett) (110 g/l) ergeben bis zu 30,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 422 Kilokalorien 100 Fett 1,4 g GFS 1,0 g Kohlenhydrate 18,6 g Zucker 13,1 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Birnen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Maltodextrin, Sahnpulver , Aromen, Geliermittel Carrageen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Säuerungsmittel Citronensäure.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Ein fruchtiger heller Edelpudding mit Birnenstückchen.	       			
Trüffel-Praliné		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.681 3,0 kg Faltschachtel 2,4 kg Produkt für 2,4 kg Zucker und 24,0 l Milch (3,5% Fett) und 0,6 kg Trüffelmischung (100 g/l) ergeben bis zu 26,0 l fertigen Pudding. Für die Trüffelmischung: 25 g Trüffelmischung und 50 ml Sahne	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 557 Kilokalorien 132 Fett 4,9 g GFS 2,9 g Kohlenhydrate 19,0 g Zucker 13,3 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Krokant 16% (geröstete Haselnüsse , Zucker), Raspelschokolade 13%, zartbitter (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator Lecithine), fettarmes Kakaopulver, Sahnpulver , Karamellzucker, Aromen (enthält Milch), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps), Stabilisator Calciumphosphate.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Ein Edelpudding, der an feinste belgische Pralinen erinnert. Die beigefügte Trüffelmischung kann direkt unter den Pudding gerührt werden oder mit Schlag-sahne zu einer nusshaltigen Dekorcreme verarbeitet werden.	      			

Cremona-Edelpudding

Cappuccino		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.625 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 2,5 kg Zucker und 31,0 l Milch (3,5% Fett) (80 g/l) ergeben bis zu 34,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 453 Kilokalorien 107 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 16,8 g Zucker 11,1 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Kaffeeextrakt 5,1 %, Sahnepulver , Aromen, Karamellzucker, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Puddingpulver mit einem Teil der Milch verrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen und das zuvor vorbereitete Puddingpulver einrühren. Den Pudding abfüllen und auskühlen lassen. Allergene: Milch DF GLF HF LV   
	Ein hellbrauner Edelpudding mit kräftigem Geschmack ohne stückige Einlage.				
Echt Karamell		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.632 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 3,5 kg Zucker und 35,0 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 38,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 475 Kilokalorien 113 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 18,4 g Zucker 12,8 g Eiweiß 2,8 g Salz 0,1 g	Stärke, Karamellzucker 4,3 %, Sahnepulver , natürliches Aroma, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch AF DF GLF HF LV OE   
	Ein hellbrauner Edelpudding mit dem Geschmack zarten Karamells ohne Einlage.				
Eierlikör		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.644 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 kg Zucker und 37,5 l Milch (3,5% Fett) (80 g/l) ergeben bis zu 41,3 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 453 Kilokalorien 107 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 16,9 g Zucker 11,1 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Sahnepulver , Aromen, Saf- lorkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch DF GLF HF LV OE   
	Ein zartgelber Edelpudding ohne Einlage.				
Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.612 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 3,5 kg Zucker und 35,0 l Milch (1,5% Fett) (80 g/l) ergeben bis zu 38,0 l fertiger Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 419 Kilokalorien 99 Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 18,7 g Zucker 13,0 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Erdbeeren 2,5 %, Aromen, Rote Beete, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Farbstoff Echtes Karmin.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff AF ALF HF 
	Ein Edelpudding mit vielen gefriergetrockneten Erdbeerstückchen.				
Grieß „Altdeutsche Art“		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.640 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 2,4 kg Zucker und 30,0 l Milch (100 g/l) ergeben bis zu 33,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 470 Kilokalorien 112 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 12,0 g Eiweiß 3,2 g Salz 0,1 g	Stärke, Hartweizengrieß 18,7%, Weizenmehl , Fruktose, Sahnepulver , pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Aroma.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch AF DF HF LV OE  
	Ein traditioneller, sahniger Edelpudding mit feinem Weizengrieß.				



























AF alkoholfrei **ALF** ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt

LV laktovegetabil **OE** ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile

Haselnuss		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.655 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 kg Zucker und 33,0 l Milch (90 g/l) ergeben bis zu 37,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 479 Kilokalorien 114 Fett 3,4 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 12,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, geröstete Haselnüsse 5,9 %, Dextrose, Krokant 3,5 % (Haselnüsse geröstet 50 %, Zucker), teilentfettetes Haselnusspulver 1,8 %, Karamellzucker, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Aromen (enthalten Haselnüsse), Stabilisator Calciumphosphate.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Schalenfrüchte
	Ein brauner Edelpudding mit Haselnusskrokant, abgerundet mit Karamell und Kakao.		        		
Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.590 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 3,1 kg Zucker und 31,0 l Milch (1,5% Fett) (80 g/l) ergeben bis zu 34,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 413 Kilokalorien 98 Fett 1,4 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 18,2 g Zucker 12,8 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Himbeeren 5,7 %, Sahnepulver , Aromen, Rote Bete, Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Farbstoff Echtes Karmin.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff
	Ein fruchtiger, roter Pudding mit gefriergetrockneten Himbeeren.		  		
Kirsch		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.622 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 3,2 kg Zucker und 35,0 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 40,9 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 402 Kilokalorien 95 Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 12,0 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Sauerkirschen 2,5 %, Aromen, Rote Bete, Maltodextrin, Mascarponepulver , pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Farbstoff (Echtes Karmin), Milchweiss , Magermilchpulver .	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff
	Hellroter Edelpudding mit Kirschstückchen.		   		
Kokos-Mandel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.637 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 2,7 kg Zucker und 30,0 l Milch (100 g/l) ergeben bis zu 33,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 499 Kilokalorien 119 Fett 3,9 g GFS 2,5 g Kohlenhydrate 17,8 g Zucker 12,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Mandeln 13,4% überzogen mit weißer Schokolade (Zucker, Mandeln , Kakaobutter, Vollmilchpulver , Emulgator Sojalecithine , Bourbon-Vanilleextrakt), Maltodextrin, Kokosnussschalen 7,8 %, Sahnepulver , Geliermittel Carrageen, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Stabilisator Calciumphosphate, Saflorkonzentrat.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch, Schalenfrüchte, Soja
	Ein heller Edelpudding mit reichhaltiger Einlage an Kokosraspeln und gehackten Mandeln, abgerundet durch den Geschmack von weißer Schokolade.		       		
Krokant		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.638 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 kg Zucker und 37,5 l Milch (1,5% Fett) (80 g/l) ergeben bis zu 41,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 395 Kilokalorien 93 Fett 1,5 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 16,9 g Zucker 11,3 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Krokant 4,4% (geröstete Haselnüsse 2,2%, Zucker), Sahnepulver , Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch, Schalenfrüchte
	Ein heller Edelpudding mit Haselnusskrokant.		       		



















































Cremona-Edelpudding






















































Latte Macchiato		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.506 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 2,5 kg Zucker und 31,0 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 34,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 453 Kilokalorien 107 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 16,9 g Zucker 11,4 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Dextrose, löslicher Kaffee 1,8 %, Sahnepulver , pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Aroma.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch      
	Ein hellbrauner Edelpudding mit dem Geschmack nach Kaffee und cremigem Milchschaum.		  		
Mango-Maracuja		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.678 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 2,5 kg Zucker und 31,2 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 34,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 393 Kilokalorien 93 Fett 1,4 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 17,0 g Zucker 11,3 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Mango 2,2 %, Sahnepulver , Aromen, Maltodextrin, Mascarponepulver , Fruchtsaftkonzentrat (Maracuja, Ananas), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Zucker, Milchweiß , Magermilchpulver .	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch     
	Ein exotisch fruchtiger Edelpudding mit Passionsfruchtstückchen.		  		
Mokka		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.648 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 3,2 kg Zucker und 35,0 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 38,5 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 462 Kilokalorien 109 Fett 3,0 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 11,9 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Kaffeeextrakt 3,2 %, Karamellzucker, Aromen, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.      
	Ein brauner Edelpudding mit dem kräftigen Geschmack nach Mokka.		  		
Nougat		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.653 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 3,1 kg Zucker und 35,0 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 38,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 464 Kilokalorien 110 Fett 3,2 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 17,3 g Zucker 12,1 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, teilentfettetes Haselnusspulver 4,6 %, Schokoladensplitter 3,4 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Dextrose, Emulgator Lecithine), fettarmes Kakaopulver 2,7 %, Karamellzucker, Stabilisator Calciumphosphate, Geliermittel Carrageen, Aroma (enthält Haselnüsse), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Dextrose.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Schalenfrüchte, Soja       
	Ein hellbrauner Edelpudding mit dem zarten Schmelz edlen Nougats.		  		
Pflirsch Melba		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.418 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 2,5 kg Zucker und 31,3 l Milch (1,5% Fett) (80 g/l) ergeben bis zu 34,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 390 Kilokalorien 92 Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 17,1 g Zucker 11,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Maltodextrin, Himbeeren, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.     
	Helloranger Edelpudding mit intensivem Geschmack nach Pflirsch und kleinen Himbeer-Stückchen.		  		

Pistazie		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.923 2,7 kg Faltschachtel 2,7 kg Produkt für 2,7 kg Zucker und 30,0 l Milch (90 g/l) ergeben bis zu 33,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 479 Kilojoule Kilokalorien 114 Fett 3,4 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 17,8 g Zucker 12,5 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Dextrose, Pistazien 5,8 %, Sahnepulver , Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm- Raps-), Algenkonzentrat, Maltodextrin.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch, Schalenfrüchte
	Ein zartgrüner Edelpudding mit gerösteten, gehackten Pistazien.		       		
Sahne		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.671 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 kg Zucker und 37,5 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 41,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 403 Kilojoule Kilokalorien 95 Fett 1,9 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 16,5 g Zucker 11,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Sahnepulver 11,7 %, Aromen, Stabilisator Calciumphosphat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch
	Ein Edelpudding, der sich durch seine besondere Cremigkeit und den sahnigen Geschmack auszeichnet.		        		
Schokolade - Das Feinste		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.371 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 2,2 kg Zucker und 28,0 l Milch (90 g/l) ergeben bis zu 31,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 455 Kilojoule Kilokalorien 108 Fett 3,2 g GFS 2,1 g Kohlenhydrate 16,1 g Zucker 11,0 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,1 g	Stärke, fettarmes Kakaopulver 26,3 %, Emulgator Lecithine (enthält Soja), Aroma.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Soja
	Ein Klassiker unter den Edelpuddingen - kräftig schokoladig.		          		
Walnuss		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.685 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 2,5 kg Zucker und 33,0 l Milch (90 g/l) ergeben bis zu 36,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 403 Kilojoule Kilokalorien 95 Fett 1,5 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 17,4 g Zucker 11,6 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Schokoladensplitter 4,7 %, (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Dextrose, Emulgator Lecithine), Dextrose, Aromen, fettarmes Kakaopulver, teilentfettetes Haselnusspulver , Karamellzucker, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Schalenfrüchte
	Ein nussig-brauner Edelpudding ohne Stückchen.		         		

Ruckzuck! Cremena -Edelpuddingcreme


















Unsere Ruckzuck! Cremena-Edelpuddingcremes überzeugen nicht nur mit köstlichem Geschmack und abwechslungsreicher Vielfalt. Das eigentlich Besondere an diesen Produkten sind die einfache, schnelle Zubereitung und der garantierte Puddinggenuss.

























Birne		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_516 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 450 Kilojoule 106 Kilokalorien Fett 2,1 g GFS 1,4 g Kohlenhydrate 18,9 g Zucker 13,0 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Sahnepulver , Birnenpulver, Aromen, Verdickungsmittel Carrageen, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Karamellzucker, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Säuerungsmittel Citronensäure.	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
	Süß und fruchtig schmeckt die Sorte Birne unserer Ruckzuck! Cremena Edelpuddingcreme. Eine wunderbare schmackhafte Ergänzung!		      		
	Art.Nr. 89_517 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 470 Kilojoule 112 Kilokalorien Fett 3,0 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 13,3 g Eiweiß 3,2 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Sahnepulver , teilentfettetes Haselnusspulver 3,9 %, Maltodextrin, Karamellzucker, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Verdickungsmittel Carrageen, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch, Schalenfrüchte
	Diese köstliche Variante darf bei unserer Ruckzuck! Cremena-Range nicht fehlen: Leckere Haselnüsse machen dieses Dessert unverwechselbar.		      		
	Art.Nr. 89_523 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 458 Kilojoule 109 Kilokalorien Fett 2,6 g GFS 1,8 g Kohlenhydrate 17,9 g Zucker 14,0 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Sahnepulver , Magermilchjoghurtpulver 4,8%, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Rote Bete, Maltodextrin, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Verdickungsmittel Carrageen, Säureregulator Natriumcitrate, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
	Die frühlingsfrische Kombination macht es aus – die Süße der Erdbeere und die Frische des Joghurts passen perfekt zusammen.		      		
	Art.Nr. 89_518 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 466 Kilojoule 110 Kilokalorien Fett 2,8 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 18,2 g Zucker 13,4 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Sahnepulver , Maltodextrin, Karamellzucker, Aromen, Verdickungsmittel Carrageen, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
	Der vollmundige, zartschmelzende Karamell-Geschmack zergeht auf der Zunge, wenn man dieses leckere Dessert genießt!		      		
	Art.Nr. 89_519 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 464 Kilojoule 110 Kilokalorien Fett 2,9 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 17,4 g Zucker 13,3 g Eiweiß 3,5 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Sahnepulver , Magermilchpulver , Kaffee-Extrakt 3,9 %, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Verdickungsmittel Carrageen, Karamellzucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Aroma.	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
	Die italienische Note vom leckeren Latte-Macchiato ergänzt um die perfekte cremige Konsistenz, verleihen das schöne Gefühl des Urlaubs in Italien!		      		

Pfirsich		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.520 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 451 Kilokalorien 107 Fett 2,1 g GFS 1,4 g Kohlenhydrate 18,8 g Zucker 13,0 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Maltodextrin, Sahnepulver , Aromen, Pfirsichpulver 2,2 %, Verdickungsmittel Carrageen, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Säuerungsmittel Citronensäure.	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
	Zart und seidig wie ein Pfirsich aber auch süß und saftig im Geschmack. So ist die Variante Pfirsich, die keine Wünsche offen lässt.		         		
Schokolade		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.521 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 439 Kilokalorien 104 Fett 2,3 g GFS 1,5 g Kohlenhydrate 17,2 g Zucker 13,1 g Eiweiß 3,4 g Salz 0,2 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver 12,8 %, Glukosesirup, Sahnepulver , Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel Carrageen, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Aroma.	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
	Traumhaft schokoladig und wunderbar cremig: Bestimmt das Beste für alle Schokoladen-Fans!		         		
Vanille		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.522 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (1,5% Fett) (200 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertige Puddingcreme.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 475 Kilokalorien 113 Fett 3,4 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 17,1 g Zucker 13,6 g Eiweiß 3,5 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Sahnepulver , Vollmilchpulver , Aromen, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Verdickungsmittel Carrageen, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
	Der unwiderstehliche Geschmack nach Vanille und die besondere Cremigkeit macht aus diesem Dessert ein unvergessliches Erlebnis.		         		
Zitrone		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.524 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 18,0 l Milch (200,0 g/l) ergeben bis zu 19,8 l fertiger Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 455 Kilokalorien 108 Fett 2,4 g GFS 1,6 g Kohlenhydrate 18,1 g Zucker 13,3 g Eiweiß 3,2 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Maltodextrin, Sahnepulver , Vollmilchpulver , Stabilisator (Kaliumphosphate, Diphosphate, Natriumphosphate), natürliche Aromen, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Verdickungsmittel Carrageen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Zitronenpulver, Säureregulator Calciumlactat.	Zubereitung: Das Cremepulver mit einem Schneebesen für ca. 1 Minute in die Milch einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal für ca. 1 Minute durchrühren und wie gewünscht portionieren. Allergene: Milch
			          		

Kochpudding
















Cremig leckere Puddinge sind einfach unwiderstehlich. Wer kann dazu schon Nein sagen?

Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.176 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 3,2 kg Zucker und 40,0 l Milch (1,5% Fett) (70 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 380 Kilokalorien 90 Fett 3,1 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 16,5 g Zucker 11,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Aromen, rote Betepulver, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Farbstoff Echtes Karmin.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff AF ALF HF OE 
	Ein roter Pudding ohne Stückchen.				
Haselnuss		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.123 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 2,8 kg Zucker und 35,0 l Milch (80 g/l) ergeben bis zu 38,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 451 Kilokalorien 107 Fett 3,0 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 17,0 g Zucker 11,1 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Karamellzucker, Aroma (enthält Haselnüsse), fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. AF DF GLF HF LAF OE V   
	Ein hellbrauner Pudding ohne Stückchen.				
Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.127 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 3,2 kg Zucker und 40,0 l Milch (3,5% Fett) (70 g/l) ergeben bis zu 43,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 442 Kilokalorien 105 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 16,4 g Zucker 11,1 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Aroma, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Farbstoff (Azorubin***, Chinolin-gelb***). ***Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen!	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff AF ALF HF OE V  
	Ein roter Pudding ohne Stückchen.				
Karamell		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.135 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 2,8 kg Zucker und 40,0 l Milch (70 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 431 Kilokalorien 102 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 15,7 g Zucker 10,5 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Stärke, Karamellzucker 2%, fettarmes Kakaopulver, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. AF ALF DF HF OE V   
	Ein hellbrauner Pudding ohne Stückchen.				
Mandel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 10.145 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 2,8 kg Zucker und 40,0 l Milch (1,5% Fett) (70 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertigen Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 369 Kilokalorien 87 Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 10,4 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g	Stärke, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Puddingpulver mit einem Teil der Milch verrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen und das zuvor vorbereitete Puddingpulver einrühren. Den Pudding abfüllen und auskühlen lassen. AF ALF DF HF OE V   
	Ein zartgelber Pudding ohne Stückchen.				

Sahne		Zutaten		Merkmale	
 <p>Ein cremefarbener Pudding ohne Stückchen.</p>	<p>Art.Nr. 10.169 2,8 kg Faltschachtel</p> <p>2,8 kg Produkt für 2,8 kg Zucker und 40,0 l Milch (1,5% Fett) (70 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertigen Pudding.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert Kilojoule 369 Kilokalorien 87</p> <p>Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 10,4 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g</p>	<p>Stärke, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).</p>	<p>Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.</p> <p>AF ALF DF HF V</p>   
	<p>Schokolade</p>		<p>Zutaten</p>		<p>Merkmale</p>
 <p>Ein dunkelbrauner Pudding ohne Stückchen</p>	<p>Art.Nr. 10.269 2,5 kg Faltschachtel</p> <p>Art.Nr. 10.273 4 x 2,5 kg Beutel</p> <p>Art.Nr. 10.271 12,5 kg Sack</p> <p>2,5 kg Produkt für 2,8 kg Zucker und 28,0 l Milch (90 g/l) ergeben bis zu 31,0 l fertigen Pudding.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert Kilojoule 477 Kilokalorien 113</p> <p>Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 18,2 g Zucker 12,5 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g</p>	<p>Stärke, fettarmes Kakaopulver 14%, Aroma.</p>	<p>Zubereitung: Das Puddingpulver mit einem Teil der Milch verrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen und das zuvor vorbereitete Puddingpulver einrühren. Den Pudding abfüllen und auskühlen lassen.</p> <p>AF ALF DF HF OE V</p>   
	<p>Vanille</p>		<p>Zutaten</p>		<p>Merkmale</p>
 <p>Ein gelber Pudding ohne Stückchen.</p>	<p>Art.Nr. 10.182 2,8 kg Faltschachtel</p> <p>Art.Nr. 10.183 4 x 2,8 kg Beutel</p> <p>Art.Nr. 10.185 12,5 kg Sack</p> <p>2,8 kg Produkt für 3,2 kg Zucker und 40,0 l Milch (1,5% Fett) (70 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertigen Pudding.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert Kilojoule 380 Kilokalorien 90</p> <p>Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 16,5 g Zucker 11,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g</p>	<p>Stärke, Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).</p>	<p>Zubereitung: Das Puddingpulver mit einem Teil der Milch verrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen und das zuvor vorbereitete Puddingpulver einrühren. Den Pudding abfüllen und auskühlen lassen.</p> <p>AF ALF DF HF OE V</p>   
	<p>Zitrone</p>		<p>Zutaten</p>		<p>Merkmale</p>
 <p>Ein gelber Pudding ohne Stückchen.</p>	<p>Art.Nr. 10.191 2,8 kg Faltschachtel</p> <p>2,8 kg Produkt für 3,2 kg Zucker und 40,0 l Milch (1,5% Fett) (70 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertigen Pudding.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert Kilojoule 381 Kilokalorien 90</p> <p>Fett 1,3 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 16,5 g Zucker 11,2 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,1 g</p>	<p>Stärke, natürliches Aroma, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).</p>	<p>Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil der Milch angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.</p> <p>AF ALF DF HF OE V</p>   

Napoli

Die geballte Frucht in Puddingform, das ist Napoli. Und zum puren Genuss gibt es noch jede Menge Energie dazu. Denn Napoli Puddinge enthalten besonders viel Traubenzucker.

Mango		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.761 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 1,4 kg Zucker und 7,0 l Wasser (140 g/l) ergeben bis zu 9,0 l fertigen Pudding.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 412 Kilojoule Kilokalorien 97 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 22,8 g Zucker 17,9 g Eiweiß 0,9 g Salz 0,0 g	Stärke, Dextrose, Milcheiweiß , Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Geliermittel Carrageen, Maltodextrin, rote Bete-saftkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil des Wassers anrühren. Das restliche Wasser mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil des Wassers angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch AF DF FF GLF HF LV OE   
	Ein Frucht pudding auf Wasserbasis mit Traubenzucker.				
Orange		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.771 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 1,4 kg Zucker und 7,0 l Wasser (140 g/l) ergeben bis zu 9,0 l fertigen Pudding.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 411 Kilojoule Kilokalorien 97 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 22,8 g Zucker 17,9 g Eiweiß 0,9 g Salz 0,0 g	Stärke, Dextrose, Milcheiweiß , Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Geliermittel Carrageen, rote Bete, Maltodextrin, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil des Wassers anrühren. Das restliche Wasser mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil des Wassers angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen. Allergene: Milch AF DF FF GLF HF LV OE   
	Ein Frucht pudding auf Wasserbasis mit Traubenzucker.				
Zitrone		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 11.781 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 1,4 kg Zucker und 7,0 l Wasser (140 g/l) ergeben bis zu 9,4 l fertigen Pudding.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 412 Kilojoule Kilokalorien 97 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 22,9 g Zucker 17,9 g Eiweiß 0,9 g Salz 0,0 g	Stärke, Dextrose, Milcheiweiß , Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Geliermittel Carrageen, Saflorkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Puddingpulver mit einem Teil des Wassers cremig rühren. Das restliche Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen und den zuvor erstellten Ansatz unter ständigem Rühren hinzufügen. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen. Allergene: Milch AF DF FF GLF LV OE   
	Ein Frucht pudding auf Wasserbasis mit Traubenzucker.				

Stichwortregister – Desserts zum Kochen

Dessertspezialitäten zum Kochen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite		
Panna Cotta		■			■							■									■														32
Crème Brûlée					■					■		■										■													32
Crème Caramel		■			■			■													■														32

Cremlena-Edelpudding	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite				
Ananas	■	■			■							■													■									32			
Banane	■				■					■		■							■		■														33		
Bourbon-Vanille	■	■			■														■		■	■			■										33		
Exquisit Vanille	■	■			■							■									■				■										33		
Vanille-Birne	■				■						■	■																							33		
Brüsseler Trüffel-Creme					■					■		■																							33		
Cappuccino					■					■		■																								34	
Echt Karamell	■				■					■		■																								34	
Eierlikör					■					■		■																								34	
Erdbeer	■	■			■							■																								34	
Grieß „Altdeutsche Art“	■				■							■																								34	
Haselnuss	■				■					■		■						■								■										35	
Himbeer					■						■	■																								35	
Kirsch	■				■					■		■																								35	
Kokos-Mandel	■				■					■		■							■																	35	
Krokant	■				■					■		■																								35	
Latte Macchiato	■				■					■		■																								36	
Mango-Maracuja	■				■					■		■																								36	
Mokka	■	■			■							■																								36	
Nougat	■				■					■		■						■																			36
Pfirsich Melba	■	■			■							■														■										36	
Pistazie	■				■					■		■																									37
Sahne	■				■					■		■																									37
Schokolade - Das Feinste	■				■					■		■																									37
Walnuss	■				■					■		■																									37

Ruckzuck! Cremlena-Edelpuddingcreme	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite			
Birne	■				■			■		■		■																							38	
Haselnuss	■				■			■		■		■																								38
Erdbeer-Joghurt	■				■			■		■		■																								38
Karamell	■				■			■		■		■																								38
Latte Macchiato	■				■			■		■		■																								38
Pfirsich	■				■			■		■		■																								39
Schokolade	■				■			■		■		■																								39
Vanille	■				■			■		■		■																								39
Zitrone	■				■			■			■																									39

Kochpudding	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite			
Erdbeer	■	■			■							■																							40	
Haselnuss	■				■					■		■						■								■										40
Kochpudding Himbeer	■	■			■							■																								40
Karamell	■	■			■							■																								40
Mandel	■	■			■							■																								40
Sahne	■	■			■							■																								41
Schokolade	■	■			■							■																								41
Vanille	■	■			■							■																								41
Zitrone	■	■			■							■																								41

Napoli	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite			
Mango	■				■			■		■		■																							42	
Orange	■				■			■		■		■																								42
Zitrone	■				■			■		■		■																								42



Frucht-Desserts

Die ganze Welt der Früchte in ihrer leckersten Form: als Dessert. Diese Produktlinie bietet Ihnen Grützen, Instant-Desserts, Fruchtsuppen und Fruchtgelees in Top-Qualität. Hauptsache fruchtig! Eine reichhaltige Auswahl sorgt dafür, dass hier jeder Dessertliebhaber seine Lieblingsfrucht findet.

Heimisches Beerenobst wie Brombeere, Heidelbeere, Erdbeere und Johannisbeere ist ebenso vertreten wie grüne oder gelbe Exoten: Kiwi, Ananas und Zitrone.

Süße Grüße aus dem Fruchtegarten von Vogeley in allen Farben!

Besondere Produktmerkmale

- > fast alle deklarationsfrei
- > fast alle ohne allergenhaltige Zutaten
- > umfangreiches Sortiment
- > tafelfertige Produkte














*Sehr hoher
Fruchtanteil*

Frucht-Grützen





Höchstes Lob gibt es für die Grützen in Premium-Qualität mit ihrem hohen Anteil an Fruchtstückchen. Ein Tipp: Diese Grützen lassen sich perfekt mit anderen VOGELY Desserts kombinieren.

Apfel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.400 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 12,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 14,5 l fertige Frucht-Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 321 Kilojoule Kilokalorien 76 Fett 0,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 17,4 g Zucker 15,5 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,1 g	Zucker, Äpfel 27 %, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Kaliumcitrate, Aromen, Geliermittel Carrageen, Verdickungsmittel Guarkernmehl, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Zimt, Saflorkonzentrat, Dextrose.	Zubereitung: Das Produkt in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen.    
	Helle Apfelgrütze mit vielen Fruchtstückchen. Ein frisches Dessert für viele Variationen oder auch zum Füllen oder Belegen von Kuchen geeignet.				
Brombeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.405 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 10,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertige Frucht-Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 301 Kilojoule Kilokalorien 71 Fett 0,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 15,3 g Zucker 12,3 g Eiweiß 0,3 g Salz 0,0 g	Zucker, 16,9 % Brombeeren, modifizierte Stärke, 9 % Heidelbeeren, Stärke, Aromen, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Kaliumcitrate), Geliermittel (Carrageen), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palmkern-), Dextrose.	Zubereitung: Das Produkt in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen.    
	Dunkle, violette Fruchtgrütze mit hohem Anteil an Brombeerstückchen.				
Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.409 2,0 kg Faltschachtel 2,0 kg Produkt für 8,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 9,6 l fertige Frucht-Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 311 Kilojoule Kilokalorien 73 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 16,6 g Zucker 13,0 g Eiweiß 0,3 g Salz 0,0 g	Zucker, Erdbeeren 21,4 %, modifizierte Stärke, Stärke, Glukosesirup, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Kaliumcitrate), Geliermittel (Carrageen), Aroma, Fruktose, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Natriumalginat), pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Dextrose, Holundersaftextrakt, Maltodextrin.	Zubereitung: Das Produkt in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen.    
	Rote, vollfruchtige Grütze mit Erdbeerstückchen.				
Light Erdbeer, Kirsch, Johannisbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.930 2,4 kg Faltschachtel 2,4 kg Produkt für 20,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 22,0 l fertige Frucht-Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 159 Kilojoule Kilokalorien 37 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 8,5 g Zucker 4,1 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Modifizierte Stärke, Fruktose, Früchte 14,5% (Erdbeeren, Sauerkirschen, Schwarze Johannisbeeren), Karottensaftkonzentrat, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Aromen, Säureregulator Kaliumcitrate, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Süßungsmittel Sucralose.	Zubereitung: Das Produkt mit etwas Wasser anrühren. Wasser zum Kochen bringen, das angerührte Produkt hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel    
	Intensiv rote Fruchtgrütze mit Einlage von Erdbeeren, Kirschen und Johannisbeeren. 40 % weniger Kalorien.				
Gelbe Grütze Ananas-Pfirsich		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.430 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 12,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 15,0 l fertige Frucht-Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 317 Kilojoule Kilokalorien 75 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 17,3 g Zucker 14,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, Pfirsiche 14,6%, modifizierte Stärke, Äpfel 10%, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Carrageen, Säureregulator Kaliumcitrate, Stärke, Maltodextrin, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Ananassaftkonzentrat, Mango, Maracujasaftkonzentrat, Saflorkonzentrat, Rote Bete.	Zubereitung: Das Produkt in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen.    
	Gelbe Fruchtgrütze mit hohem Anteil an Fruchtstückchen.				

Grüne Grütze Kiwi-Stachelbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 12.414 2,0 kg Faltschachtel 2,0 kg Produkt für 8,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 9,6 l fertige Frucht-Grütze.	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 304 Kilokalorien 72 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 16,7 g Zucker 13,8 g Eiweiß 0,3 g Salz 0,0 g	Zucker, Kiwi 15,4 %, modifizierte Stärke, Stachelbeeren 7,7 %, Stärke, Geliermittel Carrageen, Säureregulator Kaliumcitrate, Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Dextrose, Algenkonzentrat, Maltodextrin. Zubereitung: Das Produkt in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. AF ALF DF FF FS HF V   
	Grüne Grütze mit hohem Anteil an Kiwi- und Stachelbeerstückchen.		
Pfirsich-Maracuja		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 12.435 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 12,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 14,5 l fertige Frucht-Grütze.	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 302 Kilokalorien 71 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 11,2 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Pfirsiche 43,5 %, Zucker, modifizierte Stärke, Aprikosen, Stärke, Geliermittel (Carrageen, Guarkernmehl), Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator (Kaliumcitrate), Maltodextrin, Maracujasaftkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Aroma, Dextrose. Zubereitung: Das Produkt in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. AF ALF DF FF FS HF V   
	Gelbe Fruchtgrütze mit dem exotischen Geschmack nach Pfirsich und Maracuja und vielen Fruchtstückchen.		
Waldbeer Mehrfrucht		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 12.440 2,0 kg Faltschachtel 2,0 kg Produkt für 8,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 9,6 l fertige Frucht-Grütze.	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 300 Kilokalorien 71 Fett 0,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 15,2 g Zucker 12,3 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Zucker, modifizierte Stärke, Heidelbeeren 9,9 %, Brombeeren 9,6 %, Stärke, Himbeeren 4,8 %, Erdbeeren 2,4 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator (Kaliumcitrate), Verdickungsmittel (Carrageen, Guarkernmehl), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Aromen, Dextrose. Zubereitung: Das Produkt in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. AF ALF DF FF FS HF V   
	Dunkle, violette Fruchtgrütze mit reichlich Erdbeer-, Himbeer-, Brombeer- und Heidelbeerstückchen.		

Frucht-Grützen, tafelfertig

Bringen Sie Farbe auf Ihre Dessertteller. Unsere tafelfertigen Premium-Grützen eignen sich bestens dafür. Kein Kochen, kein Rühren, nur noch anrichten – fertig.

Dessert-Kirschen aus erlesenen Sauerkirschen		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.560 2 x 4,4 kg Dose tafelfertig 57 % Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 457 Kilokalorien 108 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 25,5 g Zucker 23,1 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Kirschen 57 % (Sauerkirschen, Sauerkirschsafkonzentrat), Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan). Zubereitung: Nach dem Öffnen der Dose die Dessert-Sauce gut durchrühren, damit sich die Früchte gleichmäßig verteilen! ALF DF HF OZP V   
	Mit diesen Dessert-Kirschen ist im wahrsten Sinne des Wortes „Gut Kirschen essen“. Viele ganze Kirschen, die mit einer feinen Bindung zum kulinarischen Highlight auf jedem Dessert-Teller werden.		

AF alkoholfrei ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei FF fettfrei FS fertig gesüßt HF frei von Hefe-Extrakt OZP ohne Zutat Palmfett V vegan

Frucht-Grützen, tafelfertig

Rød Grød mit ganzen Früchten		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.550 4 x 3,2 kg Dose tafelfertig 42 % Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 421 Kilojoule 99 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 23,0 g Zucker 19,0 g Eiweiß 0,7 g Salz 0,0 g	42% Fruchtstücke (Kirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure. ALF DF HF OZP V   
Ganze Kirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren in Vollendung kombiniert und mit einer feinen Süße abgerundet.			
Rød Grød Extra		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.552 6 x 1,7 kg Dose tafelfertig 47% Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 405 Kilojoule 96 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 21,7 g Zucker 19,2 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Früchte 47% (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure. ALF DF HF OZP V   
Eine fruchtig, frische rote Grütze mit einem extra hohen Anteil an leckeren Kirschen, roten Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren.			
Light Rød Grød		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.562 4,2 kg Dose tafelfertig 45% Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 254 Kilojoule 60 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 13,0 g Zucker 10,5 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Rote Früchte (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Wasser, Fruktose, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Süßungsmittel (Aspartam*, Acesulfam K). *enthält eine Phenylalaninquelle ALF HF KR OZP V   
Unsere tafelfertige Light-Grütze: Die leichte Süße in Kombination mit der fruchtigen Frische überzeugt nicht nur kalorienbewusste Genießer. 30 % weniger Kalorien durch Verwendung von Süßungsmitteln. Mit 45% Frucht mit Zucker und Süßungsmitteln.			
Gelbe Grütze		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.555 2 x 4,4 kg Dose tafelfertig 54 % Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 452 Kilojoule 106 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 24,6 g Zucker 22,4 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Früchte 54 % (Mangos, Papayas, Ananas, Mandarinen, Passionsfruchtsaftkonzentrat, Limettensaftkonzentrat), Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan). ALF DF HF OZP V   
Ein vollendeter Fruchtgenuss für alle Fans exotischer Früchte. In dieser Grütze verschmelzen fein gewürfelte Mangos, Papayas, Ananasstückchen und Mandarinen zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.			Zubereitung: Nach dem Öffnen der Dose die Dessert-Sauce gut durchrühren, damit sich die Früchte gleichmäßig verteilen!








































Rote Grützen

Rote Grütze mit Vanillesoße – ein Kindertraum, den auch Erwachsene noch träumen. Egal ob glatt oder mit Grieß, rot und lecker muss die Grütze sein.

Himbeer-Johannisbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.392 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 6,0 kg Zucker und 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 39,0 l fertige rote Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 376 Kilojoule Kilokalorien 88 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 21,7 g Zucker 16,4 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Stärke, modifizierte Stärke, Zucker, Himbeerpulver, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Geliermittel Carrageen, Karottensaftkonzentrat, Aromen, Rote Bete, Holundersaftextrakt, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil des Wassers anrühren. Das restliche Wasser mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil des Wassers angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Fruchttige rote Grütze in der klassischen Geschmacksrichtung Himbeer-Johannisbeer ohne Stückchen.				
Rød Grød		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.389 2,5 kg Faltschachtel 2,5 kg Produkt für 4,5 kg Zucker und 25,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 30,0 l fertige rote Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 351 Kilojoule Kilokalorien 83 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 20,0 g Zucker 14,9 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Stärke, modifizierte Stärke, Zucker, Himbeeren 4,9 %, Heidelbeeren, Säuerungsmittel Citronensäure, rote Johannisbeeren, Aromen, Geliermittel Carrageen, Karottensaftkonzentrat, Erdbeeren, Maltodextrin, Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil des Wassers anrühren. Das restliche Wasser mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil des Wassers angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Fruchttige rote Grütze mit vier Fruchtarten als Einlage.				
Rote Grütze Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.320 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 6,8 kg Zucker und 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 47,5 l fertige rote Grütze.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 337 Kilojoule Kilokalorien 79 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 19,6 g Zucker 14,3 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Farbstoff (Azorubin***, Chinolingelb***), pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-). *** Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil des Wassers anrühren. Das restliche Wasser mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil des Wassers angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Fruchttige rote Grütze mit Himbeergeschmack ohne Stückchen.				
Rote Grießgrütze Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.373 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 4,8 kg Zucker und 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 36,0 l fertige rote Grütze.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 329 Kilojoule Kilokalorien 77 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 18,2 g Zucker 12,8 g Eiweiß 0,7 g Salz 0,0 g	Hartweizengrieß 40%, Weizenmehl, Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Verdickungsmittel (Carrageen, Johannisbrotkernmehl), Dextrose, Farbstoff (Azorubin***, Chinolingelb***), pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-). *** kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen!	Zubereitung: Das Produkt mit einem Teil des Wassers anrühren. Das restliche Wasser mit dem Zucker aufkochen, das mit einem Teil des Wassers angerührte Produkt eingießen und unter Rühren aufkochen.
	Fruchttige rote Grütze mit Himbeergeschmack und der Bindung durch Grieß. Ohne Fruchtstückchen.				













Instant Frucht-Desserts

Eine leckere Alternative zu den Fruchtgrützen bieten unsere Frucht-Desserts. Genauso fruchtig, mit leckeren Obststückchen und als Instant-Produkt besonders schnell in der Zubereitung.

Aprikose		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.810 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 12,5 l Wasser (240 g/l) ergeben bis zu 13,8 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 317 Kilojoule Kilokalorien 75 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 18,2 g Zucker 14,2 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Maltodextrin, Äpfel, Säuerungsmittel Citronensäure, Aprikosen, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Saflorkonzentrat, rote Bete.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Handschneebeesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren bis das Dessert glatt ist.          
	Wenn es mal schnell gehen muss! Ein fruchtiges Instant-Dessert mit Aprikosen-Note.				
Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.800 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 12,5 l Wasser (240 g/l) ergeben bis zu 13,8 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 314 Kilojoule Kilokalorien 74 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 17,8 g Zucker 13,5 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Maltodextrin, Erdbeeren 4,4 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Xanthan, Aromen, Karottensaftkonzentrat, rote Bete, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Handschneebeesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren bis das Dessert glatt ist.          
	Wenn es mal schnell gehen muss! Ein fruchtiges Instant-Dessert mit Erdbeerstückchen.				
Waldbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.805 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 12,5 l Wasser (240 g/l) ergeben bis zu 15,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 314 Kilojoule Kilokalorien 74 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 17,7 g Zucker 14,2 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Heidelbeeren 3,2%, Säuerungsmittel Citronensäure, Erdbeeren, Verdickungsmittel Xanthan, Maltodextrin, Aromen, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Handschneebeesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren bis das Dessert glatt ist.          
	Wenn es mal schnell gehen muss! Ein fruchtiges Instant-Dessert mit Erdbeer- und Heidelbeerstückchen.				

Frucht-Suppen „Frucht-Mix“




















Aus dem Suppentopf kommt auch Erfrischendes: die Frucht-Suppen von VOGELY. An warmen Sommertagen genau das Richtige. Und die Zubereitung verheißt schnelles Gelingen in der kalten Küche.

Ananas		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.857 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 kg Zucker und 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 33,0 l fertige Frucht-Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 271 Kilojoule Kilokalorien 64 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 15,2 g Zucker 10,2 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Maltodextrin, Ananassaftkonzentrat, Ananas 9,7%, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-)	Zubereitung: Produkt und Zucker in kaltes Wasser einrühren. 10 Min. ziehen lassen, dann nochmal kurz durchrühren.         
	Goldgelbe Fruchtsuppe mit einem erfrischenden Geschmack nach Ananas.				

 alkoholfrei  ohne allergenhaltige Zutaten  deklarationsfrei  fettfrei  fertig gesüßt  frei von Hefe-Extrakt  vegan








Apfel-Kiwi		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.902 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 16,5 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 19,4 l fertige Fruchtsuppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 239 Kilokalorien 56 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 13,5 g Zucker 11,7 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Kiwi 4%, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Guarkernelmehl, Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.
Hellgrüne Fruchtsuppe mit einem erfrischenden Geschmack nach Äpfeln und Kiwis.				AF ALF DF FF FS HF V   	
Aprikose		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.906 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Wasser (175 g/l) ergeben bis zu 19,0 l fertige Frucht-Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 241 Kilokalorien 57 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 13,6 g Zucker 11,8 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Aprikosen 5,3 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Guarkernelmehl, Aromen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Saftlorkonzentrat, rote Bete, Maltodextrin.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.
Gelbe, kalt anzuhühende Fruchtsuppe mit Aprikosenstückchen und einem erfrischenden Geschmack.				AF ALF DF FF FS HF V   	
Brombeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.867 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 3,0 kg Zucker und 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 33,0 l fertige Frucht-Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 269 Kilokalorien 63 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 14,9 g Zucker 9,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Maltodextrin, Brombeeren 15,8 %, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Guarkernelmehl, Aroma, Holunderkonzentrat (Maltodextrin, Holunderkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure, Karamellzuckersirup), pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-).	Zubereitung: Produkt und Zucker in kaltes Wasser einrühren. 10 Min. ziehen lassen, dann noch einmal kurz durchrühren.
Dunkle, violette Fruchtsuppe mit einem erfrischenden Geschmack nach Brombeeren.				AF ALF DF FF HF V   	
Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.911 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 16,5 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 19,4 l fertige Frucht-Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 246 Kilokalorien 58 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 13,9 g Zucker 11,8 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Erdbeeren 4 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Verdickungsmittel Guarkernelmehl, Aromen, Rote Betesaftkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.
Rote Fruchtsuppe mit Erdbeerstückchen und einem erfrischenden Geschmack.				AF ALF DF FF FS HF V   	
Heidelbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.932 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 16,5 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 19,5 l fertige Frucht-Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 243 Kilokalorien 57 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 13,6 g Zucker 11,8 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Heidelbeeren 4,6 %, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Verdickungsmittel Guarkernelmehl, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.
Dunkelviolette Fruchtsuppe mit Heidelbeerstückchen und einem erfrischenden Geschmack.				AF ALF DF FF FS HF V   	


















Frucht-Suppen „Frucht-Mix“

Kirsch		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.933 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 17,0 l Wasser (175 g/l) ergeben bis zu 19,0 l fertige Frucht-Suppe.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 240 Kilojoule 57 Kilokalorien Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 13,5 g Zucker 11,5 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Sauerkirschstücke 4 %, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Maltodextrin, Aromen, Sauerkirschsafte, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), rote Bete, Karottensaftkonzentrat.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.
	Kräftige rote Fruchtsuppe mit Kirschstückchen und einem erfrischenden Geschmack.	   			
Multifruit-Kaltschale Maracuja		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.960 4,0 kg Faltschachtel 4,0 kg Produkt für 23,0 l Wasser (175 g/l) ergeben bis zu 25,0 l fertige Frucht-Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 248 Kilojoule 58 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 14,1 g Zucker 11,6 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Aromen, Aprikosen, Maracujasaftkonzentrat, Mango, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Ananassaftkonzentrat, Glukosesirup, Bananen, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Karottensaftkonzentrat, Stärke, Zitronen.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.
	Gelbe, kalt anzuhührende Fruchtsuppe mit erfrischender Maracuja-Note.	   			
Mehrfrucht		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 12.957 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 17,0 l fertige Frucht-Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 266 Kilojoule 63 Kilokalorien Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 14,7 g Zucker 12,5 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Cassisfruchtpulver, Aromen, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-).	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.
	Rot-violette Fruchtsuppe mit Erdbeer-, Himbeer-, Heidelbeer- und Brombeerstückchen und einem erfrischenden Geschmack.	   			

Kristall-Gelees zum Kochen








Der Klassiker für Jung und Alt – Kristall-Gelees, hier ist farbenfroher Dessert-Spaß vorprogrammiert.

Ananas		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.433 2 x 1,2 kg Faltschachtel 1,2 kg Produkt für 8,0 kg Zucker und 40,0 l Wasser (30 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 309 Kilojoule 73 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 16,6 g Zucker 16,3 g Eiweiß 1,6 g Salz 0,0 g	Gelatine (Rind), Glukosesirup, Säuerungsmittel Fumarsäure, Aromen, Vitamin C, Rote Bete, Maltodextrin.	Zubereitung: Das Wasser mit dem Zucker (oder Süßstoff) laut Mengentabelle aufkochen. Den Kochvorgang unterbrechen und das Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.
		   			

Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.359 2 x 1,2 kg Faltschachtel 1,2 kg Produkt für 8,0 kg Zucker und 40,0 l Wasser (30 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 309 Kilojoule Kilokalorien 73 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 16,7 g Zucker 16,4 g Eiweiß 1,4 g Salz 0,0 g	Gelatine (Rind), Säuerungsmittel (Fumarsäure, Citronensäure), Glukosesirup, Maltodextrin, Rote Bete, Aroma, Vitamin C, Karottensaftkonzentrat.	Zubereitung: Das Wasser mit dem Zucker (oder Süßstoff) laut Mengentabelle aufkochen. Den Kochvorgang unterbrechen und das Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.
				ALF DF HF OE OZP   	
Kirsch		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.432 2 x 1,2 kg Faltschachtel 1,2 kg Produkt für 8,0 kg Zucker und 40,0 l Wasser (30 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 309 Kilojoule Kilokalorien 73 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 16,9 g Zucker 16,5 g Eiweiß 1,3 g Salz 0,0 g	Gelatine (Rind), Maltodextrin, Rote Bete, Säuerungsmittel (Fumarsäure, Citronensäure), Glukosesirup, Vitamin C, Aroma, Karottensaftkonzentrat.	Zubereitung: Das Wasser mit dem Zucker (oder Süßstoff) laut Mengentabelle aufkochen. Den Kochvorgang unterbrechen und das Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.
				ALF DF HF OE OZP   	
Waldmeister		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.358 2 x 1,2 kg Faltschachtel 1,2 kg Produkt für 8,0 kg Zucker und 40,0 l Wasser (30 g/l) ergeben bis zu 44,0 l fertiges Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 309 Kilojoule Kilokalorien 73 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 16,7 g Zucker 16,4 g Eiweiß 1,4 g Salz 0,1 g	Gelatine (Rind), Glukosesirup, Säuerungsmittel Fumarsäure, Aromen, Vitamin C, Farbstoff Brillantblau FCF.	Zubereitung: Das Wasser mit dem Zucker (oder Süßstoff) laut Mengentabelle aufkochen. Den Kochvorgang unterbrechen und das Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.
				ALF HF OE OZP  	

Vegane Gelee-Desserts















Fleischlose Ernährung gewinnt immer mehr an Bedeutung und die VOGLEY veganen Gelee-Desserts zeigen, sogar das geht, ohne Gelatine und ohne an Konsistenz und Geschmack einzubüßen.

Kirsch		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.435 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertiges Dessert.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 271 Kilojoule Kilokalorien 64 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 15,4 g Zucker 15,1 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,1 g	Zucker, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Rote Bete, Maltodextrin, Säureregulator Kaliumcitrate, Dextrose, Aromen.	Zubereitung: Das Wasser auf ca. 80°–90°C erhitzen. Den Kochtopf von der Kochstelle nehmen und das Dessertpulver mit einem Schneebesen kräftig in das heiße Wasser einrühren. Portionieren und bis zum Erstarren, kaltstellen.
				ALF DF FS HF OE OZP V   	

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **FS** fertig gesüßt **HF** frei von Hefe-Extrakt **OE** ohne Einlage/ohne stückige















Bestandteile **OZP** ohne Zutat Palmfett **V** vegan

Vegane Gelee-Desserts

Tropic		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 89.436 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertiges Dessert.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 270 Kilojoule 64 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 15,3 g Zucker 15,1 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,1 g</p>	Zucker, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Säureregulator Kaliumcitrate, Dextrose, Rote Bete, Maltodextrin.	<p>Zubereitung: Das Wasser auf ca. 80°–90°C erhitzen. Den Kochtopf von der Kochstelle nehmen und das Dessertpulver mit einem Schneebesen kräftig in das heiße Wasser einrühren. Portionieren und bis zum Erstarren, kaltstellen.</p>
				<p>ALF DF FS HF OE OZP</p> <p>V</p> <p>  </p>	
Waldmeister		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 89.434 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertiges Dessert.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 271 Kilojoule 64 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 15,2 g Zucker 15,2 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g</p>	Zucker, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Kaliumcitrate, Dextrose, Aromen, Farbstoff (Riboflavine, Brillantblau FCF).	<p>Zubereitung: Das Wasser auf ca. 80°–90°C erhitzen. Den Kochtopf von der Kochstelle nehmen und das Dessertpulver mit einem Schneebesen in das heiße Wasser einschlagen. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.</p>
				<p>ALF FS HF OE OZP V</p> <p>  </p>	

Instant Götterspeisen

Himmlischer Genuss schnell und einfach zubereitet. In kaltem Wasser einrühren, kalt stellen und servieren – mehr braucht es nicht!

Cassis		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 89.438 3 x 2,8 kg Faltschachtel</p> <p>2,8 kg Produkt für 14,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 15,4 l fertiges Dessert.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 276 Kilojoule 65 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 14,3 g Zucker 12,4 g Eiweiß 1,6 g Salz 0,0 g</p>	Zucker, Gelatine (Rind), Glukosesirup, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumcitrate), Maltodextrin, Rote Bete, Aroma, Karottensaftkonzentrat, Algenkonzentrat, Trehalose ¹ . ¹ Trehalose ist eine Glukosequelle.	<p>Zubereitung: Das Pulver in Wasser einrühren bis es sich gelöst hat. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.</p>
				<p>ALF DF FS HF OE OZP</p> <p>  </p>	
Waldmeister		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 89.437 3 x 2,8 kg Faltschachtel</p> <p>2,8 kg Produkt für 14,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 15,4 l fertiges Dessert.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 277 Kilojoule 65 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 14,3 g Zucker 12,7 g Eiweiß 1,6 g Salz 0,0 g</p>	Zucker, Gelatine (Rind), Glukosesirup, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Algenkonzentrat, Trehalose ¹ , Säuerungsmittel Natriumcitrate. ¹ Trehalose ist eine Glukosequelle.	<p>Zubereitung: Das Pulver in Wasser einrühren bis es sich gelöst hat. Portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.</p>
				<p>ALF DF FS HF OE OZP</p> <p>  </p>	

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **FS** fertig gesüßt **HF** frei von Hefe-Extrakt **OE** ohne Einlage/ohne stückige



Dessertsaucen und Fruchtpürees

Ein gutes Dessert ist mehr als die leckere Creme oder die zart schmelzende Mousse. Es muss auch optisch ein Highlight sein. Dessertsaucen bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Dessertvariationen kreativ in Szene zu setzen.

Und auf diese Kreativität können Sie sich voll und ganz konzentrieren. Denn Dessertsaucen von Vogeley sind entweder tafelfertig oder kinderleicht und schnell in der Zubereitung. Aber auch als Geschmacksgeber – untergerührt in Mousse, Joghurt oder Quark – sind sie mehr als schmückendes Beiwerk. Sie geben Ihrem Dessert den letzten geschmacklichen und optischen Schliff!

Besondere Produktmerkmale













- › fast alle deklarationsfrei
- › alle ohne allergenhaltige Zutaten
- › setzen optische Akzente
- › zaubern fruchtigen Genuss

Viele
tafelfertige
Produkte –
sofort einsetzbar









Dessert-Saucen, tafelfertig

Höchstes Lob auch für die Fruchtpürees und Früchte in Dessertsauce von VOGELY. Der Griff zum tafelfertigen Produkt macht im Handumdrehen aus Ihrem Dessert ein Premium-Dessert.

Kirschen in Fruchtsauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.565 2 x 4,4 kg Dose tafelfertig 38 % Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 399 Kilojoule Kilokalorien 94 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 22,4 g Zucker 19,5 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Wasser, Sauerkirschen 38 %, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Pektin), Fruchtkonzentrate (Hibiskus, Karotte), natürliches Nelkenaroma, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Nach dem Öffnen der Dose die Dessert-Sauce gut durchrühren, damit sich die Früchte gleichmäßig verteilen! ALF DF HF OZP V   
	Eine Komposition für die Sinne! Viele saftige ganze Kirschen in einer leicht gebundenen Dessert-Sauce, verfeinert mit einem Hauch von Nelke.		
Heidelbeeren in Fruchtsauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.570 2 x 4,4 kg Dose tafelfertig 34 % Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 468 Kilojoule Kilokalorien 110 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 26,0 g Zucker 24,5 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,0 g	Wasser, Heidelbeeren 34%, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma. Zubereitung: Nach dem Öffnen der Dose die Dessert-Sauce gut durchrühren, damit sich die Früchte gleichmäßig verteilen! ALF DF HF OZP V   
	Ein himmlischer Fruchtgenuss! Ganze Heidelbeeren in einer leicht gebundenen, dunklen Fruchtsauce.		
Himbeeren in Fruchtsauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.568 2 x 4,4 kg Dose tafelfertig 34 % Fruchtanteil	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 456 Kilojoule Kilokalorien 108 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 25,0 g Zucker 23,6 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Wasser, Himbeeren 34 %, Zucker, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Nach dem Öffnen der Dose die Dessert-Sauce gut durchrühren, damit sich die Früchte gleichmäßig verteilen! ALF DF HF OZP V   
	Eine süße Versuchung! Viele saftige Himbeeren, eingebettet in einer leicht gebundenen, hellroten Dessert-Sauce.		

Dessert-Saucen

Unsere Dessert-Saucen sind ideal für Ihre kreativen Dessert-Ideen. Ob als Topping, Saucenspiegel oder als feiner Geschmacksgeber untergerührt in Mousses, Quark und Joghurt – hier sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Instant Dessert-Sauce Himbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.442 3 x 3,2 kg Faltschachtel 3,2 kg Produkt für 16,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 17,6 l fertige Dessert-Sauce.	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 270 Kilojoule Kilokalorien 63 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 15,2 g Zucker 11,9 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,1 g	Zucker, modifizierte Stärke, Himbeerpulver 5,9%, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Aroma, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, rote Bete, Karottensaftkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-). Zubereitung: Die entsprechende Menge Wasser in eine Rührschüssel geben. Das Saucenpulver unter kräftigem Schlagen (Handschneebesen) in dem Wasser einschütten. Diesen Ansatz ca. 1 Minute gut verrühren. ALF DF FS HF V   
	Dunkelrote, sehr fruchtige Sauce mit Himbeergeschmack. Zubereitung erfolgt à la minute. Vielfache Einsatzmöglichkeit. Schmeckt wie hausgemacht.		

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei FS fertig gesüßt HF frei von Hefe-Extrakt OZP ohne Zutat Palmfett V vegan

Instant DESSERT Saucen >>

Vanille- und Schokoladensauce gehören einfach dazu.

Bei süßen Köstlichkeiten wie Apfelstrudel oder Germknödel ist ein cremiger Saucenspiegel ein absolutes Muss.




































Die Zubereitung ist besonders einfach. In kalte Milch einrühren und genießen.

Tipp

Die Vanille Sauce eignet sich hervorragend in Kombination mit unseren Götterspeisen








Dessert-Saucen













Instant Dessert-Sauce Schokolade		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.441 3 x 3,2 kg Faltschachtel 3,2 kg Produkt für 20,0 l Milch (160 g/l) ergeben bis zu 22,0 l fertige Dessert-Sauce.	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 448 Kilojoule Kilokalorien 106 Fett 3,3 g GFS 2,1 g Kohlenhydrate 15,4 g Zucker 12,4 g Eiweiß 3,4 g Salz 0,2 g	Zucker, modifizierte Stärke, 18% mfettarmes Kakaopulver, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Aroma. Zubereitung: Entsprechende Menge Milch (18°–20°C) in eine Rührschüssel geben und das Saucenpulver mit einem Schneebesen kräftig einschlagen. Den Ansatz gut verrühren.          
	Zur schnellen Herstellung wird diese braune Dessertsoße nur mit einem Schneebesen in Milch eingerührt. Sie eignet sich für klassische Desserts oder auch für Eis.		
Instant Dessert-Sauce Vanille		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.440 3 x 3,6 kg Faltschachtel 3,6 kg Produkt für 30,0 l Milch (120 g/l) ergeben bis zu 33,0 l fertige Dessert-Sauce.	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 416 Kilojoule Kilokalorien 99 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 14,7 g Zucker 11,5 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,1 g	Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Aromen, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-). Zubereitung: Entsprechende Menge Milch (18°–20°C) in eine Rührschüssel geben und das Saucenpulver mit einem Schneebesen kräftig einschlagen. Den Ansatz gut verrühren.         
	Gelbe Vanillesoße als schnelle Alternative zur klassischen gekochten Vanillesoße, weil sie nur mit einem Schneebesen in kalte Milch eingerührt wird.		
Dessert-Sauce Vanille		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.443 3 x 2,7 kg Faltschachtel 2,7 kg Produkt für 5,4 kg Zucker und 90,0 l Milch (30 g/l) ergeben bis zu 90,0 l fertige Dessert-Sauce.	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 315 Kilojoule Kilokalorien 75 Fett 1,4 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 12,4 g Zucker 10,0 g Eiweiß 3,1 g Salz 0,1 g	Stärke, Aromen, Salz, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-). Zubereitung: Das Pulver mit einem Teil der Milch und Zucker verrühren. Die restliche Milch aufkochen und anschließend das zuvor angerührte Saucenpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Sauce in bereitgestellte Gefäße abfüllen.        
	Helle Soße mit Vanillegeschmack.		

bon daily - Fruchtpürees, tafelfertig

Für die schnelle Küche gibt es unsere BON DAILY Fruchtpürees in der praktischen Dosierflasche. Damit bleibt viel Zeit zum kreativen Ausgarnieren.







Fruchtpüree, sortiert		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.201 5 x 1,0 kg Beutel sortiert, tafelfertig 90 % Fruchtanteil	Siehe Einzelsorten: Erdbeer, Himbeer, Rote Beeren, Mango.	Zubereitung: Vor Gebrauch gut schütteln. Kalt verzehrfähig.        
	Eine Auswahl natürlicher Fruchtpürees mit den Sorten Mango (2x), Erdbeer, Himbeer und Rote Beeren. Verpackt im praktischen Standbeutel. Geeignet für die Zubereitung oder zum Verfeinern von Desserts, Fruchtsuppen und Saucen.		

 ohne allergenhaltige Zutaten  deklarationsfrei  fertig gesüßt  frei von Hefe-Extrakt  ohne Einlage/ohne stückige

Fruchtpüree Aprikose		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.203 1,0 kg Beutel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 413 Kilokalorien 97 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 22,0 g Zucker 19,0 g Eiweiß 0,8 g Salz 0,0 g	Zutaten: Aprikosen 90%, Zucker, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure. Zubereitung: Vor dem Gebrauch gut schütteln. Kalt verzehrfähig. Deklaration Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel ALF HF OZP V   
Ein natürliches Fruchtpüree aus frischen Aprikosen, verpackt im praktischen Standbeutel. Geeignet für die Zubereitung oder zum Verfeinern von Desserts, Fruchtsuppen und Saucen.			
Fruchtpüree Cassis		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.207 1,0 kg Beutel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 494 Kilokalorien 117 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 24,0 g Zucker 24,0 g Eiweiß 1,2 g Salz 0,0 g	Zutaten: Schwarze Johannisbeeren 90%, Zucker. Zubereitung: Vor Gebrauch gut schütteln. Kalt verzehrfähig. ALF DF HF OZP V   
Ein natürliches Fruchtpüree aus schwarzer Johannisbeere, verpackt im praktischen Standbeutel. Geeignet für die Zubereitung oder zum Verfeinern von Desserts, Fruchtsuppen und Saucen.			
Fruchtpüree Erdbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.204 1,0 kg Beutel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 338 Kilokalorien 80 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 18,0 g Zucker 18,0 g Eiweiß 0,7 g Salz 0,0 g	Zutaten: Erdbeeren 90%, Zucker. Zubereitung: Vor Gebrauch gut schütteln. Kalt verzehrfähig. ALF DF HF OZP V   
Ein natürliches Fruchtpüree aus frischen Erdbeeren, verpackt im praktischen Standbeutel. Geeignet für die Zubereitung oder zum Verfeinern von Desserts, Fruchtsuppen und Saucen.			
Fruchtpüree Himbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.202 1,0 kg Beutel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 408 Kilokalorien 96 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 20,0 g Zucker 19,0 g Eiweiß 1,2 g Salz 0,0 g	Zutaten: Himbeeren 90%, Zucker. Zubereitung: Vor dem Gebrauch gut schütteln. Kalt verzehrfähig. ALF DF HF OZP V   
Ein natürliches Fruchtpüree aus frischen Himbeeren, verpackt im praktischen Standbeutel. Geeignet für die Zubereitung oder zum Verfeinern von Desserts, Fruchtsuppen und Saucen.			
Fruchtpüree Mango		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.205 1,0 kg Beutel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 446 Kilokalorien 105 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 25,0 g Zucker 14,9 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Zutaten: Mango 90%, Zucker. Zubereitung: Vor Gebrauch gut schütteln. Kalt verzehrfähig. ALF DF HF OZP V   
Ein natürliches Fruchtpüree aus frischen Mangos, verpackt im praktischen Standbeutel. Geeignet für die Zubereitung oder zum Verfeinern von Desserts, Fruchtsuppen und Saucen.			

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **HF** frei von Hefe-Extrakt **OZP** ohne Zutat Palmfett **V** vegan

bon daily - Fruchtpürees, tafelfertig

Fruchtpüree Rote Beeren		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.206 1,0 kg Beutel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 385 Kilokalorien 91 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 20,0 g Zucker 20,0 g Eiweiß 0,8 g Salz 0,0 g	Zutaten: Rote Früchte 90% (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren), Zucker. Zubereitung: Vor Gebrauch gut schütteln. Kalt verzehrfähig. ALF DF HF OZP V   
Ein natürliches Fruchtpüree aus frischen roten Beeren, verpackt im praktischen Standbeutel. Geeignet für die Zubereitung oder zum Verfeinern von Desserts, Fruchtsuppen und Saucen.			
Erdbeer Soße		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 12.065 1,0 kg Flasche	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1215 Kilokalorien 297 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 67,3 g Zucker 41,1 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zutaten: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Erdbeeren 7%, Aroma, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Karottenkonzentrat, Holundersaftkonzentrat. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF HF OZP V   
Tafelfertige Erdbeersoße in der praktischen Dosierflasche. Zum Aromatisieren von Cremes, Milchshakes, Eisspeisen, Joghurt, Quark und zum Gießen von Soßenspiegeln geeignet.			
Karamell Soße		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 12.061 1,0 kg Flasche	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1275 Kilokalorien 300 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 75,0 g Zucker 47,5 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zutaten: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Karamell 11 %, modifizierte Stärke, Aroma. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF HF OZP V   
Tafelfertige Karamellsoße in der praktischen Dosierflasche. Zum Ausgießen der Timbale bei VOGLEY Crème Caramel. Außerdem zum Aromatisieren von Cremes, Milchshakes, Eisspeisen, Joghurt, Quark und zum Gießen von Soßenspiegeln geeignet.			
Schoko Soße		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 12.067 1,0 kg Flasche	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1254 Kilokalorien 296 Fett 0,7 g GFS 0,4 g Kohlenhydrate 68,1 g Zucker 41,3 g Eiweiß 1,3 g Salz 0,0 g	Zutaten: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Wasser, Kakaopulver 6% (stark entölt), Aroma, modifizierte Stärke. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF HF OZP V   
Tafelfertige Schokoladensoße in der praktischen Dosierflasche. Zum Aromatisieren von Cremes, Milchshakes, Eisspeisen, Joghurt, Quark und zum Gießen von Soßenspiegeln geeignet.			



Garnituren

Grenzenlose Fantasie. Süße Verführung. Garnituren können verzaubern und sind das „i“-Tüpfelchen für Ihre Dessertkreationen. Vogeley bietet Ihnen Garnituren, wie sie vielfältiger, schöner und vor allem appetitanregender kaum sein können.

Zum Beispiel Dekor aus feinsten Schokolade: Schokoladen-Fäden, Mini-Schoko-Fächer, Schoko-Triangeln, marmorierte Schoko-Stifte oder Schoko-Strudel von edler Süße. Mokkabohnen, Geleefrüchte oder leckere Amaretti-Krönchen – süße Verführung ist so vielseitig wie unser Garnituren-Angebot.

Besondere Produktmerkmale

- > umfangreiches Sortiment
- > schokoladig, fruchtig, nussig, crunchig








*GV oder Gastro -
Deko für jeden Bedarf*

Garnituren

Süße Köstlichkeiten verdienen eine ansprechende Präsentation. In dieser Produktgruppe finden Sie alles, was ein erstklassiges Dessert zu einem echten Hingucker werden lässt.

Amaretti-Krönchen		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.042 2,0 kg Karton ca. 1.900 Stück Größe: ca. 1,0 cm Ø	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1735 Kilokalorien 410 Fett 5,4 g GFS 0,5 g Kohlenhydrate 82,7 g Zucker 65,0 g Eiweiß 6,5 g Salz 0,2 g	Zucker, Weizenmehl , Aprikosenkerne 13%, Hühnereiweiß , Milcheiweiß , Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Ammoniumcarbonate), Aroma. Das Produkt kann Spuren von Erdnüssen und anderen Schalenfrüchten enthalten. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Eier, Milch DF HF OLV OZP   
Kleine Amaretti-Krönchen zum Garnieren, z.B. für italienische Desserts oder als Zugabe zu Kaffeespezialitäten.			
Garnitur-Krönchen Meringe		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.620 2,0 kg Karton ca. 1.065 Stück Größe: ca. 3,0 cm Ø	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1675 Kilokalorien 394 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 96,0 g Zucker 95,7 g Eiweiß 2,5 g Salz 0,1 g	Zucker, Magermilchpulver, 1% Hühnerei-Eiweiß , Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Milcheiweiß , Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Calciumhydroxid, Aroma. Allergene: Eier, Milch DF GLF OLV OZP   
Meringe (Art Baiser) aus Eiweiß zum Garnieren von Desserts, Backwaren und Eis.			
Geleefrüchte Waldfrucht/Zitrone		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.630 2,0 kg Karton ca. 600 Stück je Sorte	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1325 Kilokalorien 312 Fett 0,4 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 76,0 g Zucker 55,0 g Eiweiß 0,3 g Salz 0,3 g	Zucker, Glukosesirup, Wasser, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Hühnereiweiß , Säureregulator Natriumcitrate, Aromen, Farbstoff (Curcumin*, Anthocyane**). * bei „Zitrone“ / ** bei „Waldfrucht“ Allergene: Eier Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff AF FF GLF LAF OLV OZP   
Kleine, gezuckerte Geleefrüchte in den Sorten Waldfrucht und Zitrone. Ideal zum Garnieren fruchtiger Desserts.			
Mini-Schoko-Fächer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.729 1,0 kg Karton ca. 475 Stück, Größe: ca. 2,6 x 3,3 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2245 Kilokalorien 538 Fett 32,1 g GFS 19,9 g Kohlenhydrate 55,7 g Zucker 54,0 g Eiweiß 4,5 g Salz 0,1 g	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Milchzucker , Butteröl, Emulgator Sojalecithine , natürliches Vanillearoma. Zubereitung: Verzehrfertig. Allergene: Milch, Soja DF LV OZP   
Kleine, hell und dunkel gestreifte Fächer, aufgefaltet aus Zartbitter- und weißer Schokolade.			
Mokkabohnen		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.874 1,5 kg Beutel ca. 1.100 Stück	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2281 Kilokalorien 546 Fett 28,8 g GFS 18,0 g Kohlenhydrate 62,1 g Zucker 52,4 g Eiweiß 6,4 g Salz 0,0 g	Schokolade, zartbitter (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Butterfett , Mokkapaste 2 %, (Kaffee, Aroma, Palmöl, Emulgator (Sojalecithin), stark entöltes Kakaopulver, natürliches Vanillearoma, Emulgator (Sojalecithin), Überzugsmittel (Gummi arabicum, Schellack). Allergene: Milch, Soja GLF HF LV  
Feine Mokkabohnen aus Schokolade zum Garnieren für Desserts und Torten.			











Nuss-Krokant-Streusel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.447 0,7 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2207 Kilokalorien 529 Fett 30,8 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 52,9 g Zucker 52,2 g Eiweiß 6,7 g Salz 0,0 g	Krokant (Haselnüsse 50 %, Zucker). Allergene: Schalenfrüchte AF DF GLF HF LAF OZP V Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten ohne lactosehaltige Zutaten
Krokant, ideal zum Verfeinern von Speisen, Gebäck, Fleischwaren und zum Garnieren von Süßspeisen, Torten, Gebäck, Speiseeis.			
Pistazien		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.446 0,7 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2545 Kilokalorien 615 Fett 51,6 g GFS 6,0 g Kohlenhydrate 11,6 g Zucker 1,0 g Eiweiß 20,8 g Salz 0,0 g	Pistazien. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Schalenfrüchte DF GLF HF LAF OZP V Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten ohne lactosehaltige Zutaten
Gehackte Pistazien, ideal zum Garnieren und Backen.			
Raspelschokolade		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 12.058 0,4 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1979 Kilokalorien 473 Fett 20,4 g GFS 12,7 g Kohlenhydrate 60,9 g Zucker 57,2 g Eiweiß 5,1 g Salz 0,0 g	Raspelschokolade (Zucker, Kakao- masse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin). Allergene: Soja DF GLF HF LAF V Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten ohne lactosehaltige Zutaten
Feine, geraspelte Schokolade zum Garnieren und Backen.			
Streudekor Schoko-Kringel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.210 1,0 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2264 Kilokalorien 542 Fett 30,1 g GFS 19,1 g Kohlenhydrate 62,8 g Zucker 62,4 g Eiweiß 4,6 g Salz 0,2 g	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Emulgator (Lecithine). Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Milch DF GLF LV OZP Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten ohne Zusatz Palmfett
Kleine, feine Kringel aus weißer Schokolade. Ideal zum Garnieren und Verzieren von Desserts und Torten.			
Schokoblüten, marmoriert		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.671 1,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2282 Kilokalorien 545 Fett 31,3 g GFS 19,1 g Kohlenhydrate 61,2 g Zucker 60,2 g Eiweiß 4,3 g Salz 0,2 g	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Milchzucker , Kakaomasse, Emulgator Sojalecithine , natürliches Vanillearoma. Zubereitung: Verzehrfertig. Allergene: Milch, Soja DF GLF HF LV OZP Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten ohne Zusatz Palmfett
Kleine, gerollte Schokoladenblätter aus Vollmilch- und weißer Schokolade zum Garnieren von Desserts und Torten.			

Garnituren

Schoko-Knusper-Perlen		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 18.202 0,6 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2088 Kilokalorien 499 Fett 25,3 g GFS 15,4 g Kohlenhydrate 58,5 g Zucker 42,9 g Eiweiß 7,1 g Salz 0,3 g	Zucker, Reismehl, Weizenmehl , Kakaomasse, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Weizenmalz, Laktose, Weizengluten, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Milchfett , Dextrose, Überzugsmittel (Schellack), Emulgator Sojalecithine , natürliches Vanillearoma.	Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja AF DF LV OZP   
Zarter Knusper-Kern umhüllt von Zartbitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade. Ideales Streudekor für Desserts, Torten oder in Kombination mit Joghurt.				
Zebra-Röllchen		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 18.204 1,0 kg Karton Größe: ca. 2,8 cm lang, ca. 0,5 cm ø	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2234 Kilokalorien 535 Fett 29,8 g GFS 18,9 g Kohlenhydrate 59,5 g Zucker 58,4 g Eiweiß 5,9 g Salz 0,2 g	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Kakaomasse, Süßmolkenpulver , Emulgator (Sojalecithine , Ammoniumphosphatide).	Allergene: Eier, Lupine, Sesamsamen DF GLF LV OZP   
Kleine, vielseitig einsetzbare Röllchen aus Vollmilch- und weißer Schokolade.				
Schoko-Strudel		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 18.206 0,40 kg Karton ca. 180 Stück, Größe: ca. 2,5 x 1,5 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2253 Kilokalorien 540 Fett 31,7 g GFS 19,6 g Kohlenhydrate 57,9 g Zucker 56,5 g Eiweiß 4,3 g Salz 0,1 g	Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Milchzucker , Butterfett, Emulgator Sojalecithine , natürliches Vanillearoma.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Milch, Soja DF LV OZP   
Aufleger in Strudel-Form aus weißer Schokolade mit einem Streifen aus Zartbitterschokolade in der Mitte.				
Schokoladenfäden		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 89.495 1,0 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2161 Kilokalorien 518 Fett 29,3 g GFS 18,0 g Kohlenhydrate 54,3 g Zucker 48,6 g Eiweiß 5,6 g Salz 0,0 g	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithine, natürliches Vanillearoma.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. ALF DF HF OZP V   
Feine Schokoladenfäden, wie selbst gemacht.				
Schoko-Flöte Duett		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 18.208 0,35 kg Karton ca. 117 Stück, Länge: ca. 8,5 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2256 Kilokalorien 541 Fett 31,7 g GFS 19,5 g Kohlenhydrate 58,1 g Zucker 56,8 g Eiweiß 4,3 g Salz 0,1 g	Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Milchzucker, Butterfett , Emulgator Sojalecithine , natürliches Vanillearoma.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Milch, Soja DF LV OZP   
In sich gerollter Aufleger in Form einer Sekt-Flöte aus Zartbitter- und weißer Schokolade.				

Schoko-Ornamente		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.610 1,45 kg Karton ca. 1.100 Stück Größe: ca. 3,0 - 4,5 cm ø	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2474 Kilokalorien 596 Fett 43,5 g GFS 27,4 g Kohlenhydrate 43,0 g Zucker 41,0 g Eiweiß 4,0 g Salz 0,0 g	Zucker Kakaomasse, Kakaobutter. Zubereitung: Gebrauchsfertig. ALF DF OZP V   
Schokoladen-Ornamente aus Zartbitterschokolade in fünf verschiedenen Ausformungen zum Garnieren von Desserts und Torten.			
Schoko-Ornamente, marmoriert		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.494 0,675 kg Karton ca. 575 Stück, Länge: ca. 5,5 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2239 Kilokalorien 536 Fett 30,5 g GFS 19,3 g Kohlenhydrate 58,1 g Zucker 57,4 g Eiweiß 6,6 g Salz 0,2 g	Zucker, Vollmilchpulver , Kakaobutter, Kakaomasse, stark entölt Kakaopulver, Emulgator Sonnenblumen- und Sojalecithine , natürliches Vanillearoma. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Milch, Soja DF HF LV OZP   
Marmorierte Schoko-Ornamente aus weißer- und Zartbitterschokolade, in 4 unterschiedlichen Ausformungen zum Garnieren von Desserts und Torten.			
Schoko-Stifte, marmoriert		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.492 0,9 kg Karton ca. 225 Stück, Länge: ca. 10 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2235 Kilokalorien 535 Fett 29,9 g GFS 17,9 g Kohlenhydrate 58,5 g Zucker 57,8 g Eiweiß 7,4 g Salz 0,2 g	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Magermilchpulver , Kakaomasse, natürliches Vanillearoma, Emulgator Sojalecithin . Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Milch, Soja DF HF LV OZP   
Marmorierte Schoko-Stifte aus weißer- und Zartbitterschokolade. Können individuell gekürzt werden.			
Schoko-Triangel Welle		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.200 0,52 kg Karton ca. 192 Stück Größe: ca. 7,0 x 2,5 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2473 Kilokalorien 594 Fett 41,0 g GFS 25,8 g Kohlenhydrate 50,3 g Zucker 42,3 g Eiweiß 5,7 g Salz 0,2 g	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , natürliches Vanillearoma, Farbstoff (Kurkumin, Riboflavin, Echtes Karmin, Patentblau V, Titandioxid, Eisenoxide und -hydroxide) Allergene: Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff GLF OZP  
Triangel aus weißer Schokolade, die mit einem dezenten, farbigen Wellenmuster bedruckt ist.			
Schoko-Triangel, marmoriert		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.493 0,9 kg Karton ca. 490 Stück, Größe: ca. 3,5 x 5,5 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 2267 Kilokalorien 543 Fett 31,6 g GFS 19,0 g Kohlenhydrate 58,9 g Zucker 57,4 g Eiweiß 4,9 g Salz 0,2 g	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Kakaomasse, Süßmolkenpulver , Emulgator Lecithine, natürliches Vanillearoma. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Milch DF GLF HF LV OZP   
Schoko-Triangel mit filigraner Marmorierung.			

Garnituren

Tulpencup groß		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.490 0,71 kg Karton</p> <p>ca. 36 Stck.,</p> <p>Größe: ca. 5 cm hoch; 7,1 cm im Durchmesser</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2209 Kilojoule 529 Kilokalorien</p> <p>Fett 30,8 g GFS 19,3 g Kohlenhydrate 54,0 g Zucker 52,2 g Eiweiß 6,9 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, natürliches Vanillearoma, Emulgator Sojalecithine.</p> <p>Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Milch, Soja</p> <p>DF HF LV OZP</p> <p></p>
Schale in Tulpenoptik aus weißer- und Zartbitterschokolade, ideal zum Befüllen mit Desserts.			
Schoko-Dekor-Ringe, halbhoch		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.491 0,6 kg Karton</p> <p>ca. 100 Stück,</p> <p>Größe: ca. 3,0 cm hoch; 4,5 cm Durchmesser</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2175 Kilojoule 522 Kilokalorien</p> <p>Fett 32,0 g GFS 19,0 g Kohlenhydrate 49,0 g Zucker 49,9 g Eiweiß 6,0 g Salz 0,0 g</p>	<p>Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, natürliches Vanillearoma.</p> <p>Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Soja</p> <p>DF HF OZP V</p> <p></p>
Dekor-Ringe aus Zartbitterschokolade, ideal zum Befüllen mit Desserts.			
Mürbeteig-Schiffchen		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 18.212 0,84 kg Karton</p> <p>ca. 120 Stück</p> <p>Größe: ca. 10 cm lang, 1,3 cm hoch</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2006 Kilojoule 479 Kilokalorien</p> <p>Fett 22,3 g GFS 10,5 g Kohlenhydrate 58,6 g Zucker 9,9 g Eiweiß 8,4 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Palmfett, Zucker, Trehalose¹⁾, Eipulver, Weizenfasern, Backtriebmittel (Kaliumtartrate, Natriumcarbonate), Aromen, Salz.</p> <p>¹⁾ Trehalose ist eine Glukosequelle.</p> <p>Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Ideal für Desserts jeder Art (heiß und kalt). Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen),</p> <p>DF LAF OLV</p> <p></p>
Cup aus Mürbeteig, der sich ideal mit Desserts jeder Art (egal ob heiß oder kalt) befüllen lässt. Eine dünne Schutzschicht verhindert das Durchweichen und sorgt dafür, dass sie auch befüllt über längere Zeit knusprig bleiben. Ihre leichte Süße und Feinheit überlagern das enthaltene Dessert nicht.			
Mini-Tulpenwaffeln		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.561 0,79 Kg Karton</p> <p>ca. 144 Stück,</p> <p>Größe: ca. 5,5 x 1,8 cm</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2095 Kilojoule 500 Kilokalorien</p> <p>Fett 22,9 g GFS 18,3 g Kohlenhydrate 66,0 g Zucker 48,2 g Eiweiß 5,6 g Salz 0,2 g</p>	<p>Zutaten: Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett (Kokos, Palm), entfettetes Kakaopulver, Emulgator (Sojalecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat, Polyglycerin-Polycinoleat), Salz, natürliches Vanillearoma, Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Zimt.</p> <p>Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel</p> <p>HF LAF V</p> <p></p>
Zu einer süßen Kleinigkeit sagt niemand nein. Besonders schön eignen sich dafür die Mini-Tulpenwaffeln, die Sie mit einer feinen Edelmousse und Früchten füllen können.			
Mini-Waffelhörnchen		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.560 1,8 kg Karton</p> <p>ca. 180 Stück,</p> <p>Größe: ca. 2,5 x 7,5 cm</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2098 Kilojoule 500 Kilokalorien</p> <p>Fett 22,2 g GFS 20,5 g Kohlenhydrate 70,5 g Zucker 56,4 g Eiweiß 3,4 g Salz 0,2 g</p>	<p>Zutaten: Zucker, Weizenmehl, pflanzliches Fett (Kokos, Palm), Crispiess mit Zitronengeschmack (Zucker, Palmfett, natürliches Zitronenaroma, Farbstoff Lutein), entfettetes Kakaopulver, Reismehl, Emulgator (Sojalecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sorbitantristearat, Polyglycerin-Polycinoleat), Salz, natürliches Vanillearoma, Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.</p> <p>Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff</p> <p>HF LAF V</p> <p></p>
Auch als Garnitur zum Einstecken geeignet. Den passenden Acrylaufsteller für die Mini- Waffelhörnchen finden Sie in unserem Non Food Sortiment.			

DF deklarationsfrei **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **LV** laktovegetabil **OLV** ovo-lakto-vegetabil **OZP** ohne Zutat

Dekore

DAS BESONDERE bieten >>>

Machen Sie aus Ihren Desserts außergewöhnliche Kreationen.

*Immer mehr Bedeutung bekommt die Optik.
Der Gast möchte überrascht werden und ein
tolles Dessert, wie er es zu Hause nicht zube-
reiten kann.*










*Setzen Sie mit den passenden Garnituren
Akzente und zaubern ein einzigartiges Dessert.*

Tipp








*Befüllte Dekore
mit feinen Desserts
sind ein Highlight.*



Garnituren

Schokoladen-Aufleger Eleganz		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.563 0,864 kg Karton ca. 288 Stück, Größe: ca. 3,5 x 3,5 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2370 Kilojoule Kilokalorien 568 Fett 33,0 g GFS 20,0 g Kohlenhydrate 58,0 g Zucker 45,0 g Eiweiß 5,8 g Salz 0,0 g	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Butteröl , Emulgator Sojalecithin , natürliches Vanillearoma, Farbstoffe (Titandioxid, Eisenoxide und Eisenhydroxide) Zubereitung: Verzehrfertig. Allergene: Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff  
	Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Elegant wirkt es immer.		
Asymmetrischer Schokoladenring		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.562 0,788 kg Karton ca. 105 Stck., Größe: ca. 5,4 x 2,5 x 3,5 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2362 Kilojoule Kilokalorien 566 Fett 33,0 g GFS 20,0 g Kohlenhydrate 58,0 g Zucker 45,0 g Eiweiß 5,8 g Salz 0,0 g	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Butteröl , Vollmilchpulver , Emulgator Sojalecithin , Laktose , Magermilchpulver , natürliches Vanillearoma, Farbstoff Titandioxid. Zubereitung: Verzehrfertig. Allergene: Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff  
	Der Schokoladenring ist vielseitig in der Anwendung z.B. gelegt oder aufgestellt einsetzbar, ideal zum Befüllen. Die asymmetrische Form ist ein zusätzlicher Hingucker.		
Dekorplatten		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.564 0,52 kg Karton 12 Dekorplatten, Größe: ca. 9 x 28 cm	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2230 Kilojoule Kilokalorien 535 Fett 33,1 g GFS 20,4 g Kohlenhydrate 49,6 g Zucker 43,7 g Eiweiß 5,9 g Salz 0,0 g	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliches Vanillearoma, Farbstoff (Titandioxid, Eisenoxide- und hydroxide). Zubereitung: Gebrauchsfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff  
	EEdle Motive in goldenem Druck. Eignen sich zum Brechen in beliebigen Formen und individuellem Gestalten von Dekorationen für Desserts.		

Stichwortregister – Garnituren

Garnituren	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite		
Amaretti-Krönchen					■							■										■	■												66
Garnitur-Krönchen Meringe					■					■												■	■												66
Geleefrüchte Waldfrucht/Zitrone	■						■			■								■				■	■												66
Mini-Schoko-Fächer					■													■					■												66
Mokkabohnen										■		■						■																	66
Nuss-Krokant-Streusel	■				■					■		■						■					■		■										67
Pistazien					■					■		■						■					■		■										67
Raspelschokolade					■					■		■						■					■		■										67
Streudekor Schoko-Kringel					■					■								■					■												67
Schokoblüten, marmoriert					■					■		■						■					■												67
Schoko-Knusper-Perlen	■				■													■					■												68
Zebra-Röllchen					■					■								■					■												68
Schoko-Strudel					■													■					■												68
Schokoladenfäden		■			■							■											■		■										68
Schoko-Flöte Duett					■													■					■												68
Schoko-Ornamente		■			■																		■		■										69
Schoko-Ornamente, marmoriert					■							■						■					■												69
Schoko-Stifte, marmoriert					■							■						■					■												69
Schoko-Triangel Welle										■													■												69
Schoko-Triangel, marmoriert					■					■		■						■					■												69
Tulpencup groß					■							■						■					■												70
Schoko-Dekor-Ringe, halbhoch					■							■											■		■										70
Mürbeteig-Schiffchen					■													■					■												70
Mini-Tulpenwaffeln												■						■							■										70
Mini-Waffelhörnchen												■						■							■										70
Schokoladen-Aufleger Eleganz										■		■						■																	72
Asymmetrischer Schokoladenring										■		■						■																	72
Dekorplatten	■											■													■										72



Instant-Getränke

„Trink Mich“ ist der erfrischende Durstlöcher in Instant-Qualität von Voageley. Ein fruchtiges und gesundes Trinkvergnügen – nicht nur an heißen Sommertagen. Schon ein Glas „Trink Mich“ Kirsche, Orange, Multivitamin-Mehrfrucht, Himbeer, Apfel oder Schwarze Johannisbeere enthält rund 40 % des Tagesbedarfes an Vitamin C. Das Pulver ist sehr gut löslich und die Getränke können problemlos im Dispenser ausgegeben werden.

Für Milchfans ist die Sorte Kakao ein Hit – das Pulver einfach in heiße oder kalte Milch einrühren!

Besondere Produktmerkmale































- > fast alle deklarationsfrei
- > fast alle ohne allergenhaltige Zutaten
- > erfrischende Durstlöcher

Ein Glas
deckt ca. 40%
des täglichen
Vitamin C-Bedarfs

























Trink Mich in Wasser löslich

Die fruchtige Alternative gegen Durst: Trink Mich, mit acht verschiedenen wasserlöslichen Sorten.









Apfel		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 13.825 10 x 1,0 kg Beutel</p> <p>1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 40,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigerm Getränk entsprechen 50% des empfohlenen Tagesbedarfs.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 163 Kilojoule 38 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,1 g Zucker 9,0 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g</p>	<p>Zucker, Dextrose, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Säureregulator Natriumcitrate, Vitamin C, Karamellzucker.</p>	<p>Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.</p> <p>AF ALF DF FF FS HF OE OZP V</p> <p>  </p>
Kaltlösliches, gelbes Erfrischungsgetränk mit Apfelgeschmack und Vitamin C.					
Blutorange		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 13.808 10 x 1,0 kg Beutel</p> <p>1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 40,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigerm Getränk entsprechen 50% des empfohlenen Tagesbedarfs.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 163 Kilojoule 38 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,1 g Zucker 8,9 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zucker, Dextrose, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Aromen, Säureregulator Natriumcitrate, rote Betepulver, Vitamin C, Karottensaftkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-), Verdickungsmittel Gummi arabicum.</p>	<p>Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.</p> <p>AF ALF DF FF FS HF OE V</p> <p>  </p>
Kaltlösliches, oranges Erfrischungsgetränk mit Blutorangengeschmack und Vitamin C.					
Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 13.820 10 x 1,0 kg Beutel</p> <p>1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 40,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigerm Getränk entsprechen 50% des empfohlenen Tagesbedarfs.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 164 Kilojoule 39 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,1 g Zucker 9,0 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zucker, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), Maltodextrin, Säureregulator (Natriumcitrate), Aromen, rote Betepulver, Vitamin C, pflanzliche Fette (Kokosnuss-, Palm-), Verdickungsmittel (Gummi arabicum), Karottensaftkonzentrat.</p>	<p>Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.</p> <p>AF ALF DF FF FS HF OE V</p> <p>  </p>
Kaltlösliches, rotes Erfrischungsgetränk mit Himbeergeschmack und Vitamin C.					
Kirsch		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 13.840 10 x 1,0 kg Beutel</p> <p>1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 40,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigerm Getränk entsprechen 50% des empfohlenen Tagesbedarfs.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 164 Kilojoule 39 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,2 g Zucker 8,9 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,1 g</p>	<p>Zucker, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), Maltodextrin, rote Betepulver, Säureregulator (Natriumcitrate), Aroma, Karottensaftkonzentrat, Vitamin C.</p>	<p>Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.</p> <p>AF ALF DF FF FS HF OE OZP V</p> <p>  </p>
Kaltlösliches, rotes Getränkepulver mit hoher Ergiebigkeit, auch geeignet als Geschmacksgeber für Quark- oder Joghurtspeisen.					
Mango		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 13.860 10 x 1,0 kg Beutel</p> <p>1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 40,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigerm Getränk entsprechen 50% des empfohlenen Tagesbedarfs.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 166 Kilojoule 39 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,4 g Zucker 9,2 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g</p>	<p>Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromen, Stabilisator (Calciumphosphate), Vitamin C, Maltodextrin, pflanzliche Fette (Kokosnuss-, Palm-), Verdickungsmittel (Gummi arabicum).</p>	<p>Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.</p> <p>AF ALF DF FF FS HF OE V</p> <p>  </p>
Kaltlösliches, gelbes Getränkepulver mit hoher Ergiebigkeit, auch geeignet als Geschmacksgeber für Quark- oder Joghurtspeisen.					

AF alkoholfrei ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei FF fettfrei FS fertig gesüßt HF frei von Hefe-Extrakt OE ohne

Multivitamin-Mehrfucht		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.830 10 x 1,0 kg Beutel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 17,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigem Getränk entsprechen 21% des empfohlenen Tagesbedarfs.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 164 Kilokalorien 39 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,1 g Zucker 9,0 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zucker, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromen, Maltodextrin, Säureregulator (Natriumcitrate), Vitamine (Vitamin C, Vitamin E, Vitamin B6, Thiamin, Folsäure, Vitamin 12), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Gummi arabicum), pflanzliche Fette (Kokosnuss-, Palm-), Karottensaftkonzentrat.	Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.    
	Kaltlösliches, gelbes Getränkepulver mit Mehrfruchtgeschmack und hoher Ergiebigkeit, auch geeignet als Geschmacksgeber für Quark- oder Joghurtspeisen.				
Orange		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.806 10 x 1,0 kg Beutel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 40,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigem Getränk entsprechen 50% des empfohlenen Tagesbedarfs.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 163 Kilokalorien 38 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,0 g Zucker 8,9 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,1 g	Zucker, Dextrose, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Säureregulator Natriumcitrate, Maltodextrin, Vitamin C, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-), Verdickungsmittel Gummi arabicum, rote Beteypulver.	Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren.    
	Kaltlösliches, gelbes Getränkepulver mit hoher Ergiebigkeit, auch geeignet als Geschmacksgeber für Quark- oder Joghurtspeisen.				
Schwarze Johannisbeere		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.832 10 x 1,0 kg Beutel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk. 40,0 mg Vitamin C in 100 ml fertigem Getränk entsprechen 50% des empfohlenen Tagesbedarfs.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 165 Kilokalorien 39 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,4 g Zucker 9,3 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Stabilisator Calciumphosphate, Vitamin C, Farbstoff (Cochinillerot A**), Brillantblau (FCF). **) Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren und verrühren. Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff     
	Kaltlösliches, violette Getränkepulver mit hoher Ergiebigkeit, auch geeignet als Geschmacksgeber für Quark- oder Joghurtspeisen.				

Trink Mich in Milch löslich

Die Milch macht's – auch bei Instant-Getränken. Mal kalt, mal heiß zuzubereiten, aber immer lecker.

Kakao		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.878 10 x 1,0 kg Beutel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Milch (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Getränk.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 423 Kilokalorien 101 Fett 3,7 g GFS 2,4 g Kohlenhydrate 12,8 g Zucker 12,6 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,2 g	Dextrose, Zucker, fettarmes Kakao-pulver 17,5%, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Carrageen), Emulgator (Lecithine, enthält Soja) Aromen.	Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in die kalte oder heiße Flüssigkeit einrühren und verrühren. Allergene: Soja    
	In kalter und warmer Milch lösliches Getränkepulver.				

AF alkoholfrei **ALF** ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **FF** fettfrei **FS** fertig gesüßt **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten
HF frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **OE** ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile **OZP** ohne Zutat Palmfett **V** vegan



Süße Haupt- und Zwischenmahlzeiten

Bedarf an etwas Warmem und Süßem als Zwischenmahlzeit? Mit den BonDaily Portionen ist das schnell gemacht. Die Produkte im Portionsbeutel sind einfach zubereitet und bieten leckere Abwechslung für zwischendurch. Sie haben die Wahl zwischen Klassikern wie Pudding oder Grießpudding bis hin zu süßen Milchsuppen.

Mit den „Süßen Kreationen“ liefert Vogeley Ihnen die Basis für die phantasievollsten Schöpfungen aus dem Backofen.

Besondere Produktmerkmale






























- › alle deklarationsfrei
- › viele geeignet für Veganer bzw. Vegetarier

Probieren
Sie unsere
Produkte im
praktischen Portionsbeutel



bon daily - Desserts und Milchsuppen in Portionen

Die süßen Mahlzeiten im praktischen Portionsbeutel lassen sich schnell und einfach mit heißem Wasser zubereiten und eignen sich hervorragend für den Hunger zwischendurch. Egal ob Milchsuppe oder Pudding.

Grießpudding		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.576 20 x 45 g Portionsbeutel 20 Portionsbeutel à 45 g = 900 g ergibt 3,9 kg Pudding.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 392 Kilojoule Kilokalorien 93 Fett 1,5 g GFS 1,0 g Kohlenhydrate 17,5 g Zucker 7,7 g Eiweiß 2,2 g Salz 0,1 g	Magermilchpulver, Hartweizengriess 21%, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: 150 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 2 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch
	Der Dessertklassiker in seiner ursprünglichsten feinen Form.		DF LV OE  		
Pudding Schokolade		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.566 20 x 50 g Karton 20 Portionsbeutel à 50 g = 1000 g ergibt 4 kg Pudding	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 426 Kilojoule Kilokalorien 101 Fett 2,1 g GFS 1,4 g Kohlenhydrate 17,6 g Zucker 10,8 g Eiweiß 2,5 g Salz 0,1 g	Zucker, Magermilchpulver, Maltodextrin, modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver 11,4 %, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel Xanthan, Aroma.	Zubereitung: 150 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 1 Minute stehen lassen, nochmals gut umrühren. Allergene: Milch
	Der populärste Pudding Deutschlands jetzt auch im Portionsbeutel.		AF DF GLF HF LV   		
Pudding Sahne		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.567 20 x 50 g Portionsbeutel 20 Portionsbeutel à 50 g = 1000 g ergibt 4 kg Pudding	 	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1808 Kilojoule Kilokalorien 428 Fett 9,9 g GFS 7,1 g Kohlenhydrate 77,5 g Zucker 42,5 g Eiweiß 7,0 g Salz 0,3 g	Zucker, Maltodextrin, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Verdickungsmittel Xanthan, Aromen.	Zubereitung: 150 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 1 Minute stehen lassen, nochmals gut umrühren. Allergene: Milch
	Ein feiner Pudding mit klassischem Sahnegeschmack.		DF GLF LV   		
Milchsuppe Schokolade		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.577 20 x 45 g Portionsbeutel 20 Portionsbeutel à 45 g = 900 g ergibt 3,9 l Milchsuppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 394 Kilojoule Kilokalorien 93 Fett 1,8 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 16,6 g Zucker 10,1 g Eiweiß 2,2 g Salz 0,1 g	Zucker, Magermilchpulver 21%, Maltodextrin, fettarmes Kakaopulver 10,9%, modifizierte Stärke, Palmöl, Glukosesirup, Emulgator Sojalecithin, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: 150 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 2 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. Allergene: Milch, Soja
	Eine feine Milchsuppe mit dem Geschmack zart schmelzender Schokolade.		DF GLF LV OE   		
Milchsuppe Vanille		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.578 20 x 45 g Portionsbeutel 20 Portionsbeutel à 45 g = 900 g ergibt 3,9 l Milchsuppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 405 Kilojoule Kilokalorien 96 Fett 1,8 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 18,0 g Zucker 9,2 g Eiweiß 1,9 g Salz 0,1 g	Zucker, Maltodextrin, Magermilchpulver 23%, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: 150 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 2 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. Allergene: Milch
	Eine feine Milchsuppe mit dem einzigartigen Geschmack feinsten Vanille.		DF GLF LV OE   		






Süße Kreationen

Jetzt müssen Sie nicht mehr darauf warten, dass jemand anders Ihre Backträume erfüllt – starten Sie durch und verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste.

Back- und Auflaufzauber		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.610 5,5 kg Eimer 5,5 kg Produkt für 2,5 l Wasser, 2,5 l Sahne und 5,0 kg Magerquark ergeben bis zu 15,0 kg fertige Speise 0,55 kg Produkt für 0,25 l Wasser, 0,25 l Sahne und 0,5 kg Magerquark		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1539 Kilojoule Kilokalorien 362 Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 73,3 g Zucker 41,2 g Eiweiß 14,7 g Salz 1,5 g	Zucker, Weizenmehl , Hühnereiweißpulver , modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Kaliumtartrate), Säureregulator Diphosphate, Aromen, jodiertes Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-)	Zubereitung: Die erforderliche Menge Quark, Wasser und Sahne gut verrühren. Die entsprechende Menge Trockenprodukt hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren bis sich alles gelöst hat. Die Masse in einen GN-Behälter füllen. Bei 160 °C ca. 35 Minuten mit der Einstellung Heißluft im Kombidämpfer garen. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
	Universelle Basismischung für die Herstellung von süßen Backwaren und Aufläufen, die sich vielfältig abwandeln lässt und eine sehr schnelle und einfache Zubereitung, auch mit anderen Zutaten wie z.B. unser Cremena oder Obst, aufweist.		 		
Tortino al cioccolato		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.329 1,2 kg Faltschachtel 1,2 kg Produkt für 480 ml Milch (3,5% Fett) ergeben bis 30 Portionen à 50 g.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1824 Kilojoule Kilokalorien 437 Fett 24,9 g GFS 14,5 g Kohlenhydrate 39,9 g Zucker 28,2 g Eiweiß 10,0 g Salz 0,4 g	Zucker, Raspelschokolade zartbitter 19,3 % (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator Lecithine), Palmfett, Weizenmehl , fettarmes Kakaopulver 13,6 %, Volleipulver , Emulgator (Sojalecithin , Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Glukosesirup.	Zubereitung: Zutaten klumpenfrei verrühren, in Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 9 Minuten backen. Einige Minuten auskühlen lassen und warm servieren. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Soja
	Klassische italienische Spezialität. Backmischung mit geraspelter Zartbitterschokolade für Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern.		 		

Süße Mahlzeiten

Süße Mahlzeiten für einen gelungenen Start in den Tag oder einfach nur als warmes Gericht für zwischendurch.

Milchreis Instant		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.728 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für 33,0 l Wasser (360 g/l) ergeben bis zu 45,0 kg fertigen Milchreis.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 444 Kilojoule Kilokalorien 105 Fett 1,6 g GFS 1,1 g Kohlenhydrate 21,0 g Zucker 7,9 g Eiweiß 1,6 g Salz 0,1 g	Reis 41%, Zucker, modifizierte Stärke, Vollmilchpulver , Milchzucker , Sahnepulver , Trennmittel Calciumcarbonat, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), jodiertes Salz, Aromen.	Zubereitung: Das Produkt mit einem Schneebesen in heißes Wasser einrühren. 10 bis 15 Min. quellen lassen, nochmal durchrühren und dann servieren. Allergene: Milch
	Helles Pulver für eine köstliche, heiße Mahlzeit oder - durch höhere Wassergabe - für ein kaltes Dessert, welches beliebig abgewandelt werden kann.		 		



Backwaren und Müsli

Eine Tagung in Ihrem Hause. Die Teilnehmer freuen sich auf die Kaffeepause. An großen Menüs oder Buffets ist jetzt keiner Ihrer Gäste interessiert. Aber eine Kleinigkeit zum Knabbern, passend zum Kaffee, das wäre jetzt genau das Richtige.

Bei Vogeley finden Sie ein umfangreiches Sortiment an köstlichem Gebäck und leckeren kleinen Kuchen, ideal für Tagungspausen oder für die Zwischenverpflegung in Seniorenheimen oder Krankenhäusern. Ob lose geschüttet oder einzeln verpackt und deklariert – mit dieser Auswahl tanken Ihre Gäste oder Bewohner süße Energie für den Tag.

Besondere Produktmerkmale



























- > unterverpackte Gebäcksorten
- > große Auswahl für alle Kundengruppen



Fix und fertige
Müslimischungen

In unserem Gebäcksortiment finden Sie genau das, wonach Sie suchen. Knusprige Kekse mit und ohne Füllungen oder softe Kuchen, praktisch verpackt. Bei uns treffen Sie die richtige Wahl.


Apfeltasche		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.390 3,15 kg Karton 3,15 kg = 90 x 35 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1740 Kilojoule Kilokalorien 414 Fett 16,0 g GFS 7,7 g Kohlenhydrate 63,0 g Zucker 37,0 g Eiweiß 4,0 g Salz 0,6 g	45% Apfelkonfitüre [Zucker, Apfel 40%, Glukosesirup, Stabilisator Pektine, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumcitrate), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma], Weizenmehl , pflanzliche Fette (Palm, Raps, Kokosnuss), Zucker, Eier , Salz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Farbstoff Carotin.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff	  
	Blätterteiggebäck mit einer fruchtigen Apfelfüllung – einzelverpackt.				
Blätterteig mit Aprikosenfüllung		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.498 2,01 kg Karton 2,01 kg = 67 x 30 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1779 Kilojoule Kilokalorien 425 Fett 20,3 g GFS 9,6 g Kohlenhydrate 55,5 g Zucker 29,2 g Eiweiß 3,5 g Salz 0,7 g	Weizenmehl , pflanzliche Margarine [pflanzliche Fette (Palm, Kokos) und pflanzliche Öle (Sonnenblume), Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Salz, Säureregulator, Citronensäure, Konservierungsstoff, Kaliumsorbat, Butteraroma, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäureester, Tocopherol), Aroma], Aprikosenfüllung 30% [Aprikosenmark 30%, Zucker, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Pektin, Johannisbrotkernmehl, Hydroxypropyldistärkephosphat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Apfelsäure), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Trennmittel Calciumphosphat, Farbstoff pflanzlicher Extrakt, Aroma], Wasser, Zucker, Salz, Honig, Konservierungsstoff Kaliumsorbat.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff	
	Blätterteigtasche mit fruchtiger Füllung – einzelverpackt.				
Cremegebäck Kokos		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.356 1,1 kg Karton 1,1 kg = 100 x 11 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2055 Kilojoule Kilokalorien 491 Fett 23,1 g GFS 13,5 g Kohlenhydrate 63,8 g Zucker 38,4 g Eiweiß 5,2 g Salz 0,6 g	Weizenmehl , pflanzliches Öl (Palm, Soja, Sonnenblume, Baumwollsaat), Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate), Diphosphate, Natriumcarbonate), Milchpulver , Molken-erzeugnis , Aroma, Salz, Emulgator Lecithine, Konservierungsstoff Natriummetabisulfit, Milchsokoladenkuvertüre 37,5% [Zucker, Kakaobutter, Molken-erzeugnis , Kakao, Milchpulver , Emulgatoren (Lecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat), Aroma, Salz, getrocknete Kakaomasse mind. 37%], 17,5% Schaumzuckerfüllung [Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Rindergelatine, Laktose , Konservierungsstoff, Kaliumsorbat, Aroma], Kokosraspel 7,5%.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff	 
	Feines Mürbegebäck mit einer luftigen Füllung – einzelverpackt.				
Schwarz-Weiß Cookie		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.354 2,80 kg Karton 2,8 kg = 256 x 11 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2134 Kilojoule Kilokalorien 511 Fett 27,3 g GFS 14,7 g Kohlenhydrate 60,2 g Zucker 35,1 g Eiweiß 4,6 g Salz 0,7 g	Weizenmehl , Cremefüllung 30% [Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Soja, Sonnenblume, Baumwollsaamen), Sesampaste , Kakao 6%, Haselnussöl , Johannisbrotkernmehl, Emulgator Lecithine, Aromen, Haselnusspaste , Laktose , Salz], pflanzliche Öle (Palm, Soja, Sonnenblume, Baumwollsaamen), Zucker, Stärke, Kakao, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Aromen, Emulgator Lecithine.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Haselnüsse, Milch, Sesamsamen, Soja	  
	Runder Cookie, schwarz-weiß gestreift, gefüllt mit Kakaocreme – einzelverpackt.				
Kaffeekränze		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.357 1,3 kg Karton 1,3 kg = 65 x 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2021 Kilojoule Kilokalorien 482 Fett 21,0 g GFS 9,4 g Kohlenhydrate 66,0 g Zucker 28,0 g Eiweiß 6,1 g Salz 0,5 g	Weizenmehl , Zucker, Palmfett, Glukosesirup, Hühnereigelbpuver , Magermilchpulver , Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Ammoniumcarbonate), Salz, Zimt, Aroma, Farbstoff (Ammoniak-Zuckerkulör, Carotin).	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff	 
	Kranzförmiges Mürbegebäck – unterverpackt à 2 Stück.				

Marmorgebäck		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.359 1,95 kg Karton 1,95 kg = 65 x 30 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2016 Kilojoule 481 Fett 21,0 g GFS 9,7 g Kohlenhydrate 65,0 g Zucker 25,0 g Eiweiß 6,5 g Salz 0,5 g	Weizenmehl , Zucker, Palmfett, Glukosesirup, stark entöltetes Kakao-pulver, Hühnereieigelpulver , Magermilchpulver , Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Ammoniumcarbonate), Salz, Aroma, Farbstoff (Carotin).	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff	
	Quadratisches Marmorgebäck – unterverpackt à 2 Stück.			  	
Schokolater mit Orangefüllung		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.361 1,62 kg Karton 1,62 kg = 65 x 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1610 Kilojoule 382 Fett 10,0 g GFS 6,0 g Kohlenhydrate 69,0 g Zucker 52,0 g Eiweiß 3,0 g Salz 0,2 g	Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat 11 %, Weizenmehl , Kakao-masse 8 %, flüssiges Vollei , Palmfett, Kakaobutter, Stabilisator (Sorbit), Weizenstärke , Geliermittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sojalecithine), Tapiokastärke, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate), Aroma, Säureregulator (Natriumcitrate), Salz.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Soja	
	Zartes Gebäck mit Schokolade und einer kräftig fruchtigen Orangefüllung – unterverpackt à 2 Stück.			      	
Schweineohren		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.496 1,5 kg Karton 1,5 kg = 60 x 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2328 Kilojoule 558 Fett 34,1 g GFS 15,8 g Kohlenhydrate 57,6 g Zucker 20,4 g Eiweiß 5,1 g Salz 0,7 g	Weizenmehl , pflanzliche Margarine (pflanzliche Fette (Palm, Kokos) und pflanzliche Öle (Sonnenblume), Wasser, Emulgatoren, (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Salz, Säureregulator Citronensäure, Konservierungsstoff, Kaliumsorbat, Butteraroma, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäureester, Tocopherol), Aroma), Wasser, Zucker, Salz, Honig.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff	
	Süßes Blätterteiggebäck – unterverpackt à 2 Stück.			    	
Vollkorn Dinkelgebäck		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.358 1,95 kg Karton 1,95 kg = 65 x 30 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2032 Kilojoule 485 Fett 22,0 g GFS 9,7 g Kohlenhydrate 61,0 g Zucker 27,0 g Eiweiß 8,5 g Salz 0,5 g	Dinkelvollkornmehl , Zucker, Palmfett, Glukosesirup, Hühnereieigelpulver , Magermilchpulver , Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Diphosphate), Salz, Aroma, Zimt, Farbstoff (Ammoniak-Zuckerkulör).	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff	
	Vollkorn-Dinkelgebäck mit Kristallzucker bestreut – unterverpackt à 2 Stück.			  	
Zitronenwaffeln		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.360 1,63 kg Karton 1,63 kg = 65 x 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2316 Kilojoule 555 Fett 35,0 g GFS 18,0 g Kohlenhydrate 54,0 g Zucker 30,0 g Eiweiß 5,3 g Salz 0,2 g	Weizenmehl , Palmfett, Zucker, Süßmolkenpulver , natürliche Aromen, Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Sojalecithine) Salz, Farbstoff (Beta-apo-8'-Carotinal), Trennmittel (Magnesiumcarbonate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate).	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff	
	Knuspriges Waffelgebäck mit einer frischen Zitronencremefüllung – unterverpackt à 2 Stück.			  	

 deklarationsfrei
  frei von Hefe-Extrakt
  ohne lactosehaltige Zutaten
  laktovegetabil
  ovo-lakto-vegetabil

Feine Gebäckmischung		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 90.502 2,0 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1966 Kilojoule 470 Kilokalorien Fett 24,6 g GFS 13,9 g Kohlenhydrate 55,9 g Zucker 25,1 g Eiweiß 0,4 g	Zutaten Weizenmehl, Zucker, Palmfett, Zartbitterschokolade [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithine , Dextrose, Aroma], Butterfett, Johannisbeerkonfitüre [rote Johannisbeeren, Glucosesirup, Zucker, Geliermittel: Pektine, Traubensaft, Säuerungsmittel: Citronensäure], Hühnerfrischei , Salz, Bourbon Vanille, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate, Ammoniumcarbonate, Weizenstärke , Kakaopulver, Sprüh süßmolkenpulver , Backhonig, Kokos, Persipan [Aprikosenkerne, Zucker, Invertzuckersirup, Stärke], Milch , modifizierte Stärke, Farbstoff: Carotin, Aroma.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff HF OLV
	Gebäckmischung mit 7 Kekssorten. Enthält Butterachter, Schokocookies, Zuckerrontjes, Hausmacherspritzgebäck, Buttermarmorherzen, Bärenatzen, Johannisbeertörtchen mit Zartbitter-Schokolade			
Mürbegebäck-Mischung		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 90.353 6 x 0,425 kg Karton 2,55 kg = 6 x 0,425 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2056 Kilojoule 491 Kilokalorien Fett 22,8 g GFS 9,7 g Kohlenhydrate 63,3 g Zucker 27,8 g Eiweiß 6,8 g Salz 0,4 g	Zutaten Weizenmehl, Zucker, Palmfett, Schokolade [Zucker, Kakaomasse, Glucosesirup, Magerkakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin)], Mandeln , Glucosesirup, Cashewkerne , stark entölt Kakaopulver, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate), Magermilchpulver , Hühner-eiweißpulver , Weizenstärke , Hühner-eigelb , Aromen, Salz, Honig, Farbstoffe (Ammoniak- Zuckerkulör, Carotin).	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Kaschunüsse, Mandeln, Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff HF OLV
	Die Alternative zur klassischen Gebäckmischung in vier Varianten: Nuss, Mandel, Schokolade und Zitrone.			
Konferenz Gebäckmischung		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 90.245 6 x 0,3 kg Karton 6 Trays à 300 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2179 Kilojoule 521 Kilokalorien Fett 28,0 g GFS 17,0 g Kohlenhydrate 59,0 g Zucker 37,0 g Eiweiß 6,9 g Salz 0,3 g	Zutaten Weizenmehl, Zucker, Palmfett, Kakaomasse, Kakaobutter, Mandeln , Buttererfett , Vollmilchpulver , Hühner-eiweiß , Butter , Rohrohrzucker, Haselnüsse , Kokosraspel, Apfelmark, Salze , Glucose-Fruktose-Sirup, Glucosesirup, Milkenzerzeugnis , Invertzuckersirup, Magermilchpulver , Honig, Weizenstärke , Gerstenmalzextrakt , Hühner-eiweiß , Hühner-trockeneigelb , Johannisbeersaftkonzentrat, Holunderbeersaftkonzentrat, Sauerkirchsafkonzentrat, Kaffeepulver, fettarmes Kakaopulver, Rapsöl, Milchzucker , Süßmolkenpulver , Sojamehl , Karamellzuckersirup, Orangenschalen, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Emulgatoren: Lecithine (enthalten Soja), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate, Diphosphate; färbender Kurkuma-Extrakt, natürliches Aroma (enthält Milch), Salz.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Haselnüsse, Mandeln, Milch, Soja DF HF OLV Deklarationsfrei
	Feine Gebäckmischung aus erlesenen Gebäcken. 12 Sorten.			

Soft, lecker und gerne auch fruchtig: Die kleinen Portions-Rührkuchen von BONDAILY werden auch zum Kaffee immer gern genascht.

Brownie		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 90.355 1,80 kg Karton 1,8 kg = 60 x 30 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1780 Kilojoule 426 Kilokalorien Fett 22,0 g GFS 7,4 g Kohlenhydrate 49,0 g Zucker 40,0 g Eiweiß 6,2 g Salz 0,4 g	Zutaten Eier, Milchschokolade 16 % [Zucker, Vollmilchpulver , Kakaobutter, Kakaomasse, Laktose , Emulgator: Sojalecithine , natürliches Vanillearoma], Zucker, Rapsöl, Weizenmehl , Schokoladenstücke 7 % [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter], Feuchthaltemittel: Glycerin, Invertzuckersirup, fettarmes Kakaopulver, Glucosesirup, Reisstärke, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisator: Xanthan.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff HF OLV OZP
	The American Way of Schokokuchen: kleine Schokoladenrechtecke – einzelverpackt.			













Kuchenriegel Schokolade		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.466 2,56 kg Karton 2,56 kg = 80 x 32 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2148 Kilojoule Kilokalorien 515 Fett 32,0 g GFS 15,0 g Kohlenhydrate 48,0 g Zucker 33,0 g Eiweiß 5,9 g Salz 0,2 g	Zucker, Vollei , Kakaomasse, Weizenmehl , Glukose-Fruktose-Sirup, Rapsöl, pflanzliche Fette (Palmfett, Kokosfett), Kakaobutter, Weizenstärke , Fruktose, fettarmes Kakao-pulver, Süssmilchpulver , Butter-reinfett , Vollmilchpulver , Likör, natürliches Aroma, Feuchthaltemittel (Glycerin), Molkenerzeugnis , Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Salz, Backtriebmittel (Ammonium-carbonate)	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch DF HF OLV  
	Feiner Riegel, gefüllt mit Schokoladencreme und von Schokolade umhüllt – einzelverpackt.			
Mini-Marmorkuchen		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.465 0,945 kg Karton 0,945 kg = 27 x 35 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1877 Kilojoule Kilokalorien 450 Fett 26,0 g GFS 13,0 g Kohlenhydrate 49,0 g Zucker 32,0 g Eiweiß 5,3 g Salz 0,6 g	Zucker, Vollei , Palmfett, Weizenmehl , Kakaomasse, Weizenstärke , Feuchthaltemittel (Sorbit, Glycerin), Kakaobutter, Glukose-Fruktose-Sirup, fettarmes Kakao-pulver, Butterreinfett , natürliches Aroma, Magermilchpulver , Salz, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Säureregulator (Natriumacetate).	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch DF HF OLV  
	Saftiger Rührkuchen in der klassischen Minikuchenform – einzelverpackt.			
Mandelkuchen		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.458 2,016 kg Karton 2,016 kg = 72 Portionen x 28 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1808 Kilojoule Kilokalorien 432 Fett 22,0 g GFS 4,5 g Kohlenhydrate 54,0 g Zucker 28,0 g Eiweiß 4,0 g Salz 0,5 g	Weizenmehl , pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Kokos), Himbeerfüllung 17% [Zucker, Himbeeren 20%, Wasser, Invertzucker, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke, Pektin, Natriumalginat, Calciumcitrat; Dextrose, Zitronensaftkonzentrat, Holundersaft, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Kalium-sorbit, Säureregulator: Calciumcitrat], Zucker, Eier , Feuchthaltemittel: Glycerin, Mandeln 3%, Stärke, Glukosesirup, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Salz, Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsstoff: Kalium-sorbit, Säuerungsmittel: Citronensäure, Natriumcitrate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Zitronen, Saflor) Geliermittel: Xanthan.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Mandeln Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff HF LAF OLV  
	Sehr weicher Softkuchen mit Fruchtfüllung und Mandeln – Packung à 6 Stück.			
Softkuchen Aprikose		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.497 4,2 kg Karton 4,2 kg = 150 x 28 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1689 Kilojoule Kilokalorien 403 Fett 18,0 g GFS 10,1 g Kohlenhydrate 54,8 g Zucker 34,8 g Eiweiß 5,1 g Salz 0,4 g	Zucker, Weizenmehl , Frischeier , Pflanzliche Fette (Palm), Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosensaft 4,9%, Magermilch , Magermilchpulver , Aromen, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sojalecithine , Milchproteine , Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate, Diphosphate), Salz, Säureregulator Citronensäure, Stabilisator Pektine.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja DF HF OLV  
	Gefüllt mit einer feinen Aprikosenschicht - einzelverpackt.			
Softkuchen Erdbeere		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.581 4,2 kg Karton 4,2 kg = 150 x 28 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1662 Kilojoule Kilokalorien 397 Fett 18,3 g GFS 9,5 g Kohlenhydrate 52,8 g Zucker 33,9 g Eiweiß 4,8 g Salz 0,4 g	Zucker, Weizenmehl , Frischeier , pflanzliche Fette (Palm), Glukose-Fruktose-Sirup, Erdbeersaft 6,5%, Magermilch , fettarmes Joghurtpulver, Magermilchpulver , Milchproteine , Aromen, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sojalecithine), Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate, Diphosphate), Salz, Säureregulator Citronensäure, Stabilisator Pektine.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja DF HF OLV  
	Gefüllt mit einer feinen Erdbeerschicht – einzelverpackt.			

DF deklarationsfrei **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **OLV** ovo-lakto-vegetabil

Softkuchen Kakao		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.582 4,2 kg Karton 4,2 kg = 150 x 28 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1638 Kilojoule Kilokalorien 391 Fett 17,7 g GFS 9,1 g Kohlenhydrate 51,9 g Zucker 33,1 g Eiweiß 5,2 g Salz 0,4 g	Zucker, Weizenmehl , Frischeier , pflanzliche Fette (Palm-, Sonnenblume-; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Glukose-Fruktose-Sirup, Magermilch , fettarmes Kakaopulver 3,1%, Haselnusspaste , Magermilchpulver , Milchproteine , Aromen, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sojalecithine), Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate, Diphosphate), Salz. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Haselnüsse, Milch, Soja DF HF OLV  
	Gefüllt mit einer feinen Kakaoschicht - einzelverpackt.		
Magdalena natur		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.485 1,68 kg Karton 1,68 kg = 56 x 30 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1851 Kilojoule Kilokalorien 443 Fett 21,0 g GFS 3,1 g Kohlenhydrate 59,0 g Zucker 31,0 g Eiweiß 4,0 g Salz 0,6 g	Weizenmehl , Zucker, Sonnenblumenöl, Vollei , Stabilisator (Sorbit, Glycerin), Glukosesirup, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Konservierungsstoff (Natriumpropionat, Sorbinsäure), Säuerungsmittel Citronensäure, Salz, Vanillearoma. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff HF LAF OLV OZP   
	Der Klassiker aus Spanien; Magdalena natur – einzelverpackt.		
Magdalena Marmor		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.489 1,68 kg Karton 1,68 kg = 56 x 30 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1899 Kilojoule Kilokalorien 454 Fett 23,0 g GFS 3,3 g Kohlenhydrate 57,0 g Zucker 29,0 g Eiweiß 3,9 g Salz 0,6 g	Weizenmehl , Zucker Sonnenblumenöl, Vollei , Kakaopulver 1,7% entölt, Feuchthaltemittel (Glycerin, Sorbit), Glukosesirup, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Konservierungsstoff (Natriumpropionat, Sorbinsäure), Säuerungsmittel Citronensäure, Salz, Vanillearoma. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff LAF OLV OZP   
	Der Klassiker aus Spanien; Magdalena Marmor – einzelverpackt.		
Magdalena mit Heidelbeerfüllung		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.487 2,0 kg Karton 2,0 kg = 50 x 40 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1907 Kilojoule Kilokalorien 455 Fett 22,0 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 60,0 g Zucker 49,0 g Eiweiß 3,8 g Salz 0,5 g	Weizenmehl , Zucker, Sonnenblumenöl, Heidelbeermark, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Farbstoff Anthocyane, Aromastoffe), Vollei , Feuchthaltemittel (Glycerin, Sorbit), Glukosesirup, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Konservierungsstoff (Natriumpropionat, Sorbinsäure), Säuerungsmittel Citronensäure, Salz, Aromen. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Deklaration Zusatzstoffe: mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff HF LAF OLV OZP   
	Der Klassiker aus Spanien; Magdalena mit einer fruchtigen Heidelbeerfüllung – einzelverpackt.		
Magdalena mit Schokoladenfüllung		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.486 2,0 kg Karton 2,0 kg = 50 x 40 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1870 Kilojoule Kilokalorien 447 Fett 22,0 g GFS 3,7 g Kohlenhydrate 58,0 g Zucker 45,0 g Eiweiß 4,2 g Salz 0,7 g	Weizenmehl , Zucker, Sonnenblumenöl, Vollei , Schokoladenfüllung 16% (Zucker, Glukosesirup, Kakaopulver entölt, Palmfett, Haselnüsse , Stärke, Emulgator Sojalecithin , Aromastoffe), Stabilisator (Sorbit, Glycerin), Glukosesirup, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Konservierungsstoff (Natriumpropionat, Sorbinsäure), Säuerungsmittel Citronensäure, Salz, Aroma. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Haselnüsse, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff HF LAF OLV  
	Der Klassiker aus Spanien; Magdalena gefüllt mit feinsten Schokolade – einzelverpackt.		

Müsli

Nichts ist so wichtig wie ein guter Start in den Tag. Und der beginnt mit einem reichhaltigen Frühstück. Mit den abwechslungsreichen Müslis von VOGLEY haben Sie morgens beste Startbedingungen.

Bircher Müsli		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 16.200 2,0 kg Faltschachtel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1497 Kilojoule 355 Kilokalorien Fett 5,0 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 60,0 g Zucker 4,5 g Eiweiß 12,0 g Salz 0,1 g	Vollkorn-Haferflocken, Vollkorn-Weizenflocken, Vollkorn-Roggenflocken , Früchte in getrockneter Form 7 % (Dattel-, Aprikosen-, Apfel-, Feigenstücke), Reismehl, Cornflakes (Mais, Salz, Gerstenmalzextrakt), Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne.	Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen), Gluten DF HF LAF OZP V   
Ein knuspriges Müsli aus ausgewählten Rohstoffen und wertvollen Getreidesorten.				
Früchte Müsli		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 16.201 2,0 kg Faltschachtel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1450 Kilojoule 340 Kilokalorien Fett 4,4 g GFS 1,4 g Kohlenhydrate 61,0 g Zucker 15,0 g Eiweiß 10,0 g Salz 0,1 g	Vollkorn-Haferflocken, Vollkorn-Weizenflocken , Früchte in getrockneter Form 24% (Sultaninen 17%, Dattelstücke, Bananenchipsbruch (Bananen, Kokosnussöl), Feigenstücke, Aprikosenstücke 0,8%, Apfelstücke 0,8%, gefriergetrocknete Erdbeer- und Himbeerstücke, Vollkorn-Roggenflocken, Vollkorn-Gerstenflocken , Cornflakes (Mais, Salz, Gerstenmalzextrakt), Sonnenblumenkerne.	Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen) DF HF LAF V   
Ein fruchtiges Müsli aus ausgewählten Rohstoffen und Getreidesorten wie Hafer-, Weizen-, Roggen- und Gerstenflocken und 30% Trockenfrüchten. Ohne Zuckerzusatz mit 24% Fruchtanteil.				
Knusper Müsli		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 16.250 2,0 kg Faltschachtel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1942 Kilojoule 463 Kilokalorien Fett 16,0 g GFS 5,1 g Kohlenhydrate 66,0 g Zucker 21,0 g Eiweiß 10,0 g Salz 0,5 g	Vollkorn-Haferflocken , Zucker, Rapsöl, Kokosraspeln, Backhonig 2,7%, Hafermehl, Magermilchpulver , Stärke, Salz, natürliches Aroma.	Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Milch DF HF LV OZP   
Ein besonders knuspriges Müsli aus ausgewählten Rohstoffen wie Haferflocken, Kokosraspeln und Honig.				

Stichwortregister – Backwaren und Müsli

BonDaily-Gebäck	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite			
Apfeltasche												■					■				■													84		
Blätterteig mit Aprikosenfüllung												■																							84	
Cremegebäck Kokos												■						■																	84	
Schwarz-Weiß Cookie					■							■						■																	84	
Kaffeekränze												■										■													84	
Marmorgebäck												■										■													85	
Schokolater mit Orangenfüllung					■							■						■				■													85	
Schweineohren												■						■				■														85
Vollkorn Dinkelgebäck												■										■														85
Zitronenwaffeln												■							■																	85
Feine Gebäckmischung												■										■														86
Mürbegebäck-Mischung												■										■														86
Konferenz Gebäckmischung					■							■										■														86

BonDaily-Softkuchen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite			
Brownie												■										■	■												86	
Kuchenriegel Schokolade					■							■										■														87
Mini-Marmorkuchen					■							■										■														87
Mandelkuchen												■						■				■														87
Softkuchen Aprikose					■							■										■														87
Softkuchen Erdbeere					■							■										■														87
Softkuchen Kakao					■							■										■														88
Magdalena natur												■						■				■	■													88
Magdalena Marmor												■						■				■	■													88
Magdalena mit Heidelbeerfüllung												■						■				■	■													88
Magdalena mit Schokoladenfüllung												■						■				■														88

Müsli	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite			
Bircher Müsli					■							■					■					■		■											89	
Früchte Müsli					■							■					■							■												89
Knusper Müsli					■							■						■					■													89





Back- und Kochzutaten und Produkte zum Süßen

Eine Hauptrolle im Küchenalltag spielen sie nicht; sie sind die Statisten im Regal. Und doch: Es gibt kaum eine Inszenierung, bei der man auf sie verzichten könnte. Das ist auf der Bühne nicht anders als in der Küche. Deshalb bietet Ihnen Vogeley mit Back- und Kochzutaten sowie mit Produkten zum Süßen viele kleine, unentbehrliche Helfer an.

Pflanzliche Bindemittel, Schlag-Creme, Vanillin-Zucker oder Süßstoffe – beim Gelingen des großen Ganzen kommt es auch auf die scheinbaren Kleinigkeiten an.

Besondere Produktmerkmale



















- › kleine, unentbehrliche Helfer
- › ideale Basisprodukte für Ihre Kreativität

Alle geeignet
für Veganer
bzw. Vegetarier










Back- und Kochzutaten

Die unentbehrlichen Helfer im Küchenalltag: Back- und Kochzutaten sorgen für das Gelingen des kulinarischen Gesamtwerks.

Trennspray		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 99.471 0,5 l Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 3635 Kilojoule Kilokalorien 884 Fett 98,2 g GFS 7,5 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Pflanzliche Öle, Verdickungsmittel Carnaubawachs, Emulgator Lecithine, Treibmittel (Propan, Butan, Isobutan).	Zubereitung: Verarbeitungshilfsstoff. Dose vor Anwendung schütteln. Nach Bedarf gleichmäßig auftragen. Sprühentfernung ca. 20 - 30 cm. HF V 
Universelles Trennmittel zum Einfetten von Formen und Blechen.				
Doragel rein pflanzliches Bindemittel		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 14.653 0,6 kg Dose	 HEISS zubereiten  KALT zubereiten	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 831 Kilojoule Kilokalorien 205 Fett 1,1 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 4,6 g Zucker 0,0 g Eiweiß 6,4 g Salz 0,2 g	Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl). Zubereitung: Kalt: In Speisen und Getränke einstreuen und gut verrühren. Warm: In heiße, nicht kochende Speisen einstreuen, gut verrühren und aufkochen. ALF DF HF OZP V   
Kalorienarmes, rein pflanzliches Bindemittel für alle Ernährungsformen geeignet.				
Schlagcreme		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 13.998 2,8 kg Faltschachtel 2,8 kg Produkt für 9,3 l Milch (300 g/l) ergeben bis zu 34,0 l Schlagcreme.	 KALT zubereiten  aufschlagen  INSTANT	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 745 Kilojoule Kilokalorien 178 Fett 10,4 g GFS 8,9 g Kohlenhydrate 18,0 g Zucker 13,5 g Eiweiß 3,2 g Salz 0,1 g	Zucker, Glukosesirup, Palmkernfett, Dextrose, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Milcheiweiß , Stabilisator Kaliumphosphate, Trennmittel Calciumphosphate, Verdickungsmittel Carrageen, Aromen. Zubereitung: Das Pulver in die kalte Milch einrühren, auf höchster Stufe aufschlagen bis die Creme voluminös und fest ist. Allergene: Milch AF DF FS GLF HF LV OE   
Weiße, softige Creme, die sich hervorragend zum Garnieren und Füllen von Torten und Desserts eignet.				
Waffelschälchen		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 19.970 4,6 kg Karton 3.600 Stück	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1710 Kilojoule Kilokalorien 404 Fett 3,2 g Kohlenhydrate 76 g Eiweiß 16 g	Weizenmehl, Weizengluten, Stärke (Weizen) , Pflanzenöl, Jodsalz, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat).	Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Soja AF DF LAF LV OLV V   
Kleine Waffelschälchen für den Einsatz am Frühstücksbuffet. Ideal zum Befüllen mit Konfitüren. Für ca. 25 g Inhalt.				

Produkte zum Süßen

Süß sollte es schon sein. Und so ernährungsbewußt wie möglich. Mit den Produkten zum Süßen aus dem Hause VOGELY kein Problem.

Feine Süße		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.393 3,0 kg Faltschachtel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 999 Kilokalorien 240 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 99,9 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zutaten: Süßungsmittel Sorbit, Süßungsmittel Saccharin. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Feine Süße ist genau wie Zucker zur Bereitung aller Speisen und Gebäcke, Getränke usw. zu verwenden. 100 g Zucker können durch 100 g Feine Süße ersetzt werden – bei einer Kalorieneinsparung von 160 kcal. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel ALF HF OZP V 
Sorbit ist ein Zuckeraustauschstoff, der aus Mais gewonnen wird und in der Natur in vielen Früchten, wie z. B. in Birnen oder Äpfeln vorkommt. Um die volle Süßkraft des Zuckers zu erzielen, enthält Feine Süße zusätzlich 0,11 % Saccharin.			
Vanillin-Zucker		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 14.380 1,0 kg Dose 10 g Vanillin-Zucker für 0,5 l Creme- oder Süßspeise oder 500 g Mehl.	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1682 Kilokalorien 396 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 98,9 g Zucker 98,9 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zutaten: Zucker, Aroma. Zubereitung: Gebrauchsfertig. AF ALF DF OZP V 
Zum Aromatisieren von Milch- und Mehlspeisen, Kuchen, Torten und Kleingebäck. Ebenso zu verwenden beim Einmachen von Früchten, für Schlagsahne, Cremes oder Vanillesoße.			
Süsstoff flüssig		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 83.970 6 x 1,0 l Flasche 1 Teelöffel (3,6 ml bzw. ca. 80 Tropfen) entspricht der Süßkraft von 3 Esslöffeln (ca. 45 g) Zucker.	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 5 Kilokalorien 1 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,2 g Zucker 0,2 g Eiweiß 0,0 g Salz 3,8 g	Zutaten: Wasser, Süßungsmittel (Cyclamat, Saccharin), Fruktose, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, mit Konservierungsmittel ALF HF OZP V 
Flüssige Tafelsüsse auf der Grundlage von Cyclamat und Saccharin.			
Süsstoff Tabletten		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 83.890 1 Spender à 650 Tabletten Süßkraft: 1 Süßstoff-tablette entspricht 1 Stück Zucker (ca. 4,5 g).	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 85 Kilokalorien 20 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,2 g Zucker 0,2 g Eiweiß 0,0 g Salz 34,2 g	Zutaten: Süßungsmittel (Cyclamat, Saccharin), Säureregulator Natriumcarbonat, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Laktose. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel GLF HF LV OZP 
Tafelsüsse auf der Grundlage von Cyclamat und Saccharin.			



Light Desserts

Süßes genießen und auf die schlanke Linie achten – geht das? Ja, das geht. Dafür hat Voageley diese spezielle Produktlinie kreiert. Im wahrsten Sinne des Wortes: Wir haben Genießen leicht gemacht.

Light-Desserts sind kalorienreduziert, und das bei vollem Geschmack. Schließlich hat jeder ein Recht auf höchsten Genuss!

Besondere Produktmerkmale



















- › umfangreiches Spezialsortiment
- › Mousses, Cremes, Buttermilch-Desserts und Grützen

Kalorien-
reduziert,
Genuss garantiert








light-Weiße Linie

Locker, erfrischend und leicht! Bei diesen fruchtigen Dessertkreationen heißt es Schlemmen ohne Reue dank einer beachtlichen Kalorienreduktion um 30 %.

Light Buttermilch-Dessert Erdbeer-Cassis		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 14.910 3 x 2,4 kg Faltschachtel</p> <p>2,4 kg Produkt für 16,0 l Milch (150 g/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiges Dessert.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 420 Kilojoule 100 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,7 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 11,9 g Zucker 7,9 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,1 g</p>	<p>Fruktose, Glukosesirup, Buttermilchpulver 14 %, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säureregulator (Kaliumcitrate, Calciumlactat), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Inulin, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Aromen, schwarze Johannisbeeren 1,9 %, Erdbeerpulver 1,8 %, Milcheiweiß, Maltodextrin, Rote Bete, Süßungsmittel Sucralose.</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Masse aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel</p> <p>AF FS GLF HF KR LV</p> <p>  </p>
Light Buttermilch-Dessert Himbeer		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 14.911 3 x 2,4 kg Faltschachtel</p> <p>2,4 kg Produkt für 16,0 l Milch (150 g/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiges Dessert.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 418 Kilojoule 99 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,6 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 12,0 g Zucker 7,9 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,1 g</p>	<p>Fruktose, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Buttermilchpulver 13,3 %, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Inulin, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Himbeerpulver 3,3 %, Säureregulator (Kaliumcitrate, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Aromen, Milcheiweiß, rote Bete, Maltodextrin, Süßungsmittel Sucralose.</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Masse aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel</p> <p>AF FS GLF HF KR LV</p> <p>OE</p> <p>  </p>
Light Buttermilch-Dessert Zitrone		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 14.921 3 x 2,4 kg Faltschachtel</p> <p>2,4 kg Produkt für 16,0 l Buttermilch (150 g/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiges Dessert.</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 421 Kilojoule 100 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,7 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 12,1 g Zucker 7,9 g Eiweiß 3,7 g Salz 0,1 g</p>	<p>Glukosesirup, Fruktose, Buttermilchpulver 14,3 %, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Emulgator (Monoun- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Inulin, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Carrageen), Säureregulator (Kaliumcitrate, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Aromen, Milcheiweiß, Maltodextrin, Süßungsmittel Sucralose, Zitronenpulver.</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Anschlagkessel geben und mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Masse aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>Deklaration Zusatzstoffe: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel</p> <p>AF FS GLF HF KR LV</p> <p>OE</p> <p>  </p>

light-Frucht-Grützen

Intensiver, fruchtiger Geschmack nach allem, was der Obstkorb hergibt – das überzeugt nicht nur den kalorienbewussten Esser.

Light Erdbeer, Kirsche, Johannisbeere		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 14.930 2,4 kg Faltschachtel</p> <p>2,4 kg Produkt für 20,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 22,0 l fertige Frucht-Grütze.</p>		<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 159 Kilojoule 37 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 8,5 g Zucker 4,1 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g</p>	<p>Modifizierte Stärke, Fruktose, Früchte 14,5% (Erdbeeren, Sauerkirschen, Schwarze Johannisbeeren), Karottensaftkonzentrat, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Aromen, Säureregulator Kaliumcitrate, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Süßungsmittel Sucralose.</p>	<p>Zubereitung: Das Produkt mit etwas Wasser anrühren. Wasser zum Kochen bringen, das angerührte Produkt hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.</p> <p>Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel</p> <p>AF ALF FF FS HF KR</p> <p>V</p> <p>  </p>

Light Rød Grød



Art.Nr. 16.562

4,2 kg Dose

tafeldertig

45% Fruchtanteil

Unsere tafelfertige Light-Grütze: Die leichte Süße in Kombination mit der fruchtigen Frische überzeugt nicht nur kalorienbewusste Genießer. 30 % weniger Kalorien durch Verwendung von Süßungsmitteln. Mit 45% Frucht mit Zucker und Süßungsmitteln.

Nährwerte pro 100 g Produkt:

Brennwert	
Kilojoule	254
Kilokalorien	60
Fett	0,2 g
GFS	0,0 g
Kohlenhydrate	13,0 g
Zucker	10,5 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,0 g

Zutaten

Rote Früchte (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren), Wasser, Fruktose, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Süßungsmittel (Aspartam*, Acesulfam K).

*enthält eine Phenylalaninquelle

Merkmale

Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle

ALF HF KR OZP V



Stichwortregister – light-Desserts

light-Weiße Linie

	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM	ohne Kaffein	ohne Laktose	ohne Eiweiß	ohne Gluten	ohne Nüsse	ohne Sesam	ohne Soja	Seite	
Light Buttermilch-Dessert Erdbeer-Cassis	■							■		■		■			■			■								■		■						98
Light Buttermilch-Dessert Himbeer	■							■		■		■			■			■								■		■						98
Light Buttermilch-Dessert Zitrone	■							■		■		■			■			■								■		■						98

light-Frucht-Grützen

	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM	ohne Kaffein	ohne Laktose	ohne Eiweiß	ohne Gluten	ohne Nüsse	ohne Sesam	ohne Soja	Seite	
Light Erdbeer, Kirsch, Johannisbeer	■	■						■	■			■			■										■		■							98
Light Rød Grød		■										■			■								■		■									99



proBalance

Um auf die Gesundheit und eine ausgewogene Ernährung zu achten, muss man nicht auf Genuss und Lebensfreude verzichten! Mit unserer Marke „proBalance“ vereinen wir guten Geschmack mit ausbalancierter Ernährung.

Die Linie „proBalance“ von Vogeley verspricht mit ihren sorgfältig abgestimmten Rohstoffen vollen Genuss und eine große Produktvielfalt. Da bleiben keine Wünsche offen.

Besondere Produktmerkmale













- › umfangreiches Spezialsortiment
- › ausgewogene Ernährung, voller Geschmack
- › Fruchtsuppen, Frucht-Gelees und Garnituren

*Alle geeignet
für Veganer
bzw. Vegetarier*













proBalañce-Fruchtsuppen „Frucht-Mix“

Fruchtsuppen mit leckeren Obststücken – der erfrischende Genuss im Sommer.

Aprikose		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.570 1,3 kg Faltschachtel 1,3 kg Produkt für 16,3 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 16,3 l fertige Fruchtsuppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 118 Kilojoule 28 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 6,3 g Zucker 5,0 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Fruktose, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Äpfel, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Aprikosenpulver 2,9%, Glukosesirup, Aromen, Süßungsmittel (Cyclamat, Aspartam*), Saccharin), pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Stärke, rote Bete, Maltodextrin. * enthält eine Phenylalaninquelle	Zubereitung: Das Produkt mit einem Handschneebeesen in die kalte oder warme Flüssigkeit einrühren. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle AF ALF FF FS HF KR V  
	Fruchtkaltschale mit Aprikosenstückchen für die kalte und warme Zubereitung. Sie ist auch als Geschmacksgeber z.B. für Joghurtspeisen bestens geeignet.				
Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.580 1,3 kg Faltschachtel 1,3 kg Produkt für 16,3 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 16,3 l fertige Fruchtsuppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 117 Kilojoule 28 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 6,2 g Zucker 5,2 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Fruktose, modifizierte Stärke, Erdbeeren 6,3 %, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Süßungsmittel (Cyclamat, Aspartam*, Saccharin), Maltodextrin, Karottensaftkonzentrat, Rote Bete, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-). *enthält eine Phenylalaninquelle	Zubereitung: Das Produkt mit einem Handschneebeesen in die kalte oder warme Flüssigkeit einrühren. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle AF ALF FF FS HF KR V  
	Fruchtkaltschale mit Erdbeerstückchen für die kalte und warme Zubereitung. Sie ist auch als Geschmacksgeber z.B. für Joghurtspeisen bestens geeignet.				

proBalañce-Frucht-Gelees





Wer auf Fruchtstücke und Gelatine in der Nachspeise lieber verzichten möchte, entscheidet sich für Frucht-Gelees. Vorteil in der Küche: Die Gelees behalten auch ungekühlt ihre Konsistenz.

Aprikose		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.018 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Frucht-Gelee.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 139 Kilojoule 33 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 7,4 g Zucker 6,1 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,1 g	Fruktose, modifizierte Stärke, Aprikosenflocken 6,4%, Glukosesirup, Geliemittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Kaliumcitrate, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Aromen, Süßungsmittel (Cyclamat, Aspartam*, Saccharin), Stabilisator Calciumphosphate, Dextrose, Saflorkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), rote Betepulver, Maltodextrin. * enthält eine Phenylalaninquelle	Zubereitung: Das Wasser zum Kochen bringen. Kochvorgang unterbrechen und das Dessertpulver mit einem Schneebesens kräftig in das heiße Wasser einrühren. Portionieren und bis zum Erstarren (ca. 45 Minuten) kaltstellen. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle AF ALF FF FS KR OE R V  
	Gelbes Frucht-Gelee mit Aprikosenfruchtpulver ohne Stückchen.				
Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.026 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Frucht-Gelee.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 137 Kilojoule 32 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 7,2 g Zucker 6,5 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,1 g	Fruktose, modifizierte Stärke, Erdbeerpulver 5,9%, Geliemittel (Carrageen, Kaliumchlorid), Säureregulator Kaliumcitrate, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Aromen, Holunderkonzentrat (Maltodextrin, Holunderkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure, Karamellzuckersirup), Süßungsmittel (Cyclamat, Aspartam*, Saccharin), Maltodextrin, rote Betesaftkonzentrat, Stabilisator Calciumphosphate, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-), Dextrose. * enthält eine Phenylalaninquelle	Zubereitung: Flüssigkeit aufkochen, das Produkt hinzufügen und so lange verrühren bis sich alles gelöst hat. Nicht mehr kochen lassen. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle AF ALF FF FS KR LV OE OLV R V  
	Rotes Frucht-Gelee mit Erdbeerfruchtpulver ohne Stückchen.				

Mango-Maracuja		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.034 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Frucht-Gelee.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 139 Kilojoule Kilokalorien 33 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 7,4 g Zucker 6,5 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,1 g	Fruktose, modifizierte Stärke, Gelliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Kaliumcitrate, Maltodextrin, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Maracujasaftkonzentrat, Aromen, Süßungsmittel (Cyclamat, Aspartam*, Saccharin), Stabilisator Calciumphosphate, Saftkonzentrat, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Dextrose, rote Betepulver. *enthält eine Phenylalaninquelle	Zubereitung: Flüssigkeit aufkochen, das Produkt hinzufügen und so lange verrühren bis sich alles gelöst hat. Nicht mehr kochen lassen. Deklaration Zusatzstoffe: Phenylalaninquelle, mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ALF FF FS HF KR OE V  
	Helles, orangefarbenes Frucht-Gelee mit Maracujafuchtpulver ohne Stückchen.				
Waldbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 13.038 1,0 kg Faltschachtel 1,0 kg Produkt für 10,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 10,0 l fertiges Frucht-Dessert.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 137 Kilojoule Kilokalorien 32 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 7,2 g Zucker 6,4 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,1 g	Fruktose, modifizierte Stärke, Gelliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Kaliumcitrate, 3,7 % Früchte (Erdbeer-, Himbeer-, Heidelbeerpulver), Verdickungsmittel Guarkernmehl, Aromen, Maltodextrin, rote Betepulver, Süßungsmittel (Cyclamat, Aspartam*, Saccharin), Karottensaftkonzentrat, Stabilisator Calciumphosphate, Dextrose, pflanzliche Öle (Kokosnuss-, Palm-, Raps-). *enthält eine Phenylalaninquelle	Zubereitung: Flüssigkeit aufkochen, das Produkt hinzufügen und so lange verrühren bis sich alles gelöst hat. Nicht mehr kochen lassen. Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle AF ALF FF FS HF KR OE V  
	Violette Frucht-Gelee mit Waldbeeren-Note ohne Stückchen.				

proBalance-Produkte zum Garnieren

Das Auge isst bekanntlich mit. Das gilt auch für Ernährungsbewusste. Ohne Garnituren geht's nicht. Bei VOGLEY finden Sie, was Auge und Gesundheit gleichermaßen benötigen.

Schlagcreme		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.459 1,5 kg Faltschachtel 1,5 kg Produkt für 7,5 l fettarme Milch (200 g/l) ergeben bis zu 27,0 l fertige Schlagcreme.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 610 Kilojoule Kilokalorien 146 Fett 9,8 g GFS 8,6 g Kohlenhydrate 10,6 g Zucker 5,7 g Eiweiß 3,9 g Salz 0,2 g	Glukosesirup, pflanzliche Fette (Palm-, Kokos-, Raps-), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Vollmilchpulver , Milcheiweiß , modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carrageen, Xanthan), Stabilisator Kaliumphosphate, Trennmittel Calciumphosphate, Süßungsmittel (Aspartam*, Sucralose), Aromen, Rote Bete, Maltodextrin. *enthält eine Phenylalaninquelle	Zubereitung: Flüssigkeit mit dem Produkt verrühren. Mit einer Anschlagmaschine oder einem elekt. Rührgerät die Creme aufschlagen bis sie voluminös und cremig ist. Allergene: Milch Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle AF FS GLF HF LV OE  
	Kalorienreduzierte Schlagcreme mit hohem Aufschlagsvolumen. Die Herstellung erfolgt mit kalter, fettarmer Milch. Die Creme eignet sich zum Garnieren von z.B. Desserts, Puddinge und Torten.				
proBalance Schoko-Ornamente, braun		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 18.615 725 g Karton ca. 560 Stück Größe: ca. 3,0 - 4,5 cm Ø		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1961 Kilojoule Kilokalorien 475 Fett 36,1 g GFS 22,7 g Kohlenhydrate 45,7 g davon Zucker 0,1 g Eiweiß 5,0 g Salz 0,0 g	Kakaomasse, Süßungsmittel (Maltit), Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel DF HF LAF OZP V   
	Schokoladen-Ornamente aus Zartbitterschokolade in fünf verschiedenen Ausformungen zum Garnieren von Desserts und Torten. Kakaogehalt mindestens 55 %.				

AF alkoholfrei **ALF** ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **FF** fettfrei **FS** fertig gesüßt **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten
HF frei von Hefe-Extrakt **KR** kalorienreduziert **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **LV** laktovegetabil **OE** ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile **OZP** ohne Zutat Palmfett **V** vegan

proBalance-Produkte zum Garnieren

proBalance Schoko-Ornamente, weiß		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 18.616 725 g Karton ca. 560 Stück Größe: ca. 3,0 - 4,5 cm Ø	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2106 Kilojoule 509 Fett 38,3 g GFS 24,2 g Kohlenhydrate 52,9 g Zucker 8,4 g Eiweiß 5,8 g Salz 0,2 g	Süßungsmittel (Maltit), Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithine, Aroma. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Milch, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Süßungsmittel DF HF LV OZP   
	Weiße Schokoladen-Ornamente in fünf verschiedenen Ausformungen zum Garnieren von Desserts und Torten. Kakaogehalt mindestens 30 %.		

Stichwortregister – proBalance

proBalance-Fruchtsuppen „Frucht-Mix“	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	QBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM	keine Lebensmittel	keine Zusatzstoffe	laktosefrei	vegetarisch	chiralität	INSTANT	keine Kunststoffe	Seite	
Aprikose	■	■					■	■					■													■	■							102
Erdbeer	■	■					■	■					■													■	■							102
Mango-Maracuja		■					■	■					■													■	■							103
Waldbeer	■	■					■	■					■													■	■							103

proBalance-Frucht-Gelees	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	QBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM	keine Lebensmittel	keine Zusatzstoffe	laktosefrei	vegetarisch	chiralität	INSTANT	keine Kunststoffe	Seite	
Aprikose	■	■					■	■					■													■	■							102
Erdbeer	■	■					■	■					■					■								■	■							102
Mango-Maracuja		■					■	■					■													■	■							103
Waldbeer	■	■					■	■					■													■	■							103

proBalance-Produkte zum Garnieren	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	QBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM	keine Lebensmittel	keine Zusatzstoffe	laktosefrei	vegetarisch	chiralität	INSTANT	keine Kunststoffe	Seite	
Schlagcreme	■							■		■		■						■								■	■							103
proBalance Schoko-Ornamente, braun					■							■					■						■											103
proBalance Schoko-Ornamente, weiß					■							■					■						■											104





Konfitüren und würzige Aufstriche

Das Croissant duftet verführerisch, der Blätterteig gibt auf sanften Druck nach und ruft förmlich nach Butter und einem Aufstrich, der das französische Gebäck zum kulinarischen Sonnenaufgang werden lässt.

Ja, solche Aufstriche gibt es und sie eignen sich nicht nur für die leckeren Blätterteig-Hörnchen. Vogeley bietet Konfitüren, die mit ihrer Fruchtigkeit auch die „herzhaften Typen“ schwach werden lassen. Aber für Menschen, die es morgens lieber herzhaft mögen, bietet Vogeley auch vegane und vegetarische Brotaufstriche und verschiedene Wurstsorten in Portionen. Bei der Sortenvielfalt von Vogeley kommt garantiert keine Langeweile am Frühstückstisch auf.

Besondere Produktmerkmale





- › fruchtig und herzhaft
- › umfangreiches Sortiment
- › viele geeignet für Veganer bzw. Vegetarier
- › in Portionen und im Eimer erhältlich










Viele
kalorienreduzierte
Varianten



Konfitüren und mehr in Portionen





Die hygienisch-praktische Alternative zum großen Gebinde: Süße und würzige Brotaufstriche in Portionsschälchen. Das vereinfacht den Alltag auf Stationen und macht sich gut auf dem Frühstücksbuffet.

Aprikosen-Konfitüre EXTRA		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.206 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 991 Kilokalorien 233 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 57,0 g Zucker 45,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Aprikosen 50 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF FF OZP V   
Gelbe Aprikosen-Konfitüre EXTRA. Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.			
Erdbeer-Konfitüre EXTRA		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.218 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 991 Kilokalorien 233 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 57,0 g Zucker 46,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Erdbeeren 50 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF FF OZP V   
Rote Erdbeer-Konfitüre EXTRA. Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.			
Honig, cremig		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.802 4,0 kg Karton 200 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1333 Kilokalorien 314 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 78,0 g Zucker 75,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. AF ALF DF FA OE OLV OZP   
Cremiger, streichfähiger Honig.			
Honig, flüssig		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.793 4,0 kg Karton 200 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1333 Kilokalorien 314 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 78,0 g Zucker 75,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. AF ALF DF FA OE OLV OZP   
Feiner, flüssiger Honig.			
Konfitüre EXTRA, sortiert		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.240 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Siehe Einzelsorten	Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF OZP V   
Sortierte Extra-Konfitüre mit 40 Portionen Erdbeer und je 20 Portionen Pfirsich-Maracuja, Sauerkirsch und Aprikose.			

Nuss-Nougat-Creme		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.460 4,0 kg Karton 200 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2332 Kilojoule Kilokalorien 559 Fett 35,2 g GFS 7,3 g Kohlenhydrate 55,7 g Zucker 54,5 g Eiweiß 3,9 g Salz 0,3 g	Zucker, Pflanzenöle (Raps-, Palm-), gemahlene Haselnüsse 10 %, Süßmolkenpulver , fettarmes Kakao-pulver, Magermilchpulver , Emulgator Lecithine, Vanilleextrakt. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Allergene: Milch, Schalenfrüchte AF DF GLF LV OE 
Cremige und streichfähige Nuss-Nougat-Creme.			
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre EXTRA		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.233 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 988 Kilojoule Kilokalorien 233 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 57,0 g Zucker 46,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Früchte (Pfirsiche 35 %, Maracujas 15 %), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF OZP V 
Gelbe exotische Pfirsich-Maracuja-Konfitüre EXTRA. Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.			
Pflaumenmus		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.245 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 855 Kilojoule Kilokalorien 201 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 49,0 g Zucker 47,0 g Eiweiß 0,6 g Salz 0,0 g	Pflaumen (entsteint), Zucker, Geliermittel Pektin, Gewürz. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. AF ALF DF FF OE OZP V 
Dunkles Pflaumenmus abgerundet mit feinen Gewürzen. Hergestellt aus 140 g Pflaumen pro 100 g Pflaumenmus. Gesamtzuckergehalt 54 g je 100 g.			
Rübenkraut		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.400 4,0 kg Karton 200 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1182 Kilojoule Kilokalorien 279 Fett 0,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 64,5 g Zucker 63,5 g Eiweiß 2,0 g Salz 0,0 g	Zuckerrübensaft. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. AF ALF DF FF OE OZP V 
Dunkles, flüssiges Rübenkraut.			
Sauerkirsch-Konfitüre EXTRA		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.236 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 997 Kilojoule Kilokalorien 235 Fett 0,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 57,0 g Zucker 46,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Sauerkirschen 50 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF OZP V 
Rote Sauerkirsch-Konfitüre EXTRA. Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.			





AF alkoholfrei ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei FF fettfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten LV lactovegetabil
 OE ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile OZP ohne Zutat Palmfett V vegan







Konfitüren und mehr in Portionen

Schwarze Johannisbeer-Konfitüre EXTRA		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.231 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 955 Kilokalorien 225 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 55,0 g Zucker 43,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Glukose-Fruktose-Sirup, schwarze Johannisbeeren 40 %, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. AF ALF DF FF OZP V 
Dunkle Johannisbeer-Konfitüre EXTRA. Hergestellt aus 40 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.			
Waldfrucht-Konfitüre EXTRA		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.200 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 992 Kilokalorien 234 Fett 0,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 56,0 g Zucker 45,0 g Eiweiß 0,6 g Salz 0,0 g	Glukose-Fruktose-Sirup, Früchte (Himbeeren 18 %, Brombeeren 15 %, schwarze Johannisbeeren 11 %, Heidelbeeren 1 %), Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. AF ALF DF FF OZP V 
Dunkle Waldfrucht-Konfitüre EXTRA, hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.			

light-Konfitüren und mehr in Portionen



Unsere leichten Brotaufstriche sorgen gut portioniert für Abwechslung auf dem Frühstückstisch.

Aprikose		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.270 2,0 kg Karton 100 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 469 Kilokalorien 111 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 26,2 g Zucker 23,4 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Aprikosen 45%, Fruktosesirup, Wasser, Verdickungsmittel (Pektin, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Saccharin-Natrium). Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ALF KR OZP V 
Gelb-orange Konfitüre mit Fruchtstücken. Bis zu 50 % kalorienreduziert gegenüber einer Konfitüre Extra mit einem Gesamtzuckergehalt von 60 g je 100 g durch den Austausch von Zucker gegen Süßungsmittel. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 30 g je 100 g.			
Erdbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.275 2,0 kg Karton 100 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 473 Kilokalorien 112 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 26,2 g Zucker 25,1 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Erdbeeren 45%, Fruktosesirup, Wasser, Sauerkirchschaft-Konzentrat, Verdickungsmittel (Pektin, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Saccharin-Natrium). Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ALF KR OZP V 
Rote Konfitüre mit Fruchtstücken. Bis zu 50 % kalorienreduziert gegenüber einer Konfitüre Extra mit einem Gesamtzuckergehalt von 60 g je 100 g durch den Austausch von Zucker gegen Süßungsmittel. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 30 g je 100 g.			

Himbeer-Johannisbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.292 2,0 kg Karton 100 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 411 Kilojoule / 97 Kilokalorien Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 23,0 g Zucker 22,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Früchte (Himbeeren 25%, rote Johannisbeeren 20%), Fruktosesirup, Wasser, Geliermittel Pektin, Säureregulator (Citronensäure, Calciumlactat), Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Saccharin-Natrium). Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ALF KR OZP V 
Rote Konfitüre ohne Kerne. Bis zu 50% kalorienreduziert gegenüber einer Konfitüre Extra mit einem Gesamtzuckergehalt von 60 g je 100 g durch den Austausch von Zucker gegen Süßungsmittel. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 30 g je 100 g			
Sauerkirsche		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.280 2,0 kg Karton 100 Portionen à 20 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 477 Kilojoule / 112 Kilokalorien Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 26,5 g Zucker 24,3 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Sauerkirschen 45%, Fruktosesirup, Wasser, Verdickungsmittel (Pektin, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Saccharin-Natrium). Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ALF KR OZP V 
Rote Konfitüre mit Fruchtstücken. Bis zu 50 % kalorienreduziert gegenüber einer Konfitüre Extra mit einem Gesamtzuckergehalt von 60 g je 100 g durch den Austausch von Zucker gegen Süßungsmittel. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 30 g je 100 g.			
Konfitüre EXTRA, sortiert		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 17.298 2,0 kg Karton 100 Portionen à 20 g	siehe Einzelsorten	Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ALF KR OZP V 
Sortierte Konfitüre mit 40 Portionen Erdbeer und je 20 Portionen Pfirsich-Maracuja, Sauerkirsche und Aprikose. Bis zu 50 % kalorienreduziert gegenüber einer Konfitüre Extra mit einem Gesamtzuckergehalt von 60 g je 100 g durch den Austausch von Zucker gegen Süßungsmittel. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 30 g je 100 g.			

- Würzige Brotaufstriche in Portionen

Einfach gut drauf – die würzigen BonDaily-Brottaufstriche sorgen für einen entspannten Start in den Tag.

Veganer Brotaufstrich Tomate-Basilikum		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.364 2,5 kg Karton 100 Portionen à 25 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 578 Kilojoule / 139 Kilokalorien Fett 10,0 g GFS 0,8 g Kohlenhydrate 8,8 g Zucker 4,1 g Eiweiß 2,7 g Salz 1,3 g	Wasser, Tomatenmark 20%, Gemüsepaprika, Rapsöl 10%, modifizierte Stärke, Erbsenprotein, jodiertes Salz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan), Zucker, Gewürze, Würze, Basilikum 0,4%. Zubereitung: Kalt verzehrfertig. ALF DF HF OZP V 

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei HF frei von Hefe-Extrakt KR kalorienreduziert OZP ohne Zutat Palmfett V vegan

Wurst-Brottaufstrich, sortiert

Art.Nr. 90.367
2,5 kg Karton
100 Portionen à 25 g



Je 20 Portionen der Sorten Geflügelpastete, Jagdwurst-Creme, Mettwurst nach Bauernart, Leberwurst nach Bauernart und Feine Delikatess-Leberwurst.

Nährwerte Jagdwurst-Creme pro 100 g Produkt:

Brennwert	
Kilojoule	1424
Kilokalorien	344
Fett	32,8 g
GFS	12,1 g
Kohlenhydrate	0,4 g
Zucker	0,3 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	1,5 g

Nährwerte Leberwurst nach Bauernart pro 100 g Produkt:

Brennwert	
Kilojoule	1024
Kilokalorien	247
Fett	19,6 g
GFS	7,8 g
Kohlenhydrate	1,1 g
Zucker	0,6 g
Eiweiß	16,5 g
Salz	1,5 g

Nährwerte Geflügelpastete pro 100 g Produkt:

Brennwert	
Kilojoule	920
Kilokalorien	221
Fett	16,6 g
GFS	6,2 g
Kohlenhydrate	0,4 g
Zucker	0,3 g
Eiweiß	18,0 g
Salz	1,6 g

Nährwerte Mettwurst nach Bauernart pro 100 g Produkt:

Brennwert	
Kilojoule	1152
Kilokalorien	278
Fett	23,7 g
GFS	8,8 g
Kohlenhydrate	0,4 g
Zucker	0,3 g
Eiweiß	16,2 g
Salz	1,8 g

Nährwerte Feine Delikatess-Leberwurst pro 100 g Produkt:

Brennwert	
Kilojoule	1361
Kilokalorien	329
Fett	30,2 g
GFS	11,4 g
Kohlenhydrate	0,6 g
Zucker	0,6 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	1,6 g

Zutaten

Jagdwurst-Creme: Schweinefleisch 73%, Speck, Wasser, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Kaliumjodat), **Milcheiweiß**, Gewürze, Würze, Gewürzextrakte, Dextrose, Zucker, Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.

Leberwurst nach Bauernart: Schweinefleisch 58%, Schweineleber 27%, Speck, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Kaliumjodat), Gewürze, Zucker, Maltodextrin, Gewürzextrakte.

Geflügelpastete: Schweinefleisch 40%, Putenfleisch 32%, Speck, Schweineleber, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Kaliumjodat), Gewürze, Würze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Emulgator Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.

Mettwurst nach Bauernart: Schweinefleisch 73%, Speck, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Kaliumjodat), **Milcheiweiß**, Gewürze, Gewürzextrakte.

Feine Delikatess-Leberwurst: Schweinefleisch 50%, Schweineleber 29%, Speck, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Kaliumjodat), Gewürze, Würze, Dextrose, Zucker, Glukosesirup, Gewürzextrakte, Aromen, Emulgator Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren.

Merkmale

Zubereitung: Kalt verzehrfertig.
Allergene: Milch

Allergene: Milch



Konfitüre EXTRA im Eimer

EXTRA viel Frucht im Eimer. Diese Konfitüren bieten 45 % Fruchtgehalt. Und das in bedarfsgerechten Großgebinden.

Ananas		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.805 5,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1024 Kilokalorien 241 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 59,0 g Zucker 47,0 g Eiweiß 0,6 g Salz 0,0 g	Zutaten Ananas 45 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.
	Gelbe Ananas-Konfitüre EXTRA mit Fruchtstücken. 45% Fruchtgehalt. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> ALF DF HF OZP V </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">    </div>			
Aprikose		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.806 5,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1022 Kilokalorien 241 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 59,0 g Zucker 48,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Zutaten Aprikosen 45%, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.
	Art.Nr. 16.845 12,5 kg Eimer		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> ALF DF OZP V </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">    </div>			
Erdbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.818 5,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1028 Kilokalorien 242 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 59,0 g Zucker 48,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Zutaten Erdbeeren 45%, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konzentrat aus rotem Traubensaft.
	Art.Nr. 16.846 12,5 kg Eimer		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> ALF DF HF OZP V </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">    </div>			
Erdbeer-Rhabarber		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.819 5,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1028 Kilokalorien 242 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 59,0 g Zucker 48,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g	Zutaten Früchte 45% (Erdbeeren 25%, Rhabarber 20%), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.
	Rote Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre EXTRA mit Fruchtstücken. 45% Fruchtgehalt. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> ALF DF HF OZP V </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">    </div>			
Heidelbeer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 16.808 5,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1035 Kilokalorien 244 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 58,0 g Zucker 47,0 g Eiweiß 0,6 g Salz 0,0 g	Zutaten Heidelbeeren 45 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.
	Dunkle Heidelbeer-Konfitüre EXTRA mit Fruchtstücken. 45% Fruchtgehalt. Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g; Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g.		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> ALF DF OZP V </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">    </div>			

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei HF frei von Hefe-Extrakt OZP ohne Zutat Palmfett V vegan

Konfitüre EXTRA im Eimer

Pfirsich-Maracuja		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 16.843 5,0 kg Eimer Art.Nr. 16.850 12,5 kg Eimer</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 1020 Kilojoule 240 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 59,0 g Zucker 48,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,0 g</p>	<p>Früchte 45% (Pfirsich 25%, Maracuja 20%), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.</p>	<p>Zubereitung: Kalt verzehrfertig.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p> <p>  </p>
Pflaumenmus		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 16.838 5,0 kg Eimer</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 895 Kilojoule 211 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 51,0 g Zucker 47,0 g Eiweiß 0,8 g Salz 0,0 g</p>	<p>Pflaumen (entsteint) 140%, Zucker, Geliermittel Pektin, Gewürz.</p>	<p>Zubereitung: Kalt verzehrfertig.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p> <p>  </p>
Sauerkirsch		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 16.836 5,0 kg Eimer Art.Nr. 16.847 12,5 kg Eimer</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 1007 Kilojoule 237 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 58,0 g Zucker 47,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g</p>	<p>Sauerkirschen 45%, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.</p>	<p>Zubereitung: Kalt verzehrfertig.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p> <p>  </p>
Schwarze Johannisbeer		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 16.832 5,0 kg Eimer</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 1024 Kilojoule 241 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 58,0 g Zucker 47,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g</p>	<p>Glukose-Fruktose-Sirup, schwarze Johannisbeeren 35%, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.</p>	<p>Zubereitung: Kalt verzehrfertig.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p> <p>  </p>
Waldfrucht		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 16.820 5,0 kg Eimer</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 1025 Kilojoule 241 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 58,0 g Zucker 47,0 g Eiweiß 1,0 g Salz 0,0 g</p>	<p>Früchte 45% (Himbeeren 20%, Brombeeren 15%, Heidelbeeren 10%), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.</p>	<p>Zubereitung: Kalt verzehrfertig.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p> <p>  </p>

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei HF frei von Hefe-Extrakt OZP ohne Zutat Palmfett V vegan



Würzige Vielfalt

Mit dem würzigen Sortiment von Supro bieten wir Ihnen eine Vielzahl von Produkten. Das Sortiment reicht von Suppen und Bouillons über Saucen und Dressings bis hin zu Würzmitteln.



Premium

Wer mit Supro Premium kocht, kocht mit erstklassigen Zutaten. Denn die Marke gibt ein Qualitätsversprechen auf der ganzen Linie.

Moderne Convenience

Unsere Convenience-Produkte machen es Ihnen so einfach wie möglich. Mit modernen Rezepturen stimmt nicht nur der Geschmack.

Dank einheitlicher Dosierungen und dem weitgehenden Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe und allergene Zutaten sind auch Zubereitung und Deklaration ganz einfach.





Saucen, Grundsaucen und Saucenbasen

Wer mit allen Sinnen genießen möchte, der kann auf gute Saucen nicht verzichten. Erst diese machen das Gericht aus. Ihr Duft steigt in die Nase und macht Appetit auf mehr. Und ihr Geschmack sollte über eine Raffinesse verfügen, die aus einer guten Mahlzeit ein kulinarisches Erlebnis werden lässt. Darüber hinaus müssen diese Saucen auch den Ansprüchen der Gemeinschaftsverpflegung mit z. B. langen Standzeiten und Cook & Chill-Eignung gerecht werden. Vogeley bietet eine große Vielfalt an Saucen auch für die vegane Küche.









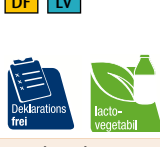
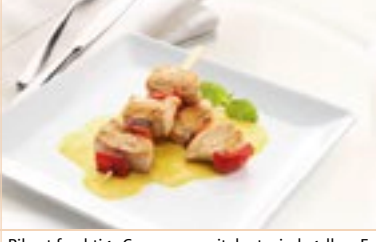





Besondere Produktmerkmale

- › viele ohne allergenhaltige Zutaten
- › viele ohne glutenhaltige Zutaten
- › viele geeignet für Veganer bzw. Vegetarier
- › viele Varianten sind frei von Hefeextrakt
- › moderne Rezepturen aus hochwertigen Zutaten

































































Alle unsere
Saucen sind
deklarationsfrei



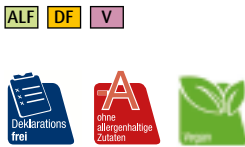









Wer mit SUPRO Premium kocht, kocht mit erstklassigen Zutaten. Denn die Marke gibt ein Qualitätsversprechen auf der ganzen Linie.

Bratensauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.127 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 100,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 105,0 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 137 Kilojoule Kilokalorien 32 Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 5,7 g Zucker 2,9 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,4 g	Maltodextrin, Stärke, Salz, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Aroma, Reismehl, Palmfett, Zucker, Tomaten, Rindfleischextrakt, Röstzwiebeln, Karamellzucker, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Hochwertige dunkle Bratensauce mit gedeckter Bindung und kräftigem Fleischgeschmack. Besonders gut geeignet zu Rouladen, Rinderbraten, Gulasch und einer Vielfalt von Ableitungen.				
Bratenjus, pastös		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.171 1,3 kg Dose Art.Nr. 89.172 5,0 kg Eimer 1,3 kg Produkt für 13,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 13,6 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 184 Kilojoule Kilokalorien 44 Fett 3,0 g GFS 1,3 g Kohlenhydrate 3,2 g Zucker 1,2 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,4 g	Pflanzliche Fette (Palmfett, Rapsöl), Stärke, Salz, Zucker, Hefeextrakt, Aroma, Kalbsfond mit Gemüsekonzentraten 5,5% (konzentrierter Kalbsbrühe (Fleischextrakt 58%, Wasser, Fett), Hefeextrakt, Salz, Maltodextrin, Gemüsekonzentrate 6% (Zwiebel, Tomate, Karotte), Dextrose, karamellisierter Zucker, Gewürzextrakte), Tomaten, Rindfleischextrakt, Caramellzucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl).	Zubereitung: Die Paste langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Die Bratenjus ist ein Alleskönner unter den Saucen. Sie bereichert alle Grill- und Pfannengerichte und wird auch zum Angießen von Braten verwendet. Mit der leichten Bindung ist die Jus pur oder als kreative Ableitung zu den verschiedensten Gerichten einsetzbar.				
Béchamelsauce, pastös		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.363 3,5 kg Eimer 3,5 kg Produkt für 15,7 l Wasser (220 g/l) ergeben bis zu 18,0 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 493 Kilojoule Kilokalorien 119 Fett 10,1 g GFS 5,0 g Kohlenhydrate 6,0 g Zucker 1,4 g Eiweiß 1,0 g Salz 1,2 g	Pflanzliche Fette (Palmfett, Rapsöl), Rahmpulver , modifizierte Stärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Salz, Hefeextrakt, Weizenmehl , Zucker, Stärke, Zwiebeln, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Xanthan, Aroma, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG, Gewürz.	Zubereitung: Die Paste langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch
	Klassische Grundsauce, die mit weißem Pfeffer und Muskat abgerundet ist. Passt ideal zu Gemüse – wird auch häufig für Lasagne und Gratins verwendet.				
Currysauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.385 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,00 kg Produkt für 15,0 l Wasser (150 g/l) ergeben bis zu 16,2 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 258 Kilojoule Kilokalorien 62 Fett 3,1 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 6,8 g Zucker 3,2 g Eiweiß 1,5 g Salz 1,5 g	Rahmpulver , modifizierte Stärke, Zucker, Palmöl, Salz, Hefeextrakt, modifizierte Stärke, Curry 6,2% (Kreuzkümmel, Koriandersamen, Muskatnuss, Bockshornkleesamen, Zwiebeln, Cayenne-Pfeffer, Pfeffer, Curcuma), Glukosesirup, Ananas, Stabilisator (Diphosphate), modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Bananen, Säuerungsmittel (Citronensäure), Knoblauch, Selleriesamen , natürliches Senfaroma .	Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch, Sellerie, Senf
	Pikant fruchtige Currysauce mit der typisch gelben Farbe, die ideal zu Geflügel, Fleisch und Gemüse passt.				
Fischsauce Dill		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.411 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 20,0 l Wasser (150 g/l) ergeben bis zu 21,6 l Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 264 Kilojoule Kilokalorien 63 Fett 3,2 g GFS 0,4 g Kohlenhydrate 8,0 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,2 g	Stärke, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Glukosesirup, Salz, Fischpulver 3 %, Reismehl, Aroma, Sahnepulver , Zucker, Stabilisator (Diphosphate), Zwiebeln, Vollmilchpulver , Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Dilleextrakt 0,1 %, Dill 0,1 %, Säureregulator (Weinsäure).	Zubereitung: Die Masse langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Fisch, Milch
	Der helle Fischsauce-Klassiker mit Dilleinlage und einer schön abgerundeten Fischnote gibt allen Meeresfrüchten das gewisse Mee(h)r an Geschmack!				

AF alkoholfrei ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt

Fischsauce Safran-Fenchel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.412 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 20,0 l Wasser (150 g/l) ergeben bis zu 21,6 l Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 226 Kilokalorien 53 Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 10,3 g Zucker 7,1 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, Milchzucker , Stärke, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Salz, Aroma, Fischpulver 2.4 %, Reismehl, Glukosesirup, Stabilisator (Diphosphate), Säuerungsmittel (Citronensäure), Fenchelsamen 0.2 %, Zitronensaftkonzentrat, Safran 0.01 %.	Zubereitung: Die Masse langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Fisch, Milch DF HF OZP  
	Diese gelbe Sauce besticht durch eine harmonische Ausgewogenheit zwischen auserlesenem Safran und Fenchel. Sie verleiht jedem Fischgericht das besondere Etwas.				
Geflügelsauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.402 3 x 3,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 89.173 10,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l fertige Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 138 Kilokalorien 33 Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 6,4 g Zucker 0,7 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Salz, Hefeextrakt, Palmfett, Aroma, Zwiebeln, Karamellzucker, Zucker, Hühnerfett 0,9%, Gewürze, Hühnerfleischextrakt 0,7%, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Guarkernmehl).	Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. ALF DF  
	Feine hellbraune Sauce mit gedeckter Bindung und intensivem Geschmack nach gebratenem Geflügel. Ideal zum Angießen von Geflügelbraten, aber auch bestens als eigenständige Sauce zu Geflügel geeignet.				
Käsesauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.382 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 357 Kilokalorien 85 Fett 4,5 g GFS 3,1 g Kohlenhydrate 10,1 g Zucker 1,6 g Eiweiß 1,0 g Salz 1,2 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Rahmpulver , Palmöl, Schmelzkäse (Käse 6,2%, Süsmolkenpulver , Schmelzsalz [Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat, Mononatriumcitrat, Dinatriumcitrat, Trinatriumcitrat], Salz), Glukosesirup, Salz, Vollmilchpulver , Hefeextrakt, Zucker, Aroma (enthält Milch), Stabilisator (Diphosphate), Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Säureregulator (Calciumlactat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karamellzucker, Curcuma.	Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten Allergene: Milch AF DF GLF  
	Die helle Cremesauce mit abgerundet würzigem Käsegeschmack passt perfekt zu Gemüse, Fisch oder hellem Fleisch. Tipp: Eignet sich auch hervorragend zum Gratinieren.				
Paprikasauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.388 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 15,0 l fertige Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 344 Kilokalorien 82 Fett 4,3 g GFS 2,5 g Kohlenhydrate 9,1 g Zucker 3,9 g Eiweiß 1,4 g Salz 1,3 g	16% Paprika, Sahnepulver (CH: Rahmpulver), Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Zucker, Glukosesirup, Salz, Hefeextrakt, Tomaten, Stabilisator (Diphosphate), natürliches Aroma (enthält Milch), geräuchertes Salz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan).	Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch AF DF GLF LV   
	Kräftig rote Sauce mit dem typisch würzigen Geschmack der Paprika. Ideal geeignet für alle Fleischgerichte und gefüllte Gemüsekreationen.				
Pfeffersauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.416 0,72 kg Dose 720 g Produkt für 6,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 6,4 l fertige Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 199 Kilokalorien 47 Fett 2,1 g GFS 1,3 g Kohlenhydrate 6,6 g Zucker 3,7 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, pflanzliche Fette (Palmfett, Sonnenblumenöl), Salz, Tomaten, Reismehl, Pfeffer 3.4% (rosa, grün), Aroma, Röstzwiebeln, Zucker, Karamellzucker, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Majoran, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Pulver in warmes Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 3 Minuten kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. ALF DF V   
	Eine dunkle Pfeffersauce mit köstlicher Röstnote und würzigem Bratengeschmack, verfeinert mit aromatischem rosa und grünem Pfeffer.				

Rahmsauce			Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.414 3 x 2,8 kg Faltschachtel</p> <p>Art.Nr. 89.413 10,0 kg Eimer</p> <p>2,8 kg Produkt für 20 l Wasser (140 g/l) ergeben bis zu 21,4 l fertige Sauce.</p>	  	<p>Brennwert 229 Kilojoule Kilokalorien 55</p> <p>Fett 2,2 g GFS 1,4 g Kohlenhydrate 7,0 g Zucker 2,3 g Eiweiß 1,5 g Salz 1,2 g</p>	<p>Rahmpulver 37,5 %, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Salz, Würze, Tomaten, Zucker, Hefeextrakt, Zwiebeln, Aroma, Sonnenblumenöl, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), Karamellzucker, Pfeffer.</p>	<p>Zubereitung: Das Pulver langsam in warmes Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 3 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF LV</p>  
<p>Diese feine Rahmsauce schmeckt wie selbst gemacht. Die besondere Cremigkeit der raffiniert abgeschmeckten Sauce, sorgt in den winterlichen Festtagen für einen unvergesslichen Genuss.</p>					
Rinderbratensauce			Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.401 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>Art.Nr. 89.190 10,0 kg Eimer</p> <p>3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l fertige Sauce.</p>	  	<p>Brennwert 138 Kilojoule Kilokalorien 33</p> <p>Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 6,0 g Zucker 1,3 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,3 g</p>	<p>Maltodextrin, Stärke, modifizierte Stärke, Salz, Tomaten, Palmfett, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt 2,4%, Karamellzucker, Zwiebeln, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze.</p>	<p>Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF</p>  
<p>Gebundene würzige Bratensauce mit vollem Rindgeschmack. Diese Sauce, kreiert aus wertvollsten Zutaten, ist ein köstlicher Begleiter zu allen Rindfleischgerichten.</p>					
Sauce Café de Paris			Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.383 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.</p>	  	<p>Brennwert 336 Kilojoule Kilokalorien 80</p> <p>Fett 4,4 g GFS 2,6 g Kohlenhydrate 7,7 g Zucker 2,5 g Eiweiß 2,2 g Salz 1,9 g</p>	<p>Modifizierte Stärke, Butterpulver, Hefeextrakt, pflanzliche Fette (Palmöl, Sonnenblumenöl), Salz, Tomaten, Magermilchpulver, Gewürze 4,7% (Paprika, Curcuma, Pfeffer, Koriandersamen, Cayenne-Pfeffer, Kreuzkümmel, Piment, Bockshornkleesamen, Ingwer), Maltodextrin, Glukosesirup, natürliches Aroma (enthält Milch), Zucker, Reismehl, Knoblauch, Stabilisator (Diphosphate), Kräuter 0,9%, Säuerungsmittel (Citronensäure).</p>	<p>Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF LV</p>   
<p>Cremige Sauce mit feinem Butter und Kräutergeschmack. Ideal für alle Fleischgerichte. Auch als Butter einsetzbar: 50 g Café de Paris auf 250 g Butter. Tipp: Auch zum Gratинieren geeignet</p>					
Sauce Crème fraîche			Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.381 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,00 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.</p>	  	<p>Brennwert 389 Kilojoule Kilokalorien 93</p> <p>Fett 6,1 g GFS 4,1 g Kohlenhydrate 8,7 g Zucker 1,2 g Eiweiß 0,8 g Salz 1,3 g</p>	<p>Modifizierte Stärke, 20 % Crème Fraîche-Pulver, Maltodextrin, Palmöl, Glukosesirup, Salz, Rahmpulver, Hefeextrakt, Aroma, Stabilisator (Diphosphate), Vollmilchpulver, Säuerungsmittel (Milchsäure, Citronensäure), Säureregulator (Calciumlactat, Natriumacetate), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karamellzucker, Gewürz.</p>	<p>Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF LV</p>   
<p>Mit einer frischen, fein säuerlichen Note kommt die cremig helle Crème fraîche daher, die ideal zu Fisch und Fleisch passt.</p>					
Schweinebratensauce			Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 89.403 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>Art.Nr. 89.178 10,0 kg Eimer</p> <p>3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l fertige Sauce.</p>	  	<p>Brennwert 136 Kilojoule Kilokalorien 32</p> <p>Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 5,6 g Zucker 1,0 g Eiweiß 1,0 g Salz 1,2 g</p>	<p>Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hefeextrakt, Salz, Fruchtzucker, Palmfett, Aroma, Gewürze, gekörnte Brühe (Salz, Speisewürze), Karamellzucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Speck (Schweinefleisch, Salz, Raucharoma), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), rote Bete, Säuerungsmittel (Citronensäure), Raucharoma.</p>	<p>Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF</p>  
<p>Ausdrucksstarke Bratensauce von mittelbrauner Farbe, mit gedeckter Bindung und wohlschmeckend nach saftigem Schweinebraten und feiner Kümmelnote. Vortrefflich als eigenständige Sauce, aber auch zum Angießen geeignet.</p>					

Saft zu Braten, vegetabil, pastös		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.177 5,0 kg Eimer 5,0 kg Produkt für 50,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 52,5 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 183 Kilojoule Kilokalorien 44 Fett 2,7 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 4,0 g Zucker 1,2 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,5 g	Pflanzliche Fette (Palmfett, Rapsöl), Maltodextrin, Stärke, Salz, Hefeextrakt, Zucker, Aroma, Tomaten, Karamellzucker, Röstzwiebeln, Kräuter.	Zubereitung: Die Paste langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Bei diesem klaren, ganz leicht gebundenen Saft zu Braten ist es, durch seinen angenehm würzigen Geschmack, kaum zu glauben, dass er vegan ist. Ideal zu Bratlingen, anderen vegetarischen Produkten aber natürlich auch zu gebratenem Fleisch.		ALF DF V 		
Sauce Hollandaise		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.405 1,1 kg Dose Art.Nr. 89.404 5,0 kg Eimer 1,10 kg Produkt für 3,0 l Wasser (360 g/l) ergeben bis zu 3,75 l Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 688 Kilojoule Kilokalorien 165 Fett 12,1 g GFS 5,9 g Kohlenhydrate 11,9 g Zucker 3,1 g Eiweiß 1,8 g Salz 1,2 g	Pflanzliche Fette (Raps-, Palm-), Maltodextrin, Vollmilch- und Magermilchpulver, Rahmpulver , modifizierte Stärke, Stärke, Salz, Eigelb 1,6 %, Aroma (enthält Milch), Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose), gekörnte Brühe (Salz, Würze), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG), Stabilisator (Diphosphate), Glukosesirup, Säuerungsmittel (Citronensäure, Salze der Citronensäure, Glucono-delta-lacton), Zwiebeln, Butterpulver 0,1 %, Gewürz, Säureregulator (Salze der Essigsäure).	Zubereitung: Die Masse langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Allergene: Eier, Milch
	Der Klassiker in Premiumqualität: Die goldgelbe Sauce mit ihrem feinen Buttergeschmack ist ideal zu Gemüse- und Fischgerichten und eignet sich auch vorzüglich zum Überbacken von gebratenen Steaks – ohne großen Aufwand – fast wie selbstgemacht!		DF GLF HF OLV 		
Tomatensauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.366 3 x 3,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 89.365 10,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 259 Kilojoule Kilokalorien 61 Fett 0,5 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 12,5 g Zucker 7,1 g Eiweiß 1,2 g Salz 1,6 g	Tomaten 37 %, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Salz, Stärke, Zwiebeln, Aroma, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel Citronensäure, Knoblauchöl.	Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Klassische rote Tomatensauce mit fruchtig-süßlicher Note und ausgewogenen italienischen Kräutern. Der Favorit für alle, die die italienische Küche lieben!		ALF DF HF OZP V 		
Zitronen-Butter-Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.410 3 x 3,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 89.409 10,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 20,0 l Wasser (150 g/l) ergeben bis zu 21,6 l Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 267 Kilojoule Kilokalorien 64 Fett 3,3 g GFS 0,7 g Kohlenhydrate 8,3 g Zucker 1,2 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,2 g	Modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Speisesalz, Glukosesirup, Zucker, Butterpulver 5,3 %, Aroma, Reismehl, Magermilchpulver , Stabilisator (Diphosphate), Zitronensaftkonzentrat 0,6 %, Zwiebeln, Säuerungsmittel (Weinsäure).	Zubereitung: Die Masse langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch
	Der typische Geschmack goldgelber Butter verbunden mit einer frischen Zitronen-Note ergibt eine unvergleichlich harmonische Geschmacks-Liaison, die sich als Sauce ganz besonders gut zu Fisch, Fleisch und Gemüse reichen lässt.		DF GLF HF LV OZP 		

SUPRO -Premium-Pastasaucen

Pasta steht für Lebensfreude, mediterrane Küche und Genuss. Um sie perfekt zu machen, darf die passende Sauce natürlich nicht fehlen.

Vegane Bolognese



Art.Nr. 89_424
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 12,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 14,4 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	292
Kilokalorien	69
Fett	0,5 g
GFS	0,1 g
Kohlenhydrate	10,9 g
Zucker	6,4 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	1,5 g

Zutaten
Sojaextrudat 29%, Tomaten 21%, Zucker, Reismehl, Maisstärke, Meersalz, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Kräuter (Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Lorbeer), Gemüsesaftkonzentrat (Karotten, Tomaten, Zwiebeln), Zwiebeln, Gewürze (Knoblauch, Pfeffer, Fenchelsamen), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Verdickungsmittel (Xanthan).

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Soja

DF GLF LAF OZP V



Vollwertiges veganes Tellergericht von roter Farbe und mit kräftigem Geschmack. Durch die Einlage von Sojastückchen eine echte Alternative zur herkömmlichen, fleischhaltigen Sauce Bolognese. Ideal als Pastasauce zu allen Arten von Nudeln oder Gnocchi; aber auch zu Reisgerichten ein Genuss.

Pastasauce „All'Arrabbiata“



Art.Nr. 89_376
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	255
Kilokalorien	60
Fett	0,5 g
GFS	0,1 g
Kohlenhydrate	11,9 g
Zucker	8,3 g
Eiweiß	1,3 g
Salz	1,4 g

Zutaten
Tomaten 30%, modifizierte Stärke, Zucker, Maltodextrin, Salz, Würze, Gewürze 2.1% (Paprika, Chili, Pfeffer), Aroma (enthält Sellerie), Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Gemüsepaprika, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumacetate), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl).

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Sellerie

DF GLF LAF OZP V



Feurig – eine scharfe Tomatensauce, die es in sich hat.

Pastasauce „Carbonara“



Art.Nr. 89_374
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	402
Kilokalorien	96
Fett	3,6 g
GFS	2,0 g
Kohlenhydrate	13,1 g
Zucker	9,4 g
Eiweiß	2,6 g
Salz	1,4 g

Zutaten
Maltodextrin, Sahnepulver 19%, modifizierte Stärke, Vollmilchpulver, Schinkenwürfel 3.8% (Schinken, Palmfett, Dextrose), gekörnte Brühe (Salz, Würze), Eigelb 3.8%, geräuchertes Salz (Meersalz, Sonnenblumenöl), Reismehl, Zwiebeln, Schmelzkäsepulver (Käse, Süßmolkenpulver, Schmelzsalze [Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat], Aroma (enthält Milch), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Petersilie, Raucharoma.

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Eier, Milch

DF GLF



Klassisch – helle Sauce mit Schinken, Ei und Sahne.

Pastasauce „Gorgonzola“



Art.Nr. 89_378
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	352
Kilokalorien	84
Fett	4,1 g
GFS	2,7 g
Kohlenhydrate	11,0 g
Zucker	5,8 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	1,1 g

Zutaten
Maltodextrin, modifizierte Stärke, pflanzliche Fette (Palmfett, Sonnenblumenöl), Glukosesirup, Schmelzkäsepulver 7.5% (Gorgonzola, Schmelzsalz [Natriumcitrat]), Salz, Gewürze und Kräuter, Aroma (enthält Milch), Hefeextrakt, Reismehl, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (Diphosphate).

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

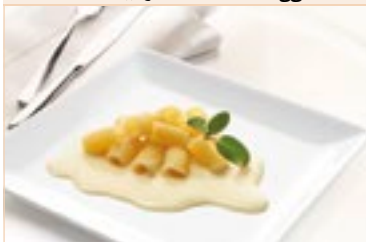
Allergene: Milch

DF GLF



Kräftig-würzig – die Käsesauce mit einer betont pikanten Note.

Pastasauce „Quattro Formaggi“



Art.Nr. 89_375
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	363
Kilokalorien	87
Fett	5,1 g
GFS	3,3 g
Kohlenhydrate	8,2 g
Zucker	2,7 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	1,4 g

Zutaten
Modifizierte Stärke, Schmelzkäsepulver 21% (Käsepulver [Gouda, Blue Cheese, Frischkäse, Mozzarella], Schmelzsalz [Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat]), Süßmolkenpulver, Salz, Palmfett, Glukosesirup, Milchzucker, Salz, Zwiebeln, Maltodextrin, Hefeextrakt, natürliches Aroma (enthält Milch), Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Karamellzucker.

Merkmale






















Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Milch

DF GLF










Herzhaft – feine Käsesauce aus Gouda, Blue Cheese, Frischkäse und Mozzarella.

Pastasauce „Spinaci“		  		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 337 Kilojoule Kilokalorien 81 Fett 4,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,5 g Zucker 4,3 g Eiweiß 1,1 g Salz 1,1 g	Zutaten Modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Gemüse (Spinat 8%, Zwiebeln), Glukosesirup, Salz, Aroma, Reismehl, Gewürze, Würze, Verdickungsmittel (Xanthan).	Merkmale Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF V   
	Art.Nr. 89_379 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.	Frisch – feine Gemüsesauce mit extra Spinatblättern.				
Tomaten Pastasauce Napoli Originale		  		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 257 Kilojoule Kilokalorien 61 Fett 0,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 12,3 g Zucker 6,7 g Eiweiß 1,3 g Salz 1,5 g	Zutaten Tomaten 36.5%, modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Zwiebeln, Stärke, Aroma, Sonnenblumenöl, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Merkmale Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF OZP V   
	Art.Nr. 89_373 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.	Original – nach italienischem Rezept mit dem echten Geschmack der Tomate.				
Waldpilz Pastasauce „Funghi“		  		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 339 Kilojoule Kilokalorien 81 Fett 4,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 9,8 g Zucker 4,7 g Eiweiß 1,3 g Salz 1,1 g	Zutaten Modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Glukosesirup, Pilze 7.4% (Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge), Zwiebeln, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Aroma, Salz, Gewürze, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Xanthan).	Merkmale Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF V   
	Art.Nr. 89_377 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.	Natürlich – mit dem kräftigen Geschmack feiner Waldpilze.				

-Premium Saucen/Suppen, 2 in 1

Mit nur einem pastösen Produkt haben Sie vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Ob als Sauce zur Beilage, als Suppe für Vorspeise oder Hauptgang oder gar als Espuma für Vorspeise, Zwischengang oder Dekoration.

Morchelrahmsauce/-suppe, 2-in-1		  		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 377 Kilojoule Kilokalorien 91 Fett 7,0 g GFS 4,0 g Kohlenhydrate 5,0 g Zucker 3,1 g Eiweiß 1,5 g Salz 1,2 g	Zutaten Rahmpulver 39%, Palmfett, modifizierte Stärke, Salz, Zucker, Zwiebeln, Reismehl, Morcheln 2,5%, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karamellzuckersirup, Knoblauch, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulator (Weinsäure).	Merkmale Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF LV   
	Art.Nr. 89_478 0,9 kg Dose 0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce. Zubereitung für Suppen: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)	Intensiv und edel mit Morcheleinlage.				

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LV** lactovegetabil
OZP ohne Zutat Palmfett **V** vegan

Rote Beete-Sauce/Suppe mit Wasabi, 2-in-1



Art.Nr. 89.479
0,9 kg Dose

0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce.
Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)

Die kreative Kombination: Erdig-herb im Geschmack, harmonisch mit der Schärfe der japanischen Wasabi abgestimmt.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	349
Kilokalorien	84
Fett	5,8 g
GFS	3,2 g
Kohlenhydrate	7,3 g
Zucker	2,5 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	1,2 g

Zutaten
Palmfett, modifizierte Stärke, Maltodextrin, rote Bete 7,4%, Salz, Glukosesirup, Zucker, Meerrettich, Reismehl, Zwiebeln, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Knoblauch, Vitamin C, Wasabi 0,3%, Holunderbeerkonzentrat.

Merkmale

Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

ALF **DF** **HF** **V**



Hummer-Krebs Sauce/Suppe, 2-in-1



Art.Nr. 89.480
0,9 kg Dose

0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce.
Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)

Intensiv im Geschmack mit der charakteristischen Krebs-Note, ohne Einlage.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	376
Kilokalorien	90
Fett	6,9 g
GFS	3,8 g
Kohlenhydrate	6,2 g
Zucker	1,2 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	1,2 g

Zutaten
Palmfett, modifizierte Stärke, Salz, Aroma, Glukosesirup, Zucker, **Krebse** 5%, Reismehl, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Stärke, **Hummerextrakt** 0,6%, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Weinsäure).

Merkmale

Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Krebstiere

DF **GLF** **HF** **LAF**



Safransauce/-suppe, 2-in-1



Art.Nr. 89.483
0,9 kg Dose

0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce.
Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)

Premium Produkt mit edelcharakteristischer Safran-Note, ohne Einlage.



Nährwerte pro 100 g Produkt:	
Brennwert	
Kilojoule	361
Kilokalorien	87
Fett	5,9 g
GFS	3,5 g
Kohlenhydrate	7,5 g
Zucker	2,1 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	1,2 g

Zutaten
Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke, **Rahmpulver**, Salz, Kosmosmilchpulver, Zucker, Reismehl, Zwiebeln, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Knoblauch, **Milcheiweiss**, Safran 0,2%.

Merkmale

Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Milch

DF **GLF** **HF** **LV**



Tomaten-Ricotta-Sauce/Suppe, 2-in-1



Art.Nr. 89.482
0,9 kg Dose

0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce.
Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)

Fruchtig-frisch mit einem hohen Anteil an Tomaten und fein mit Ricotta abgeschmeckt, ohne Einlage.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	370
Kilokalorien	89
Fett	6,6 g
GFS	3,4 g
Kohlenhydrate	6,3 g
Zucker	3,1 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	1,1 g

Zutaten
Pflanzliche Fette (Palmfett, Sonnenblumenöl), modifizierte Stärke, Tomaten 16%, Zucker, Salz, **Ricotta** 5,8%, Kartoffeln, Aroma, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Vitamin C, Stabilisator (Diphosphate), Säureregulator (Natriumacetat, Natriumdiacetat).

Merkmale

Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Milch

DF **GLF** **HF** **LV**



Weisse Trüffel-Sauce/Suppe, 2-in-1



Art.Nr. 89.485
0,9 kg Dose

0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce.
Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)

Edle Sauce mit intensiver Trüffelnote, ohne Einlage.



Nährwerte pro 100 g Produkt:	
Brennwert	
Kilojoule	394
Kilokalorien	95
Fett	7,6 g
GFS	4,2 g
Kohlenhydrate	5,9 g
Zucker	1,8 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	1,2 g

Zutaten
Palmfett, modifizierte Stärke, **Rahmpulver**, Salz, Aroma (enthält **Milch**), Zucker, Glukosesirup, Reismehl, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Stabilisator (Diphosphate), Säureregulator (Weinsäure), Trüffel 0,02%.

Merkmale











Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Milch

DF **GLF** **HF** **LV**



Natürlichkeit, exzellenter Geschmack und ein hoher Convenience-Grad stehen bei diesem klassischen Saucen-Sortiment im Vordergrund.

Bratensaft		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.126 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 100,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 105 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 138 Kilokalorien 33 Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 6,0 g Zucker 1,5 g Eiweiß 0,8 g Salz 1,5 g	Maltodextrin, Stärke, Salz, Dextrose, Hefeextrakt, Palmfett, Tomaten, Karamellzucker, Zwiebeln, Rindfleischextrakt, Aroma, Gewürze.	
	Ganz leicht gebundener Bratensaft von mittelbrauner Farbe und mit dem für Braten typischen, delikaten Geschmack. Bestens als eigenständige Sauce, aber auch exzellent zum Verlängern von Saucenresten geeignet.		Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.		
Bratenjus		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.400 3 x 3,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 89.168 10,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 137 Kilokalorien 32 Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 5,8 g Zucker 1,5 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,4 g	Maltodextrin, Stärke, Salz, Zucker, Hefeextrakt, Aroma, Palmfett, Tomaten, Rindfleischextrakt, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl).	
	Leicht gebundene hellbraune Jus mit dem typisch kräftig-würzigen Geschmack. Universell verwendbar für alle Arten von Fleischgerichten: Zum Aufgießen von angebratenem Fleisch aber auch zum Verlängern von Saucen.		Zubereitung: Das Pulver langsam in heiße Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.		
Grand Jus		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.384 10,0 kg Eimer 10 kg Produkt für 500 l Wasser (20 g/l) ergeben bis zu 500 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 20 Kilokalorien 5 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 0,7 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,8 g	Jodiertes Salz, Stärke, Hefeextrakt, Karamellzucker, Würze, Zucker, Palmfett, Röstzwiebeln, Aromen, Tomaten, Maltodextrin, Säuerungsmittel (Citronensäure), Piment.	
	Dunkelbrauner Jus, der unverzichtbar als Grundlage für Fonds und braune Grundsauccen ist.		Zubereitung: Das Produkt in die heiße Flüssigkeit einrühren und 1 Minute aufkochen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.		
Jus zu Braten, vegetabil		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.174 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 100,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 105,0 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 137 Kilokalorien 32 Fett 0,5 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 1,3 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,5 g	Maltodextrin, Stärke, Salz, Hefeextrakt, Aroma, Zucker, Palmfett, Tomaten, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Kräuter.	
	Diese leicht gebundene Jus zu Braten besticht nicht nur durch ihren kräftig-würzigen Geschmack, sondern ist darüber hinaus auch vegan und damit für viele vegetarische Gerichte eine ausgezeichnete Wahl.		Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.		
Demi-Glace		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.364 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 83,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 87,0 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 164 Kilokalorien 39 Fett 0,7 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 7,3 g Zucker 2,0 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,2 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Gekörnte Brühe (Salz, Würze), Tomaten, Karamellzucker, Sonnenblumenöl, Zucker, Reismehl, Salz, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate, Säuerungsmittel Citronensäure.	
	Dunkle, kräftige Grundsauce zum Ableiten sämtlicher dunkler Saucen und zum Verfeinern bestehender Produkte.		Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.		

Sauce zu Braten, vegetabil



Art.Nr. 89.169
10,0 kg Eimer

10,0 kg Produkt für 100,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 105,0 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	137
Kilokalorien	32
Fett	0,5 g
GFS	0,3 g
Kohlenhydrate	6,0 g
Zucker	3,4 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	1,4 g

Zutaten
Maltodextrin, Stärke, Salz, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Reismehl, Aroma, Palmfett, Gemüse (Tomaten, Röstzwiebeln), Zucker, Karamellzucker, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure).


Merkmale
Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze gemäss Kochzeit kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.

ALF DF V



Diese flexibel einsetzbare delikate Sauce ist vegan und damit für alle gebratenen Speisen, von der Roulade bis zum Bratling eine ideale Begleitung. Der kräftige Geschmack wird durch die erlesenen Kräuter und Gewürze verfeinert.

Jägersauce



Art.Nr. 89.417
10,0 kg Eimer

10,0 kg Produkt für 83,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 88,0 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	193
Kilokalorien	46
Fett	2,1 g
GFS	1,3 g
Kohlenhydrate	5,6 g
Zucker	1,3 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	1,1 g

Zutaten
Modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palmfett, Sonnenblumenöl), Maltodextrin, Salz, Tomaten, Pilze 6,5 % (Champignons, Butterpilze, Steinpilze), Reismehl, Zwiebeln, Aroma, Hefeextrakt, Zucker, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure).


Merkmale
Zubereitung: Das Pulver in warmes Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.

ALF DF V



Eine braune, kräftige Sauce, die zu einer Vielzahl von Fleischgerichten passt. Würzig im Geschmack und mit ausgesuchten Champignons und Butterpilzen verfeinert.

Rahmsauce



Art.Nr. 89.415
10,0 kg Eimer

10,0 kg Produkt für 83,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 88,0 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	199
Kilokalorien	48
Fett	2,0 g
GFS	1,3 g
Kohlenhydrate	6,0 g
Zucker	1,9 g
Eiweiß	1,1 g
Salz	1,1 g

Zutaten
Rahmpulver 38,5 %, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Speisesalz, Reismehl, Tomaten, Aroma, Hefeextrakt, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karamellzucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze.

Merkmale
Zubereitung: Das Pulver in warmes Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 3 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. **Allergene:** Milch

DF GLF LV OZP



Die Rahmsauce ist ein Alleskönner unter den Saucen. Angenehm cremig verfeinert sie eine Vielzahl von Gerichten. Ob mit Schweinemedallions, zu Geschnetzeltem, oder Geflügel – verwöhnen Sie Ihre Gäste.

Tomatensauce



Art.Nr. 89.367
10,0 kg Eimer

10,0 kg Produkt für 83,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 87,0 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	161
Kilokalorien	38
Fett	0,4 g
GFS	0,0 g
Kohlenhydrate	7,7 g
Zucker	5,3 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	1,1 g

Zutaten
Tomaten 35 %, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Zucker, Salz, Zwiebeln, Stärke, Aroma, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Xanthan, Knoblauchöl.

Merkmale
Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.

ALF DF HF OZP V



Fruchtige, leicht säuerliche Tomatensauce, die ideal für alle Arten von Nudelgerichten, für kurzgebratenes Schweine- und Kalbfleisch oder auch für Schinken- und Nudeln eingesetzt werden kann.

Velouté



Art.Nr. 89.362
10,0 kg Eimer

10,0 kg Produkt für 100,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 105,0 l Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	145
Kilokalorien	34
Fett	0,6 g
GFS	0,1 g
Kohlenhydrate	6,9 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	0,3 g
Salz	0,9 g

Zutaten
Reismehl, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Salz, Sonnenblumenöl, Aroma, Zucker, Glukosesirup, Zwiebeln, Säuerungsmittel Citronensäure.

Merkmale
Zubereitung: Das Pulver langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 2 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.

ALF DF HF OZP V



Weisse Grundsauce zur Ableitung aller hellen Suppen und Saucen.

Kräutersauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.408 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 23,1 l Wasser (130 g/l) ergeben bis zu 24,7 l Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 237 Kilojoule Kilokalorien 57 Fett 3,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 6,7 g Zucker 1,0 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,2 g	Sonnenblumenöl, Stärke, modifizierte Stärke, Speisesalz, Glukosesirup, Zucker, Maltodextrin, Reismehl, Aroma, Kräuter 1,6 % (Petersilie, Kerbel, Basilikum, Dill), Gewürze, Stabilisator (Diphosphate), Knoblauch, Zitronensaftpulver.	Zubereitung: Die Masse langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.
	Sauce mit frühlingsgrüner Farbe und einer ausgewogenen Kräuternote von Petersilie, Kerbel, Basilikum und Dill. Ideal für gedünstetem und gebratenem Fisch, zu Meeresfrüchten und auch zu gekochten Eiern.		ALF DF HF OZP V 		
Sauce Hollandaise		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.407 3 x 3,0 kg Faltschachtel Art.Nr. 89.406 10,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 10,7 l Wasser (280 g/l) ergeben bis zu 13,4 l Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 544 Kilojoule Kilokalorien 131 Fett 10,0 g GFS 6,4 g Kohlenhydrate 9,3 g Zucker 1,7 g Eiweiß 0,8 g Salz 1,2 g	Pflanzliches Fett (Palmfett, Sonnenblumenöl), Glukosesirup, Stärke, modifizierte Stärke, Vollmilchpulver, Salz, Eigelbpulver 2%, Zucker, Aroma (enthält Milch), Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose (CMC)), Säureregulator (Salze der Essigsäure), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG), Stabilisator (Diphosphate), Zwiebelpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz.	Zubereitung: Die Masse langsam in Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN10508 einzuhalten.
	Die goldgelbe Buttersauce, passend zu allen Spargel-, Gemüse- und Fischgerichten, ist vorzüglich zum Gratинieren geeignet. Warum also selbst machen, wenn man ganz einfach mit diesem lukullischen Produkt arbeiten kann?		DF GLF HF OLV 		
Basis für Bolognese		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.391 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 50,0 l Wasser und 30,0 kg Rinderhackfleisch (200 g/l) ergeben bis zu 85,0 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 460 Kilojoule Kilokalorien 110 Fett 5,5 g GFS 2,3 g Kohlenhydrate 7,0 g Zucker 3,4 g Eiweiß 7,8 g Salz 1,3 g	Tomatenpulver 25%, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Zwiebeln, Salz, Karotten, Zucker, pflanzliche Fette (Palmöl, Sonnenblumenöl), natürliches Aroma, Kräuter und Gewürze, Glukosesirup, Knoblauch, Karamellzucker, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Produkt langsam in die heiße Flüssigkeit einrühren und aufkochen. Danach das rohe Hackfleisch beigeben, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren ca. 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Braun-rötliche Basis mit Gemüse und Kräutern und einem kräftig würzigen Geschmack für eine klassische Bolognesezubereitung wie hausgemacht.		ALF DF HF V 		
Basis für Gulasch und Schmorgerichte		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.392 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 66,7 l Wasser und 64,0 kg frisches, gemischtes Gulasch/Ragout (150 g/l) ergeben bis zu 72,0 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1135 Kilojoule Kilokalorien 270 Fett 10,7 g GFS 4,4 g Kohlenhydrate 7,2 g Zucker 3,2 g Eiweiß 35,7 g Salz 1,8 g	Zwiebeln, Salz, Tomaten, modifizierte Stärke, Paprika, Maltodextrin, Stärke, Palmfett, Karamellzucker, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Pastinaken, Gewürze, Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Pulver in heisses Wasser einstreuen und aufkochen lassen. Rohes Fleisch, nicht gesalzen, zugeben und dünsten lassen. (Kochzeit nach Belieben 40 min - 2 h). Verdunstetes Wasser nach Bedarf nachgießen und gelegentlich umrühren. Tipp: Eignet sich hervorragend als Basis für vegane Gerichte. Zum Beispiel: Kartoffel-Gemüse-Gulasch. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Braune Basissauce mit Gemüseeinlage, die ideal zu Gulasch und anderen Schmorgerichten passt, aber dank der positiven Eigenschaften auch für vegane Gerichte geeignet ist, z. B. für Kartoffel-Gemüse-Gulasch.		ALF DF V 		
Asia Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.389 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,5 l fertige Sauce.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 258 Kilojoule Kilokalorien 61 Fett 0,3 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 13,4 g Zucker 7,1 g Eiweiß 0,7 g Salz 1,3 g	Maltodextrin, Zucker, modifizierte Stärke, Tomaten, Ananas, Salz, Zwiebeln, Curry 5,1% (Curcuma, Knoblauch, Paprika, Koriander, Ingwer, Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Petersilie, Chili, Piment), natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Produkt langsam in die heiße Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Süß fruchtig trifft auf eine feine Curry-Schärfe. Die ideale Kombination für exotisch asiatische Kreationen wie Nasi oder Bami Goreng.		AF ALF DF FA HF OZP V 		

Asia Sauce süss-sauer



Art.Nr. 89.390
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 20,0 l Wasser (150 g/l) ergeben bis zu 21,6 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	193
Kilokalorien	46
Fett	0,2 g
GFS	0,0 g
Kohlenhydrate	9,9 g
Zucker	4,6 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	1,3 g

Zutaten

Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin Salz, Tomaten, natürliches Aroma, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Karotten, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure), Ananas, Rindfleischextrakt, Curry 1%, Bambussprossen, pflanzliche Fette (Sonnenblumenöl, Palmfett), Stärke, Lauch.

Merkmale

Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

AF ALF DF HF



Der fein süsse Geschmack mit einer feinen Säurenote und der kräftigen Gemüseinlage bildet den idealen Begleiter für alle asiatischen Gerichte.

Zigeunersauce



Art.Nr. 89.387
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 15,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 16,2 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	287
Kilokalorien	68
Fett	1,9 g
GFS	1,0 g
Kohlenhydrate	10,7 g
Zucker	6,8 g
Eiweiß	1,2 g
Salz	1,0 g

Zutaten

Tomaten 31%, Zucker, pflanzliche Fette (Palmöl, Sonnenblumenöl), modifizierte Stärke, Maltodextrin, Salz, Gemüsepaprika 5,7%, Gewürze (Paprika, Chili), Glukosesirup, Zwiebeln, Reismehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karamellzucker, Aroma, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure), Raucharoma.

Merkmale

Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

ALF DF HF V



Kräftig rot-braune Sauce, mit einer pikant würzigen Note auf Tomaten-Paprika-Basis. Mit einer angenehmen Schärfe der ideale Begleiter für Fleisch- und Geflügelgerichte, sowie für Gemüse.

Currywurstsauce



Art.Nr. 89.386
3,5 kg Eimer

3,5 kg Produkt für 11,6 l Wasser (300 g/l) ergeben bis zu 14,0 l fertige Sauce.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:

Brennwert	
Kilojoule	407
Kilokalorien	96
Fett	2,4 g
GFS	1,4 g
Kohlenhydrate	16,4 g
Zucker	12,3 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	1,8 g

Zutaten

Zucker, Curry 18,5% (Paprika, Curcuma, Kreuzkümmel, Koriander, Bockshornkleesamen, Chili, Knoblauch, Petersilie, Fenchel), Stärke, Tomatenpulver 8,2%, Palmfett, Säureregulator (Natriumacetat), jodiertes Salz, Paprikaextrakt, natürliches Chilliroma.

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver laut Mengentabelle in das warme Wasser einrühren. Anschliessend unter Rühren aufkochen lassen. Bei geringer Wärmezufuhr unter gelegentlichem Umrühren ca. 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

AF ALF DF HF OE V



Würzig pikante Currysauce mit einer feinen Säurenote, die Ihre Currywurst unverwechselbar macht.

SUPRO -Saucen, Ready to Eat

Einfach erhitzen und servieren! – Mit unseren Ready to Eat Saucen sind Sie auf der sicheren Seite.

Chili con Carne



Art.Nr. 89.296
3 x 3,5 kg Karton

Nährwerte pro 100 g Produkt:

Brennwert	
Kilojoule	508
Kilokalorien	121
Fett	6,9 g
GFS	1,1 g
Kohlenhydrate	8,7 g
Zucker	3,7 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	1,2 g

Zutaten

Tomaten 35%, Rindfleisch 20% gehackt, Wasser, Gemüsepaprika 6%, Zwiebeln 5%, Mais 4%, Kartoffeln 4%, Sonnenblumenöl, Kidneybohnen 3%, Tomatenmark, Zucker, modifizierte Stärke, Meersalz, Gewürze, geräuchertes Meersalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Speisewürze, Chiliextrakt.









Merkmale

Zubereitung: Beutelinhalt in einen Kochtopf geben und unter Umrühren erhitzen. Heiss servieren. Alternativ im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerierbar.

ALF DF



Pikantes Chili mit Peperoni, Mais, Kartoffeln, Bohnen und einem hohen Anteil an Rinderhackfleisch.


Sauce Bolognese		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.295 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 524 Kilojoule Kilokalorien 126 Fett 8,2 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 7,9 g Zucker 6,6 g Eiweiß 4,8 g Salz 1,8 g	Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. ALF DF OZP   
Der Renner für Groß und Klein – kräftige Tomatensauce mit einem hohen Anteil an Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Karotten.			
Tomatensauce mit Gemüse		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.297 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 218 Kilojoule Kilokalorien 52 Fett 1,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 7,9 g Zucker 6,9 g Eiweiß 1,7 g Salz 1,3 g	Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. ALF DF OZP V   
Fruchtig-frische Tomatensauce mit sehr hohem Tomatenanteil und reichhaltiger Einlage: Peperoni, Zucchini, Karotten und Champignons, die besonders vielseitig einsetzbar ist.			

- Grundsaucen, Ready to Eat

Mit unseren Grundsaucen bieten wir vielfältige Produkte, in einer konstant hohen Frische-Qualität an, die speziell auf die Anforderungen aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten sind.

Braune Grundsauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.587 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 142 Kilojoule Kilokalorien 34 Fett 0,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 1,8 g Eiweiß 1,3 g Salz 1,6 g	Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. ALF DF V   
Dunkle Sauce mit gedeckter Bindung und kräftigem Geschmack.			
Weiße Grundsauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.588 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 233 Kilojoule Kilokalorien 56 Fett 3,0 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 6,9 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,2 g	Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. ALF DF V   
Weiße cremige Grundsauce auch zur Ableitung aller hellen Saucen.			

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **OZP** ohne Zutat Palmfett **V** vegan

Tomatensauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.589 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 210 Kilokalorien 48 Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 8,5 g Zucker 5,1 g Eiweiß 0,8 g Salz 1,1 g	Wasser, Tomatenmark 19 % (zweifach konzentriert), modifizierte Stärke, Zucker, Meersalz, Sonnenblumenöl, Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze. Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. ALF DF OZP V   
	Klassische rote Tomatensauce mit fruchtig-süßlichem Geschmack.		
Bratensauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.590 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 152 Kilokalorien 36 Fett 0,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,5 g Zucker 1,8 g Eiweiß 2,2 g Salz 1,3 g	Wasser, modifizierte Stärke, Rindfleischextrakt, Tomatenmark, Salz, Zucker, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Lauch, Karamellzucker, Würze, Aroma, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure). Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. ALF DF  
	Gebundene braune Sauce mit dem typisch kräftig-würzigen Fleischgeschmack.		
Geflügelsauce		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.591 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 167 Kilokalorien 40 Fett 1,9 g GFS 0,7 g Kohlenhydrate 5,1 g Zucker 0,7 g Eiweiß 0,7 g Salz 1,3 g	Wasser, modifizierte Stärke, Hühnerfett 1,5 %, Meersalz, Hefeextrakt, Zucker, Aroma, Palmöl, Karamellzuckersirup, Hühnerfleischextrakt 0,2 %, Maltodextrin, Glukosesirup, Tomaten, Verdickungsmittel (Xanthan), Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Citronensäure). Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. ALF DF  
	Hellbraune gebundene Sauce mit fein-würzigem Geflügelgeschmack.		
Sauce Hollandaise		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.666 3 x 3,5 kg Karton Art.Nr. 89.667 10 x 0,8 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1432 Kilokalorien 347 Fett 35,8 g GFS 4,5 g Kohlenhydrate 4,4 g Zucker 2,6 g Eiweiß 1,5 g Salz 1,3 g	Wasser, Sonnenblumenöl 35%, Magermilchpulver , modifizierte Stärke, Salz, Eigelb 2,2%, Milchzucker , Säuerungsmittel Milchsäure, Aroma (enthält Milch), Hefeextrakt, Stabilisator Polyphosphate, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Curcuma, Verdickungsmittel Xanthan, Säureregulator Weinsäure. Zubereitung: Sauce aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. Allergene: Eier, Milch DF GLF OLV   
	Die goldgelbe Sauce mit cremigem Buttergeschmack eignet sich hervorragend zu Gemüse- und Fischgerichten. Zum gratinieren einen Schuss Sahne/Rahm hinzufügen.		

Ready ^{TO EAT} SAUCE >>> Hollandaise

*Schnell und flexibel zum
Genuss mit der servierfertigen
Sauce Hollandaise.*



Tip

*Clever gratiniert:
Für eine knusprige
Kruste geben Sie
einen Schuss
Sahne dazu.*



Neu

*Unsere wieder-
verschließbaren
800 g
Standbeutel*

Sauce Hollandaise

Art. Nr. 89666/89667
3 × 3,5 kg Beutel
10 × 800 g Standbeutel









Flexibel und schnell bringt die Flüssig-
Hollandaise Genuss auf den Teller.

Bindemittel













Mehlschwitzen und Schnellbinder klingen zwar nicht nach „Haute Cuisine“. Trotzdem sind diese Produkte in der Küche unentbehrlich. Wir bieten Ihnen auch hier passende Produkte in gewohnt hoher Qualität.

ROUX hell - Mehlschwitze, allergenfrei		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 910.000 10,0 kg Eimer</p> <p>10,0 kg Produkt für 125,0 l Flüssigkeit (80 g/l) ergeben bis zu 125,0 l fertige Soße</p> <p>10,0 kg Produkt für 200,0 l Flüssigkeit (50 g/l) ergeben bis zu 200,0 l fertige Suppe.</p> <p>Vielseitig anwendbare Mehlschwitze zum Binden von hellen Soßen, Suppen und Fonds.</p>	 <p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2524 Kilojoule 607 Kilokalorien</p> <p>Fett 43,7 g GFS 28,5 g Kohlenhydrate 48,6 g Zucker 0,1 g Eiweiß 4,7 g Salz 0,4 g</p>	Reismehl, Palmfett.	<p>Zubereitung: Die benötigte Menge Produkt in die kalte, warme oder kochende Flüssigkeit einrühren, unter Rühren 2 Min. leicht kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF HF V</p> 
ROUX hell - Mehlschwitze		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 19.815 10,0 kg Eimer</p> <p>10,0 kg Produkt für 111,0 l Flüssigkeit (90 g/l) ergeben bis zu 111,0 l fertige Soße</p> <p>10,0 kg Produkt für 167,0 l Flüssigkeit (60 g/l) ergeben bis zu 167,0 l fertige Suppe</p> <p>Vielseitig anwendbare Mehlschwitze zum Binden von hellen Soßen, Suppen und Fonds.</p>	 <p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2548 Kilojoule 613 Kilokalorien</p> <p>Fett 46,1 g GFS 30,7 g Kohlenhydrate 42,7 g Zucker 0,3 g Eiweiß 5,9 g Salz 0,0 g</p>	Weizenmehl, Palmfett.	<p>Zubereitung: Die benötigte Menge Produkt in die kalte, warme oder kochende Flüssigkeit einrühren, unter Rühren 2 Min. leicht kochen lassen.</p> <p>Allergene: Glutenthaltiges Getreide (Weizen)</p> <p>DF HF LAF V</p> 
ROUX dunkel - Mehlschwitze, allergenfrei		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 910.010 10,0 kg Eimer</p> <p>10,0 kg Produkt für 125,0 l Flüssigkeit (80 g/l) ergeben bis zu 125,0 l fertige Soße.</p> <p>10,0 kg Produkt für 200,0 l Flüssigkeit (50 g/l) ergeben bis zu 200,0 l fertige Suppe.</p> <p>Vielseitig anwendbare Mehlschwitze zum Binden von dunklen Soßen, Suppen und Fonds.</p>	 <p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2525 Kilojoule 607 Kilokalorien</p> <p>Fett 43,6 g GFS 28,5 g Kohlenhydrate 49,2 g Zucker 0,6 g Eiweiß 4,3 g Salz 0,4 g</p>	Reismehl, Palmfett, Karamellzuckersirup, Maltodextrin.	<p>Zubereitung: Die benötigte Menge Produkt in die kalte, warme oder kochende Flüssigkeit einrühren, unter Rühren 2 Min. leicht kochen lassen. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF HF V</p> 
ROUX dunkel - Mehlschwitze		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 19.825 10,0 kg Eimer</p> <p>10,0 kg Produkt für 111,0 l Flüssigkeit (90 g/l) ergeben bis zu 111,0 l fertige Soße</p> <p>10,0 kg Produkt für 167,0 l Flüssigkeit (60 g/l) ergeben bis zu 167,0 l fertige Suppe</p> <p>Vielseitig anwendbare Mehlschwitze zum Binden von dunklen Soßen, Suppen und Fonds.</p>	 <p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2499 Kilojoule 601 Kilokalorien</p> <p>Fett 43,6 g GFS 29,0 g Kohlenhydrate 45,2 g Zucker 3,1 g Eiweiß 5,8 g Salz 0,0 g</p>	Weizenmehl, Palmfett, Karamellzucker.	<p>Zubereitung: Die benötigte Menge Produkt in die kalte, warme oder kochende Flüssigkeit einrühren, unter Rühren 2 Min. leicht kochen lassen.</p> <p>Allergene: Glutenthaltiges Getreide (Weizen)</p> <p>DF HF LAF V</p> 
ROUX rot - Mehlschwitze		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 19.835 10,0 kg Eimer</p> <p>10,0 kg Produkt für 111,0 l Flüssigkeit (90 g/l) ergeben bis zu 111,0 l fertige Soße</p> <p>10,0 kg Produkt für 167,0 l Flüssigkeit (60 g/l) ergeben bis zu 167,0 l fertige Suppe</p> <p>Die rote Mehlschwitze ist vielseitig einsetzbar zum Binden von roten Soßen, Suppen und Fonds.</p>	 <p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 2327 Kilojoule 559 Kilokalorien</p> <p>Fett 36,7 g GFS 24,4 g Kohlenhydrate 47,4 g Zucker 8,0 g Eiweiß 7,8 g Salz 0,2 g</p>	Weizenmehl, Palmfett, Tomaten, Karottensaftkonzentrat (schwarz), Maltodextrin, Säuerungsmittel Citronensäure.	<p>Zubereitung: Die benötigte Menge Produkt in die kalte, warme oder kochende Flüssigkeit einrühren, unter Rühren 2 Min. leicht kochen lassen.</p> <p>Allergene: Glutenthaltiges Getreide (Weizen)</p> <p>AF DF HF LAF OE V</p> 

AF alkoholfrei **ALF** ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **OE** ohne

Soßenbinder hell		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 81.682 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für bis zu 240,0 l Flüssigkeit. 50-100 g für 1,0 l zu bindender Flüssigkeit.		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1717 Kilojoule Kilokalorien 406 Fett 6,4 g GFS 4,2 g Kohlenhydrate 87,0 g Zucker 27,1 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,0 g	Modifizierte Stärke, Milchzucker , Maltodextrin, Palmöl, Glukosesirup.	Zubereitung: Zum Binden von hellen Suppen und Soßen. Direkt in die kochende Flüssigkeit einrühren und 1 Min. aufkochen. Allergene: Milch
	Weißes Trockenprodukt zum Binden von Suppen und Saucen, bildet weder Haut noch Klümpchen. Besonders auch für Gemüse, helle Suppen und Saucen, helles Fleisch, Geflügel, Fisch und Eier geeignet.				
Soßenbinder dunkel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 81.680 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für bis zu 240,0 l Flüssigkeit. 50-100 g für 1,0 l zu bindender Flüssigkeit.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 214 Kilojoule Kilokalorien 51 Fett 2,5 g GFS 1,5 g Kohlenhydrate 5,7 g Zucker 2,9 g Eiweiß 1,1 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, Milchzucker , Maltodextrin, teilweise gehärtetes Palmfett, Sonnenblumenöl, Karamezzucker, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.	Zubereitung: Zum Binden von dunklen Suppen und Soßen. Direkt in die kochende Flüssigkeit einrühren und 1 Min. aufkochen. Allergene: Milch
	Mittelbraunes Trockenprodukt zum Binden von Suppen und Saucen, bildet weder Haut noch Klümpchen. Besonders zum Binden von Bratenfonds zu Schnitzel, Steak, Geschnietzeltem, Schmorgerichten, Ragouts und Braten geeignet.				
Doragel rein pflanzliches Bindemittel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.653 0,6 kg Dose		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 831 Kilojoule Kilokalorien 205 Fett 1,1 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 4,6 g Zucker 0,0 g Eiweiß 6,4 g Salz 0,2 g	Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl).	Zubereitung: Kalt: In Speisen und Getränke einstreuen und gut verrühren. Warm: In heiße, nicht kochende Speisen einstreuen, gut verrühren und aufkochen.
	Kalorienarmes, rein pflanzliches Bindemittel für alle Ernährungsformen geeignet.				
Doramin Speisestärke		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 14.652 2,8 kg Faltschachtel Art.Nr. 14.651 12,5 kg Sack		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1497 Kilojoule Kilokalorien 352 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 87,0 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,0 g	Maisstärke.	Zubereitung: Das Produkt mit etwas Flüssigkeit anrühren, in die heißen Speisen einrühren und aufkochen lassen.
	Zum Backen, Andicken von Suppen und Soßen, ferner zur Bereitung von Flammeris und Fruchtspeisen.				

Entdecken Sie die natürlichen Alleskönner für das gewisse Etwas.

Supro Creamer			Art.Nr. 89_396 2,0 kg Eimer	  	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2555 Kilojoule Kilokalorien 615 Fett 45,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 52,0 g Zucker 4,4 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,2 g	Zutaten Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Xanthan, Stabilisator Kaliumphosphate, Aromen.	Merkmale Zubereitung: Frei Dosierbar. 200 g Creamer ersetzen 1 Liter flüssige Sahne/Rahm. Anwendung: Für alle würzigen Anwendungen. Nicht geeignet zum Aufschlagen und Zubereiten von Desserts. ALF DF HF OZP V   
Supro Texturgeber, pastös			Art.Nr. 89_368 2 x 2,0 kg Schale		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 55 Kilojoule Kilokalorien 14 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,1 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Zutaten Wasser, Citrusfaser.	Merkmale Zubereitung: Frei dosierbar. Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF V   

Supro-Premium Saucen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM	Label	Label	Label	Label	Label	Label	Label	Label	Seite			
Bratensauce		■			■																						■	■	■	■	■	■	■	■	122		
Bratenjus, pastös		■			■																							■	■	■	■	■	■	■	■	122	
Béchamelsauce, pastös					■														■									■	■	■	■	■	■	■	■	122	
Currysauce	■				■					■									■									■	■	■	■	■	■	■	■	122	
Fischsauce Dill					■					■		■											■					■	■	■	■	■	■	■	■	122	
Fischsauce Safran-Fenchel					■							■											■					■	■	■	■	■	■	■	■	123	
Geflügelsauce		■			■																							■	■	■	■	■	■	■	■	123	
Käsesauce	■				■					■																		■	■	■	■	■	■	■	■	123	
Paprikasauce	■				■					■										■								■	■	■	■	■	■	■	■	123	
Pfeffersauce		■			■																					■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	123
Rahmsauce					■																							■	■	■	■	■	■	■	■	124	
Rinderbratensauce		■			■																							■	■	■	■	■	■	■	■	124	
Sauce Café de Paris					■					■																		■	■	■	■	■	■	■	■	124	
Sauce Crème fraîche					■					■																		■	■	■	■	■	■	■	■	124	
Schweinebratensauce		■			■																							■	■	■	■	■	■	■	■	124	
Saft zu Braten, vegetabil, pastös		■			■																					■		■	■	■	■	■	■	■	■	125	
Sauce Hollandaise					■					■		■											■					■	■	■	■	■	■	■	■	125	
Tomatensauce		■			■							■													■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	125
Zitronen-Butter-Sauce					■					■		■															■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	125

Supro Premium-Pastasaucen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM	Label	Label	Label	Label	Label	Label	Label	Label	Seite			
Vegane Bolognese					■					■								■				■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	126		
Pastasauce „All'Arrabbiata“					■					■								■				■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	126	
Pastasauce „Carbonara“					■					■																	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	126
Pastasauce „Gorgonzola“					■					■																	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	126
Pastasauce „Quattro Formaggi“					■					■																	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	126
Pastasauce „Spinaci“		■			■																					■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	127
Tomaten Pastasauce Napoli Originale		■			■							■												■		■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	127
Waldpilz Pastasauce „Funghi“		■			■																					■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	127

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei HF frei von Hefe-Extrakt OZP ohne Zutat Palmfett V vegan



Suppen und Bouillons

Suppe ist Wärme, Suppe weckt Lebensgeister, Suppe hat Gehalt und Suppe macht Appetit auf mehr. Als wertvoller Kraftspender in unendlichen Variationen ist die Suppe heute ebenso fester Bestandteil der Ernährung wie vor hunderten von Jahren. Die Suppe an sich ist immer im Trend, aber sie verändert sich.

Bei keinem anderen Gericht kann man Zutaten wie Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel und Gewürze so phantasievoll kombinieren und variieren. Ob als Auftakt eines köstlichen Menüs oder als Hauptgericht, alles ist möglich. Für alle, die ihre Suppen und Saucen selbst kreieren, bietet Vogeley die Supro Bouillons und Fonds als hochwertige Basis für Suppen und Saucen an.

Besondere Produktmerkmale
















- › wo immer möglich ohne allergenhaltige Zutaten
 - › alle Produkte sind deklarationsfrei
 - › authentischer Geschmack
 - › viele Varianten für Veganer geeignet
 - › viele ohne Zutat Palmfett
 - › Suppen teils auch unterverpackt
- erhältlich: 1 Beutel = 5 l










*Kreatives Kochen
leicht gemacht*




































SUPRO -Premium Gebundene Suppen

Hohe Ergiebigkeit bei ausgezeichneter Premium-Qualität, kombiniert mit einer vielfältigen Produktauswahl. Das sind nur einige der vielen Vorteile, welche dieses neue SUPRO-Sortiment auszeichnen. Denn mit einer guten Suppe liegt man immer im Trend.




Bärlauchcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_246 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 30,0 l Suppe. 150 Portionen à 0,2 l pro Portion	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 161 Kilojoule Kilokalorien 38 Fett 1,4 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 6,1 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, Glukosesirup, Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Spinat), Zucker, Reismehl, Aroma, Bärlauch 1.7%, Gewürze, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF OZP V   
	Eine zartgrüne aromatische Suppe mit viel gehacktem Bärlauch – der wildwachsenden Alternative des bekannten Knoblauchs.				
Blumenkohlcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_244 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 156 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 160 Kilojoule Kilokalorien 38 Fett 1,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,9 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Blumenkohl 12%, Salz, Glukosesirup, Reismehl, Zucker, natürliches Aroma, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Lauch, Stabilisator (Diphosphate), Gewürze.	Zubereitung: Die Masse langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF OZP V   
	Kleine Blumenkohlröschen und ein kräftiger Geschmack erfüllen höchste Ansprüche. Damit gehört diese zartgelbe Suppe zu den beliebtesten Varianten.				
Bündner Gerstensuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_255 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l fertige Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 141 Kilojoule Kilokalorien 34 Fett 0,8 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,5 g Zucker 1,0 g Eiweiß 0,8 g Salz 0,9 g	Gerste 34% , Gemüse 18,7% (Bohnen, Karotten, Zwiebeln, Blumenkohl, Lauch), modifizierte Stärke, Salz, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Zucker, Glukosesirup, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), natürliches Aroma, Petersilie, Curcuma, Karamellzucker, Raucharoma.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Gerste) DF HF LAF OZP V   
	Die wohl berühmteste Suppe der Schweiz ist die weit über die Landesgrenze hinaus bekannte Bündner Gerstensuppe. Diese Suppenspezialität mit reichlich Einlage ist sehr deftig.				
Curry-Kokos-Suppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_245 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 152 Kilojoule Kilokalorien 36 Fett 1,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,8 g Zucker 2,6 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,1 g	Dextrose, Stärke, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, Curry 5,8%, Maltodextrin, gekörnte Brühe (Salz, Speisewürze), Gemüse (Karotten, Kartoffeln), Aroma, Glukosesirup, Hühnerfleisch, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Kokosnuss 0.5%, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF OZP   
	Niemand versteht es so gut wie die Asiaten, würzige und süsse Geschmacksnoten zu kombinieren. In Verbindung mit Karottenstreifen und Hühnerfleisch findet sich hier der perfekte Gruß des exotischen Kontinents.				
Hühnersuppe Tom Kha Gai		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_249 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 161 Kilojoule Kilokalorien 38 Fett 1,5 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 5,1 g Zucker 3,4 g Eiweiß 1,0 g Salz 1,2 g	Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Stärke, Salz, Hühnerfleisch 7.6%, Aroma, Zucker, Hefeextrakt, Hühnerfett 3.3%, Stabilisator (Diphosphate), Glukosesirup, Gemüse (Frühlingszwiebeln, Gemüsepaprika) 2.5%, Champignons 2%, modifizierte Stärke, Kartoffeln 1.2%, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF OZP   
	Helle, typisch thailändische Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras und etwas Chili abgeschmeckt. Die Einlage von Frühlingszwiebeln, Pilzen und Hühnerfleisch bildet eine perfekte Harmonie.				

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **OZP** ohne Zusatz Palmfett

Broccolicremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.265 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 156 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 156 Kilokalorien 37 Fett 1,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, 5% Broccoli, Glukosesirup, natürliches Aroma, Zwiebeln, Reismehl, Lauch, Spinat, Verdickungsmittel (Xanthan), Knoblauch, Stabilisator (Diphosphate), Gewürze.	Zubereitung: Die Masse langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Feine, cremige Suppe mit arttypischem Geschmack nach Broccoli.				
Kalbfleischcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.248 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 159 Kilokalorien 38 Fett 1,6 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,4 g Zucker 2,9 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,2 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, gekörnte Brühe (Salz, Speisewürze), Glukosesirup, Aroma, Zwiebeln, Säuerungsmittel (Citrate), Reismehl, Fleischextrakt, Kalbfleischpulver 1,4%, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Stärke, Gewürze.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	In dieser Suppe findet sich der milde Geschmack von zartem Kalbfleisch wieder, verfeinert mit milden Gewürzen.				
Karotten-Ingwer-Suppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.243 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 153 Kilokalorien 36 Fett 0,8 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 6,7 g Zucker 2,8 g Eiweiß 0,3 g Salz 0,6 g	Dextrose, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Karotten 9,1%, Sonnenblumenöl, Reismehl, Kürbis, Salz, Glukosesirup, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Zwiebeln, Ingwer 1,0%, Stabilisator (Diphosphate), natürliches Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Curcuma, Paprikaextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Die Süße der Karotte mit der Schärfe des Ingwers ist ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Zusätzlich ist die Suppe durch ihre gold-oranger Farbe auch optisch etwas ganz Besonderes.				
Karotten-Kerbel Suppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.241 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 146 Kilokalorien 35 Fett 0,8 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 6,3 g Zucker 1,8 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,1 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Karotten 17%, Dextrose, Salz, Sonnenblumenöl, Reismehl, Hefeextrakt, Glukosesirup, Aroma, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Kerbel 0,2%.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Das leicht ätherische Aroma frischen Kerbels, welches ein wenig an Anis erinnert, sorgt in diesem Fall für den feinen Unterschied. Die Einlage von zarten Karottenstreifen unterstützt den süßen Aspekt.				
Kartoffel Suppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.253 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 136 Kilokalorien 32 Fett 0,7 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,4 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,8 g Salz 0,9 g	Kartoffeln 53,3%, modifizierte Stärke, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Sonnenblumenöl, Salz, Zucker, Reismehl, Maltodextrin, Gemüse (Karotten, Lauch, Röstzwiebeln), Glukosesirup, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (Diphosphate), Gewürze, Karamellzucker, Raucharoma.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Eine deftige, gebundene Suppe mit reichlicher Einlage, die sich als Vorspeise oder in etwas größerer Portion auch als Hauptmahlzeit eignet.				


































Käsecremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_254 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 160 Kilojoule 38 Kilokalorien Fett 1,3 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 6,3 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,9 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Salz, Schmelzkäsepulver 5% (Käse , Schmelzsatz (Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat), Salz), Glukosesirup, natürliches Aroma (enthält Milch), Reismehl, Zucker, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Tomaten, Frühlingszwiebeln, Gewürze, Karamellzucker.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF HF OZP
	Kleine Tomatenwürfel und gehackte Frühlingszwiebeln bilden farblich einen wunderbaren Kontrast in dieser hellen Cremesuppe. Ein herzhafter Klassiker mit einer frischen Note.		  		
Krabbensuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_250 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 155 Kilojoule 37 Kilokalorien Fett 1,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 6,3 g Zucker 3,4 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,9 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Sonnenblumenöl, Salz, Glukosesirup, Krabben 2.3% , Aroma, Reismehl, Shrimps 1.6% , Stabilisator (Diphosphate), Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Kraut.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Krebstiere DF GLF HF LAF OZP
	Diese leicht rötliche Cremesuppe mit Krabbeneinlage und abgeschmeckt mit zartem Dill krönt nicht nur festliche Anlässe. Liebhaber freuen sich auch alltags über diesen Hochgenuss.		  		
Kürbiscremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_237 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 30,0 l Suppe. 150 Portionen à 0,2 l pro Portion	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 151 Kilojoule 36 Kilokalorien Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,6 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,0 g	Kürbispulver 25%, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Salz, Zucker, Glukosesirup, Reismehl, Aroma, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Säureregulator (Natriumacetat, L-(+)-Weinsäure), Pfeffer.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF OZP V
	Kürbis ist nicht nur im Herbst ein angesagtes Gemüse. Unter den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten ist diese Suppe mit ihrer appetitlich orangen Farbe und kräftigem Geschmack der absolute Klassiker.		  		
Lachs Cremesuppe mit Zitronengras		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_247 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 150 Kilojoule 36 Kilokalorien Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 6,0 g Zucker 1,7 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,2 g	Modifizierte Stärke, Dextrose, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Salz, Lachsextrakt 4,2%, Glukosesirup, Säuerungsmittel (Mononatriumcitrat, Dinatriumcitrat, Trinatriumcitrat), natürliches Aroma, Reismehl, Karotten, Zwiebeln, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Fischpulver , Stabilisator Diphosphate, Knoblauch, Verdickungsmittel Xanthan, Zitronengras 0,2%, Limettenpulver.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Fisch DF GLF HF LAF
	Cremige orangefarbene Suppe mit feinem Geschmack nach Lachs, welche durch die Zugabe von Zitronengras einen exotischen Aspekt bekommt. Eine extravagante Suppe, die für Abwechslung in der Suppenküche sorgt.		  		
Maiscremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_240 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 155 Kilojoule 37 Kilokalorien Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 6,5 g Zucker 1,6 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Sonnenblumenöl, Salz, Aroma, Reismehl, Glukosesirup, Süssmais 3,3%, Zwiebeln, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Xanthan, Kerbel.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Fisch ALF DF HF OZP V
	Diese Suppe überzeugt durch ihre samtige Konsistenz und die leichte Süße. Dieser goldgelbe Genuss wird jeden Suppenkasper überzeugen.		  		

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LAF ohne lactosehaltige

<p>Paprikacremesuppe</p> 	<p>Art.Nr. 89.256 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l Suppe.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 154 Kilojoule 37 Kilokalorien</p> <p>Fett 1,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 3,1 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,1 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Zucker, Salz, Paprika 5%, Rahmpulver 3.3%, Reismehl, Glukosesirup, Aroma, Peperoni, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (Diphosphate), Säuerungsmittel (Citronensäure).</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF HF LV OZP</p>   	
<p>Ein Highlight in Geschmack und Optik. Diese rotorange Cremesuppe mit roten Paprikastückchen schmeckt schön fruchtig nach Paprika mit angenehm leichter Schärfe.</p>	<p>Spinatcremesuppe</p> 	<p>Art.Nr. 89.251 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 151 Kilojoule 36 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,9 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 6,6 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,3 g Salz 0,9 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Maltodextrin, modifizierte Stärke, Salz, Sonnenblumenöl, Spinat 5%, Reismehl, Glukosesirup, Zucker, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürz.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF OZP V</p>   
<p>Popeye hätte seine helle Freude an dieser Suppe. Viele geschnittene Spinatblätter verleihen der Suppe ihre kräftig grüne Farbe und den typischen Geschmack.</p>	<p>Steinpilzcremesuppe</p> 	<p>Art.Nr. 89.242 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 156 Portionen à 0,2 l Suppe.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 159 Kilojoule 38 Kilokalorien</p> <p>Fett 1,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,7 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,2 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Salz, Glukosesirup, Steinpilze 3,8%, Aroma, Reismehl, Würze, Zwiebeln, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan).</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Die Masse langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p>   
<p>Steinpilze sind die Delikatesse des Waldes. Sie überzeugen durch ihre herzhafteste Note und sind als Suppe die ideale Vorspeise zu festlichen Gerichten.</p>	<p>Thai-Suppe Red Curry</p> 	<p>Art.Nr. 89.257 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 31,5 l Suppe.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 160 Kilojoule 38 Kilokalorien</p> <p>Fett 1,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 6,5 g Zucker 3,6 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,0 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, Glukosesirup, Aroma, Zucker, Gemüse (Gemüsepaprika, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln), Reismehl, Curry 1.1%, Stabilisator (Diphosphate), Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan).</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p>   
<p>Die thailändische Küche gilt als eine der besten der Welt. Die feine Kombination von Schärfe und Süße ist einzigartig. In dieser Suppe vereint sich das köstliche Aroma von rotem Curry und Kokos mit feiner Gemüseeinlage.</p>	<p>Tomatensuppe mediterran</p> 	<p>Art.Nr. 89.239 3 x 3,0 kg Faltschachtel</p> <p>3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 136 Kilojoule 32 Kilokalorien</p> <p>Fett 0,3 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 6,7 g Zucker 2,8 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,0 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Tomaten 25%, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Zucker, Salz, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Sonnenblumenöl, Kräuter, Rote Bete, Gewürze.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p>   
<p>Kräftig rote Tomatensuppe, die das volle Aroma sonnengereifter Früchte enthält. Sie ist mit Basilikum und Rosmarin abgeschmeckt und wird so zu einem mediterranen Geschmackserlebnis.</p>						<p>ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LV laktovegetabil OZP ohne Zutat Palmfett V vegan</p>

SUPRO - Premium Klare Suppen

Diese klaren Suppen von SUPRO sorgen mit leckeren Einlagen für abwechslungsreiche Highlights auf der Speisekarte – natürlich deklarationsfrei und in Premium-Qualität.

Asiatische Gemüsesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.288 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 138 Kilokalorien 33 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 7,1 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, Teigwaren 26,6% ((Hartweizengriess)(enthält Gluten)), Speisesalz, Stärke, Shiitake-Pilze 6,2 %, Zucker, Gewürze 1,6 % (Curry, Koriander, Ingwer), Gemüse 1,4 % (Peperoni, Frühlingszwiebeln), natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Xanthan).	Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V
	Feine pikante Suppe mit knackigem Gemüse und Nudeln, abgerundet mit exotischen Gewürzen, sorgt für einen kulinarischen Hochgenuss.		  		
Klare Fischsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.289 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 144 Kilokalorien 34 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 7,5 g Zucker 1,1 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, Salz, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Zucker, Shrimppulver 2,3%, Aroma, Tomaten, Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Gewürze, Lauch, Frühlingszwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Fischpulver 0,3%.	Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 6 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Fisch, Krebstiere GLF HF LAF
	Die feine Einlage von Gemüse wie Tomaten, Lauch und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit edlen Gewürzen wie Safran, macht diese Suppe zu einem besonderen Genuss – nicht nur für Fischliebhaber. Auch als Basis für eine Bouillabaisse ist sie hervorragend geeignet.		  		
Hochzeitsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.278 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 148 Kilokalorien 35 Fett 0,8 g GFS 0,5 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 0,9 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, Eierteigwaren 15% (Hartweizengriess, Volleipulver), Griessklösschen 12% (Weizengriess, Palmfett, Milchzucker, Hühnereie Weisspulver, Trockenigelb , Salz, Gewürz), Speisesalz, Fleischklösschen 9% (Rindfleisch 27%, Semmelbrösel (Weizenmehl, Salz, Hefe) , Palmfett, Hühnereie Weisspulver, Milchzucker, Weizenmehl , Zwiebeln, jodiertes Salz, Eigelb , Gewürze, Petersilie), Stärke, Zucker, Rinderfett, Hefeextrakt, Aroma, Rindfleischextrakt, Karotten, Frühlingszwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Sonnenblumenöl, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG).	Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 6 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch DF
	Der beste Auftakt einer Feier ist diese festliche Vorsuppe mit reichhaltiger Einlage von verschiedenem Gemüse, Fleisch- und Grießklößchen.				
Minestrone		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.286 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 133 Kilokalorien 32 Fett 0,3 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 6,0 g Zucker 2,0 g Eiweiß 1,0 g Salz 0,7 g	Gemüse 32 % (Tomaten, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Erbsen, Pastinaken, Zucchini, Gemüsepaprika), Eierteigwaren 24 % ((Hartweizengriess, Volleipulver) (enthält Ei und Gluten)), Maltodextrin, Salz, Zucker, Stärke, gekörnte Brühe (Salz, Würze), natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, Gewürze und Kräuter.	Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OLV OZP
	Die klassische italienische Gemüsesuppe eignet sich perfekt für die vegetarische Ernährung. Eine vollwertige Mahlzeit, die durch die Zugabe von frischem Gemüse verfeinert werden kann.		  		
Zwiebelsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.287 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 30,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 150 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 134 Kilokalorien 32 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 6,4 g Zucker 2,0 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, Zwiebeln 35,6 %, Speisesalz, Stärke, Zucker, natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, Tomaten, Gewürze, Karamellzucker.	Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 8 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF OZP V
	Mit dieser Suppe erweitert sich das Feld der internationalen Suppen-Spezialitäten. Sie ist der französische Klassiker und lässt sich hervorragend, mit Croutons verfeinert und Käse überbacken, servieren.		  		

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige

2 in 1

PASTÖSE SAUCEN
>>> UND SUPPEN

Kreativ á la minute: Sauce, Suppe oder Espuma.

Mit nur einem pastösen Produkt haben Sie vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Ob als Sauce zur Beilage, als Suppe für die Vorspeise oder den Hauptgang oder als Espuma für die Vorspeise, den Zwischengang oder als Dekoration.

EIGENSCHAFTEN

- › authentischer, intensiver Geschmack
- › hochwertige Zutaten
- › ungekühlt haltbar
- › gute Löslichkeit
- › einfaches und sicheres Handling
- › kurze Zubereitungszeit
- › gefrier- und taustabil



Sauce
180 g / l








Suppe
140 g / l



*Die Dosierung macht
den Unterschied*






















Mit nur einem pastösen Produkt haben Sie vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Ob als Sauce zur Beilage, als Suppe für Vorspeise oder Hauptgang oder gar als Espuma für Vorspeise, Zwischengang oder Dekoration.

Morchelrahmsauce/-suppe, 2-in-1		Zutaten	Merkmale	
 <p>Intensiv und edel mit Morcheleinlage.</p>	<p>Art.Nr. 89.478 0,9 kg Dose</p> <p>0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce. Zubereitung für Suppen: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 377 Kilojoule Kilokalorien 91</p> <p>Fett 7,0 g GFS 4,0 g Kohlenhydrate 5,0 g Zucker 3,1 g Eiweiß 1,5 g Salz 1,2 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Rahmpulver 39%, Palmfett, modifizierte Stärke, Salz, Zucker, Zwiebeln, Reismehl, Morcheln 2,5%, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Karamellzuckersirup, Knoblauch, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulator (Weinsäure).</p>	<p>Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF LV</p> <p>Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten lacto-vegetabil</p>
	<p>Art.Nr. 89.479 0,9 kg Dose</p> <p>0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce. Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 349 Kilojoule Kilokalorien 84</p> <p>Fett 5,8 g GFS 3,2 g Kohlenhydrate 7,3 g Zucker 2,5 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,2 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Palmfett, modifizierte Stärke, Maltodextrin, rote Bete 7,4%, Salz, Glukosesirup, Zucker, Meerrettich, Reismehl, Zwiebeln, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Knoblauch, Vitamin C, Wasabi 0,3%, Holunderbeerkonzentrat.</p>	<p>Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF HF V</p> <p>Deklarationsfrei ohne allergenhaltige Zutaten vegan</p>
<p>Die kreative Kombination: Erdig-herb im Geschmack, harmonisch mit der Schärfe der japanischen Wasabi abgestimmt.</p>	<p>Art.Nr. 89.480 0,9 kg Dose</p> <p>0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce. Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 376 Kilojoule Kilokalorien 90</p> <p>Fett 6,9 g GFS 3,8 g Kohlenhydrate 6,2 g Zucker 1,2 g Eiweiß 0,7 g Salz 1,2 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Palmfett, modifizierte Stärke, Salz, Aroma, Glukosesirup, Zucker, Krebse 5%, Reismehl, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Stärke, Hummerextrakt 0,6%, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Weinsäure).</p>	<p>Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Krebstiere</p> <p>DF GLF HF LAF</p> <p>Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten ohne lactosehaltige Zutaten</p>
<p>Intensiv im Geschmack mit der charakteristischen Krebs-Note, ohne Einlage.</p>	<p>Art.Nr. 89.483 0,9 kg Dose</p> <p>0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce. Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 361 Kilojoule Kilokalorien 87</p> <p>Fett 5,9 g GFS 3,5 g Kohlenhydrate 7,5 g Zucker 2,1 g Eiweiß 0,7 g Salz 1,2 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Palmfett, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Rahmpulver, Salz, Kokosnussmilchpulver, Zucker, Reismehl, Zwiebeln, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Knoblauch, Milchweiss, Safran 0,2%.</p>	<p>Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF HF LV</p> <p>Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten lacto-vegetabil</p>
<p>Premium Produkt mit edelcharakteristischer Safran-Note, ohne Einlage.</p>	<p>Art.Nr. 89.482 0,9 kg Dose</p> <p>0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce. Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 370 Kilojoule Kilokalorien 89</p> <p>Fett 6,6 g GFS 3,4 g Kohlenhydrate 6,3 g Zucker 3,1 g Eiweiß 0,8 g Salz 1,1 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Pflanzliche Fette (Palmfett, Sonnenblumenöl), modifizierte Stärke, Tomaten 16%, Zucker, Salz, Ricotta 5,8%, Kartoffeln, Aroma, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Vitamin C, Stabilisator (Diphosphate), Säureregulator (Natriumacetat, Natriumdiacetat).</p>	<p>Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF HF LV</p> <p>Deklarationsfrei ohne glutenhaltige Zutaten lacto-vegetabil</p>
<p>Fruchtig-frisch mit einem hohen Anteil an Tomaten und fein mit Ricotta abgeschmeckt, ohne Einlage.</p>				

Weisse Trüffel-Sauce/Suppe, 2-in-1		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.485 0,9 kg Dose 0,9 kg Produkt für 5,0 l Wasser (180 g/l) ergeben bis zu 5,5 l fertige Sauce. Zubereitung als Suppe: 0,9 kg Paste für 6,4 l Wasser ergibt 7 l fertige Suppe (140 g Paste für 1 l Wasser)	  	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 394 Kilokalorien 95 Fett 7,6 g GFS 4,2 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 1,8 g Eiweiß 0,7 g Salz 1,2 g	Palmfett, modifizierte Stärke, Rahmpulver , Salz, Aroma (enthält Milch), Zucker, Glukosesirup, Reismehl, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Stabilisator (Diphosphate), Säureregulator (Weinsäure), Trüffel 0,02%. Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF HF LV   
	Edle Sauce mit intensiver Trüffelnote, ohne Einlage.			

- Gebundene Suppen

So vielseitig wie die Möglichkeiten, Suppe zu kreieren, so vielfältig ist auch dieses SUPRO-Sortiment. Bei dieser Sortenvielfalt ist alles dabei, was das Suppenherz höher schlagen lässt.

Blumenkohlcremesuppe		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.261 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 125 Kilokalorien 30 Fett 0,8 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,2 g Zucker 0,7 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,8 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, Blumenkohl 6,5%, Zucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, Reismehl, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Lauch, Gewürze. Zubereitung: Das Pulver langsam in heissem, nicht kochendem Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF V   
	Cremige Blumenkohluppe mit feinen Blumenkohlstückchen.			
Champignoncremesuppe		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.262 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 125 Kilokalorien 30 Fett 0,9 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,2 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, Aroma, Glukosesirup, Reismehl, Zucker, Champignons 1,2%, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Karamellzucker, Gewürz. Zubereitung: Das Pulver langsam in heissem, nicht kochendem Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. ALF DF HF OZP V   
	Helle, cremefarbene Suppe mit arttypischem Geschmack nach Champignons.			
Geflügelcremesuppe		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.263 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 130 Kilokalorien 31 Fett 1,2 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 4,7 g Zucker 2,3 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Salz, Sonnenblumenöl, Hühnerfett 6.1%, Aroma (enthält Gluten und Ei), Zucker, Reismehl, Glukosesirup, Hühnerfleisch 1.7%, Säuerungsmittel (Citrate, Citronensäure), gekörnte Brühe (Salz, Würze), Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan). Zubereitung: Das Pulver langsam in heissem, nicht kochendem Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Eier, Gluten DF LAF OBB OZP   
	Leichte, cremefarbene Suppe mit arttypischem Geschmack.			

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LAF ohne lactosehaltige

Zutaten LV laktovegetabil OBB OZP ohne Zutat Palmfett V vegan

Gemüsecremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.264 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 120 Kilokalorien 29 Fett 0,9 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 4,5 g Zucker 0,9 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, Gemüse (Kartoffeln, Zwiebeln, Pastinaken, Frühlingzwiebeln, Tomaten, Lauch, Bohnen) 20,4%, Maltodextrin, Salz, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Zucker, Reismehl, natürliches Aroma, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Eine leicht gebundene Gemüsecremesuppe mit arttypischem Geschmack.		ALF DF HF OZP V 		
Gulaschsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.271 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 187 Portionen à 0,2 l Suppe.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 111 Kilokalorien 26 Fett 0,3 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 5,3 g Zucker 1,4 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Stärke, Gewürze 10% (Paprika, Kümmel, Chili), Salz, Zucker, Tomaten, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Aroma, Sonnenblumenöl, Karamellzucker, Rindfleischextrakt 1,3%, Verdickungsmittel (Johannisbrot- und Guarkernmehl), Röstzwiebeln, Paprikaextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Gebundene, braune Gulaschsuppe mit kräftigem Würzgeschmack ohne Einlage.		ALF DF HF 		
Kartoffelsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.270 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 119 Kilokalorien 28 Fett 0,8 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 4,5 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,6 g Salz 0,9 g	Kartoffeln 32%, modifizierte Stärke, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Sonnenblumenöl, Reismehl, Maltodextrin, Zucker, Glukosesirup, Salz, natürliches Aroma, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze, Karamellzucker, Raucharoma.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Cremerfarbene gebundene Suppe mit arttypischem Geschmack und feiner Würznote.		ALF DF HF OZP V 		
Kohlrabicremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.272 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 124 Kilokalorien 29 Fett 0,9 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 5,0 g Zucker 2,7 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Salz, Kohlrabi 6,7%, Zucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, Blumenkohl, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Kohlrabicremesuppe mit arttypischem Geschmack.		ALF DF HF OZP V 		
Königinsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.260 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 187 Portionen à 0,2 l Suppe.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 127 Kilokalorien 30 Fett 1,0 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,2 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, Glukosesirup, Reismehl, Aroma, Würze, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Zwiebeln, Knoblauch, Curcuma.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Helle Suppe ohne Einlage, die sich auch als Grundlage für viele Abwandlungen sehr gut eignet.		ALF DF HF OZP V 		

Kräutercremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.269 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 140 Kilojoule Kilokalorien 33 Fett 1,6 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 4,4 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Salz, Stärke, Glukosesirup, Aroma, Kräuter (Petersilie, Kerbel, Dill, Schnittlauch) 2,2%, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Spinat, Gewürze.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Helle, cremige Suppe mit einem intensiven Geschmack nach Kräutern.		ALF DF HF OZP V   		
Lauchcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.266 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 37,4 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 124 Kilojoule Kilokalorien 30 Fett 0,9 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,0 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Salz, Lauch 7,6%, natürliches Aroma, Zucker, Glukosesirup, Reismehl, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Helle, gebundene Suppe mit feinen Lauchstückchen.		ALF DF HF V   		
Selleriecremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.268 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 187 Portionen à 0,2 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 125 Kilojoule Kilokalorien 30 Fett 0,9 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,3 g Zucker 0,7 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker, Glukosesirup, Reismehl, natürliches Aroma (enthält Sellerie), Selleriesamen- und blätter 1,0%, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan), Sellerie 0,2%, Gewürz.	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Allergene: Sellerie
	Helle, cremige Suppe mit vielen Selleriestückchen und feinen Gewürzen abgeschmeckt.		DF GLF HF LAF OZP V   		
Spargelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.258 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 124 Kilojoule Kilokalorien 29 Fett 0,9 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,1 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,9 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Salz, Aroma, Spargel 4%, Zucker, Glukosesirup, Reismehl, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Cremefarbene gebundene Suppe ohne Einlage mit aromatischer, fein abgestimmter Spargelnote.		ALF DF HF LV OZP V   		
Tomatencremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.259 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 105 Kilojoule Kilokalorien 25 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 4,8 g Zucker 2,7 g Eiweiß 0,6 g Salz 0,9 g	Tomaten 40%, modifizierte Stärke, Zucker, Salz, Maltodextrin, Aroma, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Kräuter, Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Pulver langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Tomatencremesuppe ohne Einlage mit Kräutern und Gewürzen.		ALF DF HF OZP V   		

SUPRO - Gebundene Suppen

Zucchini cremesuppe



Art.Nr. 89.267
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	119
Kilokalorien	28
Fett	0,6 g
GFS	0,1 g
Kohlenhydrate	5,2 g
Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	0,8 g

Zutaten

Maltodextrin, modifizierte Stärke, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Sonnenblumenöl, Reismehl, Salz, Zucker, Zucchinipulver 3%, Glukosesirup, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Spinat, Stabilisator (Diphosphate), Curcuma.

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in heissem, nicht kochendem Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

ALF DF HF OZP V



Grüne Cremesuppe ohne Einlage und feiner Würznote.

SUPRO - Klare Suppen

Diese klaren Klassiker bieten authentischen Geschmack in bewährter Schweizer Qualität – ohne Laktose oder deklarationspflichtige Zusatzstoffe. Auch für Cook & Chill geeignet.

Eiermuschelsuppe



Art.Nr. 89.279
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	109
Kilokalorien	26
Fett	0,2 g
GFS	0,0 g
Kohlenhydrate	5,3 g
Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,9 g

Zutaten

Eierteigwaren 40% (Hartweizengriess, Vollei), Maltodextrin, Salz, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Zucker, Gemüse (Karotten, Tomaten, Zwiebeln), natürliches Aroma (enthält Sellerie), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze und Kräuter.

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 8 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

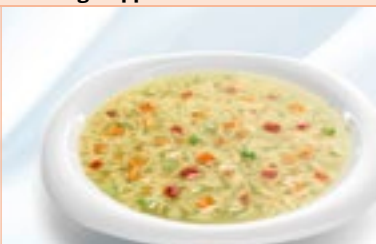
Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Sellerie

DF HF LAF OLV OZP



Klare, kräftige Suppe mit Eiermuschelnudeln und knackigem Gemüse wie Sellerie und Karottenwürfeln.

Frühlingsuppe



Art.Nr. 89.281
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	108
Kilokalorien	25
Fett	0,2 g
GFS	0,0 g
Kohlenhydrate	5,2 g
Zucker	2,7 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	1,1 g

Zutaten

Teigwaren 40% ((Hartweizengriess) (enthält Gluten)), Maltodextrin, Salz, Gemüse 10,6% (Karotten, Erbsen, Tomaten, Frühlingszwiebeln), Aroma (enthält Sellerie), Zucker, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürze und Kräuter.

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 6 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Sellerie

DF HF LAF OZP V



Feine Gemüsesuppe mit Nudeln und vielen verschiedenen Gemüsesorten wie Erbsen, Karotten, Tomaten und Frühlingszwiebeln.

Hühnersuppe mit Nudeln



Art.Nr. 89.280
3 x 3,0 kg Faltschachtel

3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.



Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:	
Brennwert	
Kilojoule	113
Kilokalorien	27
Fett	0,4 g
GFS	0,1 g
Kohlenhydrate	5,0 g
Zucker	0,2 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,9 g

Zutaten

Eierteigwaren 50% ((Hartweizengriess, Volleipulver) (enthält Ei und Gluten)), Maltodextrin, Speisesalz, Stärke, Aroma, Hühnerfett 3,0%, gekörnte Brühe (Salz, Würze), Hühnerfleisch 1,6%, Karotten, Gewürze.

Merkmale

Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 6 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.

Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)




















DF LAF OZP



Klare Hühnersuppe mit Einlage von Fadennudeln, Karotten und Petersilie.
























ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei HF frei von Hefe-Extrakt LAF ohne lactosehaltige Zutaten OLV ovo-lakto-vegetabil




































OZP ohne Zusatz Palmfett V vegan

Rindssuppe mit Nudeln		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_282 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 108 Kilokalorien 25 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 5,3 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, Eierteigwaren 32 % (Hartweizengriess, Vollei), Speisesalz, Stärke, Aroma, Rindfleischextrakt 2,6 %, Zucker, Karotten, Sonnenblumenöl, Gewürze und Kräuter, Lauch, Karamellzucker, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG).	Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 8 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
	Klare, kräftige Rindfleischsuppe mit Fadennudeln und Gemüse wie Karotten und Lauch.		   		
Sternchensuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_283 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 37,5 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 38,6 l Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 109 Kilokalorien 26 Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 5,5 g Zucker 0,7 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,9 g	Maltodextrin, 26,7% Teigwaren (Hartweizengriess) , Salz, Speisewürze (Salz, Würze), Zucker, natürliches Aroma (enthält Sellerie), Sonnenblumenöl, Tomaten, Verdickungsmittel (Xanthan), Karotten, Kräuter und Gewürze, Röstzwiebeln.	Zubereitung: Das Pulver langsam in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 6 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Sellerie
	Klare Suppe mit Sternchennudeln, Karotten, Tomaten und Petersilie.		      		

- Suppen, unterverpackt











Unsere Suppenklassiker gibt es auch in der unterverpackten Variante. Das ist ideal, wenn Sie kleinere Mengen benötigen oder sich etwas auf Vorrat legen wollen, denn der geschlossene Beutel versiegelt das Aroma und das Produkt bleibt länger haltbar.







Blumenkohlcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_531 3 x 0,5 kg Portionsbeutel 1,5 kg Produkt für 15,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 79 Portionen à 0,2 l fertige Suppe. 3 Btl. à 500 g	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 160 Kilokalorien 38 Fett 1,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,4 g Salz 0,9 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Blumenkohl 12%, Salz, Glukosesirup, Reismehl, Zucker, natürliches Aroma, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Lauch, Stabilisator (Diphosphate), Gewürze.	Zubereitung: Die Masse langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Helle, gebundene Cremesuppe mit dem typisch natürlichen Blumenkohlschmack und kleinen Blumenkohlröschen als Einlage.		       		
Spargelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89_532 3 x 0,5 kg Portionsbeutel 1,5 kg Pulver für 15,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 79 Portionen à 0,2 l fertige Suppe. 3 Btl. à 500 g	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 174 Kilokalorien 42 Fett 2,0 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 5,6 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Salz, Glukosesirup, Reismehl, Aroma, 3% Spargel, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Stabilisator (Diphosphate), Gewürze.	Zubereitung: Die Masse langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Helle, gebundene Cremesuppe mit grünen Spargelstückchen als Hingucker.		      		

Broccolicremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.533 3 x 0,5 kg Portionsbeutel 1,5 kg Pulver für 15 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 79 Portionen à 0,2 l fertige Suppe. 3 Btl. à 500 g	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 156 Kilokalorien 37 Fett 1,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Salz, 5% Broccoli, Glukosesirup, natürliches Aroma, Zwiebeln, Reismehl, Lauch, Spinat, Verdickungsmittel (Xanthan), Knoblauch, Stabilisator (Diphosphate), Gewürze.	Zubereitung: Die Masse langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Fein cremige Suppe mit dem typisch kräftigen Broccoligeschmack. Mit Einlage.		       		
Steinpilzcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.534 3 x 0,5 kg Portionsbeutel 1,5 kg Pulver für 15 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 79 Portionen à 0,2 l fertige Suppe. 3 Btl. à 500 g	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 159 Kilokalorien 38 Fett 1,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,7 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,2 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Salz, Glukosesirup, 3,8% Steinpilze, Aroma, Reismehl, Würze, Zwiebeln, Stabilisator (Diphosphate), Verdickungsmittel (Xanthan).	Zubereitung: Die Masse langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Cremige Suppe mit der perfekt abgestimmten herzhaften Steinpilznote. Mit Einlage.		       		
Tomatencremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.535 3 x 0,4 kg Portionsbeutel 1,2 kg Produkt für 15 l Wasser (80 g/l) ergeben bis zu 77 Portionen à 0,2 l fertige Suppe. 3 Btl. à 400 g	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 101 Kilokalorien 24 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 4,9 g Zucker 2,7 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,9 g	Tomaten 40%, modifizierte Stärke, Zucker, Salz, Maltodextrin, Aroma, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Kräuter, Knoblauch, Säuerungsmittel (Triethylcitrat).	Zubereitung: Die Masse langsam in heisses, nicht kochendes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kräftig rote Tomatensuppe ohne Einlage mit dem vollen Geschmack frischer Tomaten.		      		

Eintöpfe













Die schmecken wie hausgemacht: Lecker und sogar noch richtig was drin.

Erbsen-Eintopf		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 74.746 4,0 kg Eimer 4,0 kg Produkt für 16,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertigen Eintopf.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 353 Kilokalorien 84 Fett 1,9 g GFS 0,7 g Kohlenhydrate 11,2 g Zucker 2,8 g Eiweiß 3,7 g Salz 1,3 g	68% Erbsen, Dextrose, Kartoffeln, Palmöl, jodiertes Salz, Karotten, Aromen, Würze, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Spinat, Säuerungsmittel Citronensäure, Majoran, Säureregulator Natriumacetat, Gewürze, geräuchertes Maltodextrin, geräuchertes Salz.	Zubereitung: Das Produkt in das kalte, warme oder kochende Wasser geben und unter gelegentlichem Umrühren 20 Min. leicht kochen lassen.
	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln.		      		

Linsen-Eintopf		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 74.756 4,0 kg Eimer 4,0 kg Produkt für 16,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 20,0 l fertigen Eintopf.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 334 Kilokalorien 79 Fett 1,2 g GFS 0,5 g Kohlenhydrate 11,3 g Zucker 2,8 g Eiweiß 4,2 g Salz 1,29 g	Linsen 63%, Dextrose, Kartoffeln, jodiertes Salz, Weizenmehl , Palmfett, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Karamellzucker, natürliches Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumacetate, Gewürz, Maltodextrin, geräuchertes Maltodextrin, geräuchertes Salz..	Zubereitung: Das Produkt in das kalte, warme oder kochende Wasser geben und unter gelegentlichem Umrühren 25-30 Min. leicht kochen lassen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Sulfid
	Deftiger Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Zwiebeln.	DF FA HF LAF V   			

-Suppen und Eintöpfe, Ready to Eat

Einfach erhitzen und servieren! – Mit unseren Ready to Eat Suppen und Eintöpfe sind Sie auf der sicheren Seite.

Gulaschsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.292 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 372 Kilokalorien 87 Fett 4,7 g GFS 1,1 g Kohlenhydrate 6,5 g Zucker 3,1 g Eiweiß 4,9 g Salz 1,5 g	Wasser, Rindfleisch 20%, Tomaten, Gemüse (Zwiebeln, rote Paprika), Kartoffeln 7%, Sonnenblumenöl, jodiertes Salz, modifizierte Stärke, Gewürze (Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Kümmel, Thymian, Majoran, Chili), Zucker, Aroma, Würze, Hefeextrakt, Zitronensaftkonzentrat.	Zubereitung: Suppe aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren.	ALF DF OZP   
	Würzige Suppe mit einem hohen Anteil an zarten Rindfleischstücken, Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika.				
Erbseneintopf mit Speck		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.293 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 307 Kilokalorien 73 Fett 2,0 g GFS 0,6 g Kohlenhydrate 7,8 g Zucker 1,5 g Eiweiß 4,8 g Salz 1,5 g	Erbsen 42%, Wasser, Pancetta 7,5% (geräucherter Schweinebauch, Salz, Kräuter und Gewürze), Karotten 4%, Kartoffeln 4%, Zwiebeln, modifizierte Stärke, geräuchertes Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Salz, Kräuter, Würze, Verdickungsmittel (Guarkeimehl), natürliches Aroma.	Zubereitung: Eintopf aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren.	ALF DF OZP   
	Herzhafter Eintopf mit Erbsen, Karotten, Kartoffeln und Speck. Fein-würzig abgeschmeckt.				
Linseneintopf mit Speck		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.586 3 x 3,5 kg Karton	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 242 Kilokalorien 58 Fett 1,9 g GFS 0,6 g Kohlenhydrate 6,3 g Zucker 1,5 g Eiweiß 3,2 g Salz 1,4 g	Wasser, Linsen 12 %, geräucherter Schweinespeck 7,5 % (Schweinespeck, Salz, Gewürze), Karotten, Sellerie , Zwiebeln, Stärke, Tomatenmark, geräuchertes Meersalz, Weißweinessig, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Salz, Würze, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Guarkeimehl), natürliches Pfefferaroma.	Zubereitung: Eintopf aus dem Beutel nehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben weiterverarbeiten. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ oder im Wasserbad regenerieren. Allergene: Sellerie	DF GLF LAF OZP   
	Deftiger Eintopf mit Linsen, Karotten, Sellerie und würzigem Speck.				



-Suppen und Eintöpfe, Ready to Eat

Gerstensuppe		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89_294 3 x 3,5 kg Faltschachtel	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 482 Kilojoule Kilokalorien 115 Fett 4,2 g GFS 1,8 g Kohlenhydrate 13,5 g Zucker 2,6 g Eiweiß 4,7 g Salz 2,6 g	Wasser, Stangensellerie , Zwiebeln, Pancetta 11% (geräucherter Schweinespeck, Salz, Gewürze), Gerste 10%, Karotten, Bohnen 4%, Salz, modifizierte Stärke, Palmfett, Glukosesirup, Milchzucker , natürliches Aroma (enthält Milch), geräuchertes Meersalz, Würze (enthält Soja), Hefeextrakt, Lauch, Gewürze, Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Beutelinhalt mit gleicher Menge Wasser (3,5 Liter) im Kochtopf unter Umrühren erhitzen. Heiß servieren. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ erwärmen. 3,5 Liter Wasser aufkochen lassen, den Beutelinhalt in das heiße Wasser geben und gut verrühren. Vor Ausgabe ca. 15 Minuten ziehen lassen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Gerste), Milch, Sellerie, Soja DF
	Die beliebte Schweizer Spezialität mit Gerste, Speck und Gemüse.			






-Klare Bouillons, Konzentriert

Geschmack in seiner konzentriertesten Form. Ob als Basis für Eintöpfe, Suppen oder Saucen, mit diesen Produkten ist bester Geschmack mit wenig Aufwand garantiert.



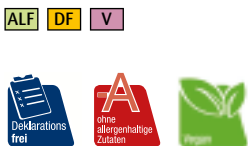
Hühnerbouillon, 1:10 ohne Einlage		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89_339 12 x 0,8 l Dose Inhalt einer Dose ergibt je 45 Portionen à 200 ml	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 53 Kilojoule Kilokalorien 13 Fett 1,3 g GFS 0,4 g Kohlenhydrate 0,0 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Wasser, Hühnerfett 15%, Meersalz, Würze (enthält Soja), Hefeextrakt, pflanzliche Öle (Palmöl, Sonnenblumenöl).	Zubereitung: Den Doseninhalt mit 8,2 Liter heissem Wasser verdünnen und erwärmen. Allergene: Soja DF GLF LAF
	Kräftige Hühnersuppe in konzentrierter Form ohne Fleischinlage. Ideal zum Herstellen feiner Bouillons und zum Verfeinern von Hühnerbrühen.			
Hühnerbouillon, 1:6 mit Einlage		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89_340 12 x 0,8 l Dose Inhalt einer Dose ergibt je 29 Portionen à 200 ml	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 100 Kilojoule Kilokalorien 24 Fett 2,1 g GFS 0,6 g Kohlenhydrate 0,0 g Zucker 0,0 g Eiweiß 1,3 g Salz 1,1 g	Wasser, Hühnerfleisch 28%, Hühnerfett 14%, Meersalz, gekörnte Brühe (Würze (enthält Soja), pflanzliche Öle (Palmöl, Sonnenblumenöl)), Hefeextrakt, Würze.	Zubereitung: Den Doseninhalt mit 5 Liter heissem Wasser verdünnen und erwärmen. Allergene: Soja DF GLF LAF
	Kräftige, klare Hühnersuppe mit reichhaltiger Fleischinlage in konzentrierter Form. Ideal zum Herstellen feiner Bouillons und zum Verfeinern von Hühnerbrühen.			
Rindfleischbouillon, 1:10 ohne Einlage		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89_337 12 x 0,8 l Dose Inhalt einer Dose ergibt je 45 Portionen à 200 ml	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 43 Kilojoule Kilokalorien 10 Fett 0,9 g GFS 0,5 g Kohlenhydrate 0,2 g Zucker 0,2 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,1 g	Wasser, Meersalz, Rinderfett, Würze (enthält Soja), Rindfleischextrakt, Zucker, Hefeextrakt, Aroma, pflanzliche Öle (Palmöl, Sonnenblumenöl).	Zubereitung: Den Doseninhalt mit 8,2 Liter heissem Wasser verdünnen und erwärmen. Allergene: Soja DF GLF LAF
	Kräftige, klare Rindfleischsuppe in konzentrierter Form ohne Fleischinlage. Ideal zum Herstellen und Verfeinern von Rinderbrühen.			




DF deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten






Rindfleischbouillon, 1:6 mit Einlage		Zutaten	Merkmale																					
	Art.Nr. 89.338 12 x 0,8 l Dose Inhalt einer Dose ergibt je 29 Portionen à 200 ml	 <p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <table border="0"> <tr><td>Brennwert</td><td></td></tr> <tr><td>Kilojoule</td><td>73</td></tr> <tr><td>Kilokalorien</td><td>17</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td>Fett</td><td>1,2 g</td></tr> <tr><td>GFS</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,6 g</td></tr> <tr><td>Zucker</td><td>0,4 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>1,2 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>1,0 g</td></tr> </table>	Brennwert		Kilojoule	73	Kilokalorien	17			Fett	1,2 g	GFS	0,5 g	Kohlenhydrate	0,6 g	Zucker	0,4 g	Eiweiß	1,2 g	Salz	1,0 g	Wasser, Rindfleisch 16%, Rinderfett, Meersalz, Hefeextrakt, Würze (enthält Soja), Zucker, Rindfleischextrakt, Aroma, Stärke, Palmfett.	<p>Zubereitung: Den Doseninhalt mit 5 Liter heissem Wasser verdünnen und erwärmen.</p> <p>Allergene: Soja</p> <p>DF GLF LAF</p> 
	Brennwert																							
Kilojoule	73																							
Kilokalorien	17																							
Fett	1,2 g																							
GFS	0,5 g																							
Kohlenhydrate	0,6 g																							
Zucker	0,4 g																							
Eiweiß	1,2 g																							
Salz	1,0 g																							
Kräftige, klare Rindfleischsuppe mit reichhaltiger Fleisch- und Gemüseeinlage in konzentrierter Form. Ideal zum Herstellen und Verfeinern von Rinderbrühen.																								

-Premium Bouillons

Hier finden Sie unsere Premium-Bouillons mit kräftigem Gemüse-, Fleisch- oder Hühnergeschmack. Wer mit SUPRO kocht, kocht mit erstklassigen Zutaten, denn die Marke gibt ein Qualitätsversprechen auf der ganzen Linie.


















Gemüse-Kraftbouillon mit Einlage		Zutaten	Merkmale																					
	Art.Nr. 89.004 3,0 kg Eimer Art.Nr. 89.005 12,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 150,0 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 150,0 l Bouillon.	 <p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <table border="0"> <tr><td>Brennwert</td><td></td></tr> <tr><td>Kilojoule</td><td>18</td></tr> <tr><td>Kilokalorien</td><td>4</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td>Fett</td><td>0,1 g</td></tr> <tr><td>GFS</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,7 g</td></tr> <tr><td>Zucker</td><td>0,3 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>0,2 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,9 g</td></tr> </table>	Brennwert		Kilojoule	18	Kilokalorien	4			Fett	0,1 g	GFS	0,0 g	Kohlenhydrate	0,7 g	Zucker	0,3 g	Eiweiß	0,2 g	Salz	0,9 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse 5,6% (Karotten, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Pastinaken, Blumenkohl, Petersilienwurzel), Palmfett, Würze, Aromen, Kräuter, Gewürz, Karamellzucker.	<p>Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.</p> <p>ALF DF V</p> 
	Brennwert																							
Kilojoule	18																							
Kilokalorien	4																							
Fett	0,1 g																							
GFS	0,0 g																							
Kohlenhydrate	0,7 g																							
Zucker	0,3 g																							
Eiweiß	0,2 g																							
Salz	0,9 g																							
Vegane, hellgelbe klare Bouillon mit kräftigem Gemüsegeschmack. Ideal für Gemüsezubereitungen, Eintöpfe, zum Strecken von Suppen oder als Grundlage für eine mild gewürzte, klare Suppe. Natürlich auch zum Abschmecken von Suppen, Soßen. Enthält eine feine Kräuter- und Gemüseeinlage.																								

Gemüse-Kraftbouillon ohne Einlage		Zutaten	Merkmale																					
	Art.Nr. 89.006 3,0 kg Eimer Art.Nr. 89.007 12,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 150 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 150 l Bouillon.	 <p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <table border="0"> <tr><td>Brennwert</td><td></td></tr> <tr><td>Kilojoule</td><td>18</td></tr> <tr><td>Kilokalorien</td><td>4</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td>Fett</td><td>0,1 g</td></tr> <tr><td>GFS</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,7 g</td></tr> <tr><td>Zucker</td><td>0,3 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>0,2 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,9 g</td></tr> </table>	Brennwert		Kilojoule	18	Kilokalorien	4			Fett	0,1 g	GFS	0,0 g	Kohlenhydrate	0,7 g	Zucker	0,3 g	Eiweiß	0,2 g	Salz	0,9 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Palmfett, Gemüse 3,4% (Tomaten, Karotten, Pastinaken, Lauch, Blumenkohl), Würze, Aromen, Gewürz, Karamellzucker.	<p>Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.</p> <p>ALF DF V</p> 
	Brennwert																							
Kilojoule	18																							
Kilokalorien	4																							
Fett	0,1 g																							
GFS	0,0 g																							
Kohlenhydrate	0,7 g																							
Zucker	0,3 g																							
Eiweiß	0,2 g																							
Salz	0,9 g																							
Vegane, hellgelbe klare Bouillon mit kräftigem Gemüsegeschmack. Ideal für Gemüsezubereitungen, Eintöpfe, zum Strecken von Suppen oder als Grundlage für eine mild gewürzte, klare Suppe. Natürlich auch zum Abschmecken von Suppen, Soßen. Enthält keine sichtbare Einlage.																								

Rindfleisch-Kraftbouillon ohne Einlage		Zutaten	Merkmale																					
	Art.Nr. 89.012 3,0 kg Eimer Art.Nr. 89.013 12,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 150 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 150 l Bouillon.	   <p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <table border="0"> <tr><td>Brennwert</td><td></td></tr> <tr><td>Kilojoule</td><td>20</td></tr> <tr><td>Kilokalorien</td><td>5</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td>Fett</td><td>0,2 g</td></tr> <tr><td>GFS</td><td>0,1 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Zucker</td><td>0,2 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>0,2 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,9 g</td></tr> </table>	Brennwert		Kilojoule	20	Kilokalorien	5			Fett	0,2 g	GFS	0,1 g	Kohlenhydrate	0,5 g	Zucker	0,2 g	Eiweiß	0,2 g	Salz	0,9 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Palmfett, Rindfleischextrakt, Aromen, Rinderfett.	<p>Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>ALF DF</p> 
	Brennwert																							
Kilojoule	20																							
Kilokalorien	5																							
Fett	0,2 g																							
GFS	0,1 g																							
Kohlenhydrate	0,5 g																							
Zucker	0,2 g																							
Eiweiß	0,2 g																							
Salz	0,9 g																							
Gold-gelbe klare Bouillon aus hochwertigsten Rohstoffen mit authentischem Geschmack nach Rindfleisch. Ideal als Basis für klare Suppen oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält keine sichtbare Einlage.																								



















ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **V** vegan
























SUPRO -Premium Bouillong

Hühner-Kraftbouillon ohne Einlage		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.015 3,0 kg Eimer Art.Nr. 89.016 12,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 150 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 150 l Bouillon.	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 24 Kilojoule Kilokalorien 6 Fett 0,3 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 0,5 g Zucker 0,1 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Zutaten: Jodiertes Salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Palmfett, Aroma, Zucker, 3,8% Hühnerfett, 2,9% Hühnerfleischpulver, Zwiebeln, Karamellzucker, Gewürz Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.     
	Hellgelbe klare Bouillon aus hochwertigsten Rohstoffen mit authentischem Geschmack nach Huhn. Ideal als Basis für klare Suppen oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält keine sichtbare Einlage.		
Steinpilzbouillon		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.029 0,88 kg Dose 880,0 g Produkt für 40,0 l Wasser (22,0 g/l) ergeben bis zu 40,5 l fertige Bouillon.	  Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1494 Kilojoule Kilokalorien 359 Fett 25,3 g GFS 13,1 g Kohlenhydrate 23,0 g Zucker 9,8 g Eiweiß 9,5 g Salz 36,7 g	Zutaten: Salz, Palmfett, Hefeextrakt, Maltodextrin, Aroma, Zucker, Steinpilze 3,3%, Karamellzucker, Tomaten, Gewürze. Zubereitung: Die Paste langsam in das Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze kurz kochen lassen.      
	Edle Bouillon mit dem unverwechselbaren und eleganten Geschmack nach Steinpilzen.		

SUPRO -Bouillong

Natürlichkeit, exzellenter Geschmack und ein hoher Conveniencegrad stehen bei unseren Schweizer Bouillong im Vordergrund – und natürlich die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten!

Gemüsebouillon mit Einlage		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.000 3,0 kg Eimer Art.Nr. 89.001 12,0 kg Eimer Art.Nr. 89.002 30,0 kg Tonne 3,0 kg Produkt für 150,0 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 150,0 l Bouillon.	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 17 Kilojoule Kilokalorien 4 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,7 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,0 g	Zutaten: Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse 4,2% (Karotten, Tomaten, Pastinaken, Zwiebeln, Lauch), Würze, Palmfett, Aromen, Kräuter, Gewürz, Karamellzucker. Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.      
	Helle klare Bouillon mit vollem Geschmack nach Gemüse. Ideal zum Kochen von Reis oder Nudeln, als Basis oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält eine feine Kräuter- und Gemüseeinlage.		
Gemüsebouillon mit Einlage - hefefrei		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.022 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für 600 l Wasser (20 g/l) ergeben bis zu 600 l fertige Bouillon.	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 17 Kilojoule Kilokalorien 4 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,8 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,0 g	Zutaten: Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Würze, Palmfett, Karotten, Aromen, Gemüsesaftkonzentrat (Karotte, Zwiebel), Tomaten, Kräuter, Tomatenextrakt, Gewürze, Zwiebeln, Pastinaken, Lauch, Karamellzucker, Sonnenblumenöl. Zubereitung: Das Pulver in heisser Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.       
	Helle klare Bouillon mit vollem Geschmack nach Gemüse. Ideal zum Kochen von Reis oder Nudeln, als Basis oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält eine feine Kräuter- und Gemüseeinlage.		

























Gemüsebouillon ohne Einlage		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.003 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für 600 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 600 l Bouillon.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 17 Kilojoule Kilokalorien 4 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,7 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,0 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Würze, Palmfett, Gemüse 2,5% (Karotten, Tomaten, Pastinaken, Lauch), Aromen, Gewürz, Karamellzucker.	Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.  
	Helle klare Bouillon mit vollem Geschmack nach Gemüse. Ideal zum Kochen von Reis oder Nudeln, als Basis oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält keine sichtbare Einlage.				
Fleischbouillon mit Einlage		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.008 3,0 kg Eimer Art.Nr. 89.009 12,0 kg Eimer Art.Nr. 89.010 30,0 kg Tonne 3,0 kg Produkt für 150 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 150 l Bouillon.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 20 Kilojoule Kilokalorien 5 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,5 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,8 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Aromen, Hefeextrakt, pflanzliche Fette (Kokos, Palm), Stärke, Rindfleischextrakt, Karotten, Karamellzucker, Zwiebeln, Petersilie, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz	Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.  
	Gold-gelbe klare Bouillon mit vollem Geschmack nach Rindfleisch. Enthält eine feine Kräuter- und Gemüseeinlage.				
Fleischbouillon ohne Einlage		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.011 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für 600 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 600 l Bouillon.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 18 Kilojoule Kilokalorien 4 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,8 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,0 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Aromen, Hefeextrakt, Rinderfett, Rindfleischextrakt, Palmfett, Karamellzucker, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.  
	Gold-gelbe klare Bouillon mit vollem Geschmack nach Rindfleisch. Ideal als Basis oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält keine sichtbare Einlage.				
Hühnerbouillon mit Einlage		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.017 3,0 kg Eimer Art.Nr. 89.018 12,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 150 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 150 l Bouillon.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 20 Kilojoule Kilokalorien 5 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,8 g Zucker 0,2 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,0 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Aromen, Zucker, 3,8% Hühnerfett, 2,5% Hühnerfleischpulver, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz, Karamellzucker.	Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.  
	Hellgelbe klare Bouillon mit vollem Geschmack nach Huhn. Ideal als Basis oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält eine feine Kräuter- und Gemüseeinlage.				
Hühnerbouillon ohne Einlage		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.014 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für 600 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 600 l Bouillon.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 20 Kilojoule Kilokalorien 5 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,8 g Zucker 0,2 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,9 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Aroma, Zucker, Hühnerfett 3,8%, Hühnerfleischpulver 2,5%, Zwiebeln, Karamellzucker, Gewürz.	Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.  
	Hellgelbe klare Bouillon mit vollem Geschmack nach Huhn. Ideal als Basis oder zum Abschmecken von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Brühen. Enthält keine sichtbare Einlage.				

Gekörnte Brühe		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.020 15,0 kg Eimer 15,0 kg Produkt für 750 l Flüssigkeit (20 g/l) ergeben bis zu 750 l Brühe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 13 Kilojoule 3 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,5 g Zucker 0,1 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,2 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Würze, Hefeextrakt, Zucker, Palmfett, Aromen, Karamellzucker. Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren. ALF DF V
	Diese deklarationsfreie Gekörnte Brühe eignet sich vorzüglich zum Würzen von Suppen und Soßen.			

SUPRO - Consommé und Fonds, konzentriert









Die Consommé und Fonds - reduziert auf das Wesentliche - bestehen durch ihre hochwertige Qualität und ihren intensiven Geschmack.








Premium Fleischconsommé		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.163 1,0 l Flasche 1,0 l Konzentrat für 24,0 l Wasser (42 ml/l) ergeben bis zu 25,0 l Consommé.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 9 Kilojoule 2 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,0 g	Wasser, Meersalz, Rindfleischextrakt, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat), gekörnte Brühe (Salz, Speisewürze), Hefeextrakt, Aroma (enthält Soja), Sherrywein, Gewürzextrakte. Zubereitung: Das Konzentrat in heisser Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren. Allergene: Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Geschmacksverstärker GLF LAF
	Flüssiges Fleischconsommé-Konzentrat, abgeschmeckt mit Sherry.			
Premium Wildconsommé		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.167 1,0 l Flasche 1,0 l Konzentrat für 24,0 l Wasser (42 ml/l) ergeben bis zu 25,0 l Consommé.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 11 Kilojoule 3 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,4 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,3 g Salz 0,8 g	Wasser, Salz, Hefeextrakt, Zucker, Rindfleischextrakt, Karamellzucker, gekochtes Wildfleisch 1% (Hirsch, Reh), Aroma, Säuerungsmittel (L-(+)-Weinsäure). Zubereitung: Das Konzentrat in heisser Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren. ALF DF IG
	Klare, kräftige Wildconsommé, die durch Verwendung unterschiedlicher Einlagen eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten bietet.			
Tomatenconsommé		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89.023 1,0 l Flasche 1,0 l Produkt für 24,0 l Wasser (0,04 l/l) ergeben bis zu 25,0 l Consommé.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 13 Kilojoule 3 Kilokalorien Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,5 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,7 g	Wasser, Speisesalz, Hefeextrakt, Zucker, Aroma, Zitronensaftkonzentrat, Tomaten 1%, Säuerungsmittel (Citronensäure). Zubereitung: Das Konzentrat in heisser Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren. ALF DF IG OZP V
	Die leichte Tomatenconsommé ist der gelungene Beginn eines jeden Frühlingmenüs. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und geben Sie der Consommé Ihre individuelle Note!			

Geflügelfond		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.206 1,0 l Flasche 1,0 l Konzentrat für 24,0 l Wasser (50 ml/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiger Fond.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 9 Kilojoule Kilokalorien 2 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,1 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,0 g	Wasser, Speisesalz, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Aroma (enthält Ei), Speisewürze, Hühnerfond 2,6 % (Hühnerextrakt [Hühnerfleisch 67 %, Hühnerknochen, Wasser], Maltodextrin, Hühnerfett), Hefeextrakt, Milchzucker , Gemüse (Zwiebeln, Sellerie), Gewürze (enthält Sellerie), Gewürzextrakt.	Zubereitung: Das Konzentrat in heissem oder kaltem Wasser auflösen. Allergene: Eier, Milch, Sellerie Deklaration Zusatzstoffe: mit Geschmacksverstärker  
	Kräftiger, klarer Geflügelfond in konzentrierter Form ohne Fleischinlage. Ideal zum Herstellen von Suppen, Soßen und Verfeinern von Speisen.				
Gemüsefond		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.205 1,0 l Flasche 1,0 l Konzentrat für 24,0 l Wasser (50 ml/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiger Fond.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 9 Kilojoule Kilokalorien 2 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,1 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,1 g	Wasser, Meersalz, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat), gekörnte Brühe (Salz, Speisewürze), Milchzucker , Hefeextrakt, Gewürz- und Gemüseextrakte 0,5%, Sellerie 0,1%, Gewürze.	Allergene: Milch, Sellerie Deklaration Zusatzstoffe: mit Geschmacksverstärker      
	Kräftiger, klarer Gemüsefond in konzentrierter Form ohne Gemüseinlage. Ideal zum Herstellen von Suppen, Soßen und Verfeinern von Speisen.				
Rinderfond		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.204 1,0 l Flasche 1,0 l Konzentrat für 24,0 l Wasser (50 ml/l) ergeben bis zu 25,0 l fertiger Fond.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 10 Kilojoule Kilokalorien 2 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,9 g	Wasser, Meersalz, gekörnte Brühe (Speisesalz, Würze), Geschmacksverstärker (Natriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Rindfleischextrakt, Aroma (enthält Soja , Sellerie), Hefeextrakt, Gewürze (enthält Sellerie).	Zubereitung: Das Konzentrat in heissem oder kaltem Wasser auflösen. Allergene: Sellerie, Soja Deklaration Zusatzstoffe: mit Geschmacksverstärker    
	Kräftiger, klarer Rinderfond in konzentrierter Form ohne Fleischinlage. Ideal zum Herstellen von Suppen, Soßen und Verfeinern von Speisen.				

-Suppeneinlagen

Aus einer einfachen Suppe etwas Besonderes zu machen ist ganz leicht. Durch die Beigabe von Grießklößchen wird die Vorspeise zu einer echten Gaumenfreude.

Grießklößchen		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.290 3,0 kg Karton Ergibt ca. 415 Portionen à 8 Klößchen		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1923 Kilojoule Kilokalorien 459 Fett 20,0 g GFS 12,0 g Kohlenhydrate 55,1 g Zucker 7,8 g Eiweiß 13,0 g Salz 3,8 g	56% Weizengrieß , Palmfett, Milchzucker , Hühnereieipulver , Trockeneigelb , Speisesalz, Gewürz. Kann Spuren von Sellerie enthalten.	Zubereitung: Grießklößchen in kochender Bouillon 3 Minuten kochen, anschließend vom Herd nehmen und 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch      
	Klassische Einlage für klare Suppen – mit 56% Weizengrieß.				

 deklarationsfrei
  ohne glutenhaltige Zutaten
  frei von Hefe-Extrakt
  ohne lactosehaltige Zutaten
  laktovegetabil
 ovo-lacto-vegetabil
  ohne Zutat Palmfett

Stichwortregister – Suppen und Bouillons

Supro-Premium Gebundene Suppen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB8	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite
Bärlauchcremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	142
Blumenkohlcremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	142
Bündner Gerstensuppe					■							■					■						■	■							■	■	142
Curry-Kokos-Suppe		■			■							■											■	■							■	■	142
Hühnersuppe Tom Khaa Gai		■			■							■											■	■							■	■	142
Broccolicremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	143
Kalbfleischcremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	143
Karotten-Ingwer-Suppe		■			■							■											■	■							■	■	143
Karotten-Kerbel Suppe		■			■							■											■	■							■	■	143
Kartoffel Suppe		■			■							■											■	■							■	■	143
Käsecremesuppe					■					■		■											■	■							■	■	144
Krabbensuppe					■					■		■						■					■	■							■	■	144
Kürbis Cremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	144
Lachs Cremesuppe mit Zitronengras					■					■		■						■													■	■	144
Maiscremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	144
Paprikacremesuppe					■					■		■							■				■	■							■	■	145
Spinatcremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	145
Steinpilzcremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	145
Thai-Suppe Red Curry		■			■							■											■	■							■	■	145
Tomatensuppe mediterran		■			■							■											■	■							■	■	145

Supro-Premium Klare Suppen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB8	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite
Asiatische Gemüsesuppe					■							■					■						■	■							■	■	146
Klare Fischsuppe										■		■						■													■	■	146
Hochzeitssuppe					■							■																			■	■	146
Minestrone					■							■						■				■	■								■	■	146
Zwiebelsuppe		■			■							■											■	■							■	■	146

Supro-Premium Suppen/Saucen, 2 in 1	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB8	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite
Morchelrahmsauce/-suppe, 2-in-1					■					■								■												■	■	148	
Rote Beete-Sauce/Suppe mit Wasabi, 2-in-1		■			■							■												■							■	■	148
Hummer-Krebs Sauce/Suppe, 2-in-1					■					■		■						■													■	■	148
Safransauce/-suppe, 2-in-1					■					■		■							■												■	■	148
Tomaten-Ricotta-Sauce/Suppe, 2-in-1					■					■		■							■												■	■	148
Weisse Trüffel-Sauce/Suppe, 2-in-1					■					■		■							■												■	■	149

Supro Gebundene Suppen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB8	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite
Blumenkohlcremesuppe		■			■							■												■	■					■	■	149	
Champignoncremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	149
Geflügelcremesuppe					■							■						■	■				■	■							■	■	149
Gemüsecremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	150
Gulaschsuppe		■			■							■											■	■							■	■	150
Kartoffelsuppe		■			■							■											■	■							■	■	150
Kohlrabicremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	150
Königinsuppe		■			■							■											■	■							■	■	150
Kräutercremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	151
Lauchcremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	151
Selleriecremesuppe					■					■		■						■					■	■							■	■	151
Spargelcremesuppe		■			■							■							■				■	■							■	■	151
Tomatencremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	151
Zucchini-cremesuppe		■			■							■											■	■							■	■	152

	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM									Seite						
Supro Klare Suppen																																								
Eiermuschelsuppe					■							■																									152			
Frühlingsuppe					■							■																									152			
Hühnersuppe mit Nudeln					■																																152			
Rindssuppe mit Nudeln					■																																	153		
Sternchensuppe					■								■																									153		
Supro-Suppen, unterverpackt																																								
Premium Blumenkohlcremesuppe	■	■			■							■																									153			
Premium Spargelcremesuppe		■			■							■																										153		
Premium Broccolicremesuppe	■	■			■							■																										154		
Premium Steinpilzcremesuppe	■	■			■							■																										154		
Tomatencremesuppe		■			■							■																										154		
Eintöpfe																																								
Erbsen-Eintopf					■						■																											154		
Linsen-Eintopf					■	■						■																											155	
Supro-Suppen und Eintöpfe, Ready to Eat																																								
Gulaschsuppe		■			■																																	155		
Erbseneintopf mit Speck		■			■																																		155	
Linseneintopf mit Speck					■						■																												155	
Gerstensuppe					■																																		156	
Supro-Klare Bouillons, konzentriert																																								
Hühnerbouillon, 1:10 ohne Einlage					■						■																												156	
Hühnerbouillon, 1:6 mit Einlage					■						■																												156	
Rindfleischbouillon, 1:10 ohne Einlage					■						■																												156	
Rindfleischbouillon, 1:6 mit Einlage					■						■																												157	
Supro-Premium Bouillons																																								
Gemüse-Kraftbouillon mit Einlage		■			■																																		157	
Gemüse-Kraftbouillon ohne Einlage		■			■																																		157	
Rindfleisch-Kraftbouillon ohne Einlage		■			■																																			157
Hühner-Kraftbouillon ohne Einlage		■			■																																			158
Steinpilzbouillon		■			■																																			158
Supro-Bouillons																																								
Gemüsebouillon mit Einlage		■			■																																			158
Gemüsebouillon mit Einlage - hefefrei		■			■							■																												158
Gemüsebouillon ohne Einlage		■			■																																			159
Fleischbouillon mit Einlage		■			■																																			159
Fleischbouillon ohne Einlage		■			■																																			159
Hühnerbouillon mit Einlage		■			■																																			159
Hühnerbouillon ohne Einlage		■			■																																			159
Gekörnte Brühe		■			■																																			160
Supro-Consommé und Fonds, konzentriert																																								
Premium Fleischconsommé											■																												160	
Premium Wildconsommé		■			■																																			160
Tomatenconsommé		■			■																																			160
Geflügelfond											■																													161
Gemüsefond											■																													161
Rinderfond											■																													161
Supro-Suppeneinlagen																																								
Grießklößchen					■							■																											161	



Würzmittel und Salatdressings

Die Situation kennen Sie bestimmt auch: eigentlich ein gelungenes Gericht, welches darauf wartet, serviert zu werden. Aber der letzte Pfiff fehlt eben noch. Die richtige Würze bewirkt in solchen Fällen (fast) Wunder. Ob zum Streuen oder flüssig, ob für Gemüse, Fleisch, Fisch, Salate, Suppen oder Saucen – Vogeley bringt Sie mit dem passenden Würzmittel auf den guten Geschmack.

Und wenn es einmal schnell gehen muss, zaubern Sie mit den Salatdressings aus der gesunden Rohkost schnell eine leckere Vorspeise, welche mit den verschiedensten Variationen wie z. B. feinen Putenbruststreifen, Geflügelstreifen oder Ziegenkäse-Medaillons ganz einfach zur kompletten Mahlzeit wird.

Besondere Produktmerkmale

- › hochwertige Produkte
- › einheitliche Einwaage
- › ohne Geschmacksverstärker
- › große Auswahl
- › viele ohne allergenhaltige Zutaten
















Dressing-
lösungen für
jeden Bedarf:
flüssig oder trocken



Unsere Würzmittel verleihen jedem Gericht den letzten Schliff und heben den Geschmack spielend einfach besonders hervor.



Würzmischung für Fisch		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 89.395 0,9 kg Dose Art.Nr. 89.548 4,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 866 Kilojoule Kilokalorien 204 Fett 2,3 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 31,4 g Zucker 8,8 g Eiweiß 8,6 g Salz 40,7 g	Zutaten Salz, Stärke, Zwiebeln, Säuerungsmittel (Citronensäure), Würze, natürliches Aroma, Pfeffer, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Koriandersamen, Petersilie, Curry, Schnittlauch, Estragon, Dill, Kerbel.	Zubereitung: Frei dosierbar.  
	Würzmischung mit allem, was man für ein gutes Fischgericht braucht.			
Speisewürze		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 89.542 1,0 l Flasche Art.Nr. 89.543 5,0 l Kanister	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 237 Kilojoule Kilokalorien 56 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 4,1 g Zucker 0,0 g Eiweiß 9,8 g Salz 14,3 g	Zutaten Wasser, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (enthält Soja), Salz.	Zubereitung: Frei dosierbar. Das Produkt in der Flüssigkeit anrühren. Allergene: Soja  
	Zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Gemüsen und Salaten.			
Streuwürze für Gemüse		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 89.039 0,8 kg Dose Art.Nr. 89.541 4,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2031 Kilojoule Kilokalorien 489 Fett 38,4 g GFS 26,1 g Kohlenhydrate 31,8 g Zucker 7,6 g Eiweiß 3,7 g Salz 22,5 g	Zutaten Palmfett, Speisesalz, Maltodextrin, Stärke, Hefeextrakt, Zucker, Weizenmehl , Milchzucker , Gemüse 1,3% (Zwiebeln, Lauch), Kräuter, natürliches Aroma (enthält Milch), Gewürze (enthält Sellerie).	Zubereitung: Frei dosierbar. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Sellerie  
	Ob zum Kochen oder zum Nachwürzen, die Streuwürze ist ideal abgestimmt auf alle Gemüsesorten.			
Universal-Feinwürzmittel		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 89.544 1,0 kg Dose Art.Nr. 89.545 10,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 719 Kilojoule Kilokalorien 169 Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 36,4 g Zucker 15,5 g Eiweiß 3,3 g Salz 54,5 g	Zutaten Salz, Maltodextrin, Dextrose, Stärke, Zucker, Hefeextrakt, Zwiebeln, natürliches Aroma, Sonnenblumenöl, Knoblauch.	Zubereitung: Frei dosierbar.  
	Universell einsetzbar, unterstützt es authentisch den Eigengeschmack der Speisen.			
Buttarom		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 89.035 1,1 kg Dose Art.Nr. 89.036 5,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 769 Kilojoule Kilokalorien 181 Fett 1,1 g GFS 0,6 g Kohlenhydrate 38,7 g Zucker 20,5 g Eiweiß 3,8 g Salz 52,0 g	Zutaten Speisesalz, Maltodextrin, Milchzucker , Dextrose, Hefeextrakt, Stärke, natürliches Aroma (enthält Milch), Zwiebeln, Palmfett.	Zubereitung: Frei dosierbar. Allergene: Milch  
	Für jegliche Art von Gemüse anwendbar. Verleiht einen feinen Buttergeschmack.			

Würzmischung für Fleisch		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.041 1,0 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1019 Kilokalorien 244 Fett 13,1 g GFS 12,1 g Kohlenhydrate 24,2 g Zucker 22,0 g Eiweiß 4,9 g Salz 47,5 g	Zutaten Kochsalz verkapselt 61%, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Muskat), Dextrose, Zwiebeln, Maltodextrin, Hefeextrakt, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter.
	Vorzügliche Würzmischung für alle Fleischarten. Speziell geeignet für Schnitzel, Braten oder Wild.		
Würzmischung für Grill und Braten		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.043 0,9 kg Dose Art.Nr. 89.044 10,0 kg Eimer	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 971 Kilokalorien 234 Fett 16,6 g GFS 14,1 g Kohlenhydrate 13,2 g Zucker 10,7 g Eiweiß 5,7 g Salz 54,3 g	Zutaten Speisesalz verkapselt 69% (mit gehärtetem Palmfett), Gewürze 17,5% (Paprika, Koriandersamen, Pfeffer, Muskat, Curcuma, Ingwer, Knoblauch), Hefeextrakt, Dextrose, Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum, Majoran, Lorbeer), Zwiebeln, Paprikaextrakt, Pastinaken, Trennmittel (Siliciumdioxid).
	Ausgewogene Mischung zum Grillen, Braten oder Schmoren verschiedener Fleischarten.		
Grober Steakpfeffer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.048 0,9 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 850 Kilokalorien 202 Fett 2,9 g GFS 0,5 g Kohlenhydrate 33,9 g Zucker 32,7 g Eiweiß 6,2 g Salz 39,4 g	Zutaten Meersalz, Pfeffer 35%, Gemüsepaprika, Zucker, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Sonnenblumenöl, Piment, Aroma.
	Optisches und sensorisches Würzen für alle Arten von Steak - ob gegrillt oder gebraten.		
Streuwürze für Pommes Frites		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.037 1,3 kg Dose	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 1 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,0 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,9 g	Zutaten Salz 91%, Curry (Curcuma, Koriander, Bockshornkleesamen, Ingwer, Kreuzkümmel, jodiertes Salz, Cayenne-Pfeffer, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch), Paprika, Rosmarin, Pfeffer.
	Diese raffinierte Mischung aus Salz, Curry, Paprika und Rosmarin verleiht Ihren Kartoffelprodukten das perfekte Finish.		
Würzmischung Asia		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.050 0,7 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1176 Kilokalorien 280 Fett 7,7 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 38,4 g Zucker 23,9 g Eiweiß 8,2 g Salz 25,1 g	Zutaten Meersalz, Maltodextrin, Koriandersamen, Zwiebeln, Ingwer, Kreuzkümmel, Chili, Pfeffer, Knoblauch, Gemüsepaprika, Fenchelsamen, Zitronensaftkonzentrat, Nelken, Sojasaucenpulver (Sojabohnen, Weizen , Wasser), natürliches Aroma, Zimt, Palmfett.
	Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer und Chilli geben unserer Asia Würzmischung den authentischen Geschmack.		

Würzmischung Mediterran		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 89.053 0,6 kg Dose</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert Kilojoule 1269 Kilokalorien 305</p> <p>Fett 20,5 g GFS 2,9 g Kohlenhydrate 21,9 g Zucker 19,7 g Eiweiß 5,1 g Salz 4,0 g</p>	<p>52% Tomaten, 14,8% Kräuter (Petersilie, Oregano, Basilikum), Zucker, Speisesalz, Gewürze (Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer).</p>	<p>Zubereitung: Frei dosierbar. Für Bruschetta: 100 g mit 100 ml Wasser und 50 ml Olivenöl anrühren.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p> <p>  </p>
<p>Typische, italienische Gewürzwelt für Pastasaucen, Pizzen, Salate oder Carpaccio sowie auch für Bruschetta Aufstrich.</p>			
Würzmischung für Geflügel		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 89.546 1,0 kg Dose</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert Kilojoule 861 Kilokalorien 208</p> <p>Fett 18,6 g GFS 16,8 g Kohlenhydrate 6,7 g Zucker 6,3 g Eiweiß 2,3 g Salz 66,7 g</p>	<p>Salz 83,3%, verkapselt (mit ganz gehärtetem Palmfett), Paprika, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Lorbeer.</p>	<p>Zubereitung: Frei dosierbar.</p> <p>ALF DF HF V</p> <p>  </p>
<p>Ideal für alle Geflügelgerichte, egal ob zum Braten oder Grillen.</p>			
Zitronenpfeffer		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 89.547 0,8 kg Dose</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert Kilojoule 926 Kilokalorien 218</p> <p>Fett 1,5 g GFS 0,4 g Kohlenhydrate 44,0 g Zucker 22,0 g Eiweiß 7,2 g Salz 28,9 g</p>	<p>Pfeffer 29,2% , jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Semmelbrösel (Weizenmehl), Wasser, Speisesalz, Hefe), Knoblauch, Zwiebeln, Orangenschalen, Zitronenpulver 3% (Maltodextrin, Zitronentrockensubstanz), Grüne Minze, natürliches Zitronenaroma 0,4%, Curcuma.</p>	<p>Zubereitung: Frei dosierbar. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</p> <p>DF LAF OZP V</p> <p>  </p>
<p>Geschroteter Pfeffer mit getrockneten Zitronenschalen.</p>			
Salz mit Alpenkräutern		Zutaten	Merkmale
 <p>Art.Nr. 89.555 1,2 kg Dose</p>	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert Kilojoule 72 Kilokalorien 17</p> <p>Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 1,3 g Zucker 0,1 g Eiweiß 0,3 g Salz 94,7 g</p>	<p>Meersalz, Alpenkräuter 2% (Oregano, Petersilie, Basilikum, Thymian, Majoran, Salbei, Estragon), Sonnenblumenöl, Gewürze, Zwiebeln, Karotten.</p>	<p>Zubereitung: Frei dosierbar.</p> <p>ALF DF HF OZP V</p> <p>  </p>
<p>Alpenkräuter verleihen jedem Gericht den typisch natürlichen Geschmack.</p>			










Würzmittel, flüssig

Klein an der Zahl, groß in der Wirkung. Unsere flüssigen Würzmittel verfeinern oder säuern Ihre Gerichte ganz nach Wunsch.

Zitrosa-Konzentrat		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 50.681 6 x 0,7 l Flasche	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 586 Kilojoule Kilokalorien 137 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 15,4 g Zucker 15,4 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,0 g	Wasser, Säuerungsmittel Citronensäure, Zucker, Zitronensaftkonzentrat 6%, natürliches Aroma. Zubereitung: Zum Säuern direkt ins Produkt geben oder verdünnt verwenden. AF ALF DF HF OZP V 
	Flüssiges Zitronenkonzentrat zum Säuern und Würzen, ohne chemische Konservierungs- und Farbstoffe. 0,7 l entsprechen in Geschmacks- und Säurewert ca. 80 Zitronen.		







SUPRO -Salatdressings

Mit den neuen Salat-Dressings von SUPRO bieten wir Ihnen ein Spitzenprodukt in gewohnt bester Qualität bei einfachster Zubereitung. Ob pur oder als Basis für Ihre individuellen Kreationen – hiermit toppen Sie jede Salatvariation.

Gartenkräuter-Dressing		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.601 4,92 kg Eimer 4,92 kg Produkt für 32,8 l Wasser und 8,2 l Sonnenblumenöl (120 g/l) ergeben bis zu 43,05 l fertiges Dressing.	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 847 Kilojoule Kilokalorien 205 Fett 19,2 g GFS 2,1 g Kohlenhydrate 6,7 g Zucker 5,2 g Eiweiß 0,2 g Salz 3,4 g	Zucker, Salz, Säureregulator (Natriumacetat, Natriumdiacetat), modifizierte Stärke, Zwiebeln, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter 2.6% (Petersilie, Schnittlauch), Gewürze, Verdickungsmittel (Xanthan), Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Spinat, Aroma. Zubereitung: Pulver in kaltes Wasser einrühren, danach Sonnenblumenöl zurühren. ALF DF HF OZP V 
	Ein würziges Dressing mit aromatischen Gartenkräutern und einer leichten Säurenote.		
Kräuter-Dill-Dressing		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.600 4,92 kg Eimer 4,92 kg Produkt für 32,8 l Wasser und 8,2 l Sonnenblumenöl (120 g/l) ergeben bis zu 43,05 l fertiges Dressing.	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 854 Kilojoule Kilokalorien 207 Fett 19,2 g GFS 2,1 g Kohlenhydrate 7,1 g Zucker 5,9 g Eiweiß 0,1 g Salz 2,5 g	Zucker, Salz, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Maltodextrin, Säureregulator (Natriumacetate), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Kräuter 2.4% (Petersilie, Dill, Schnittlauch), Zwiebeln, Gewürz, Sonnenblumenöl, natürliches Aroma (enthält Senf), Gemüsepaprika (CH: Peperoni), Karotten, Spinat. Zubereitung: Pulver in kaltes Wasser einrühren, danach Sonnenblumenöl zurühren. Allergene: Senf DF GLF HF LAF OZP V 
	Ein bunter Strauss frischer Kräuter mit feinem Dill bildet die Basis dieses Dressings mit einer angenehmen Säurenote.		
Balsamico-Dressing		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.603 3,96 kg Eimer 3,96 kg Produkt für 26,4 l Wasser und 6,6 l Sonnenblumenöl (120 g/l) ergeben bis zu 34,65 l fertiges Dressing.	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1393 Kilojoule Kilokalorien 328 Fett 1,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 67,3 g Zucker 35,8 g Eiweiß 2,1 g Salz 19,1 g	Zucker, Salz, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Säureregulator (Natriumacetate), Aroma, Kräuter 3,5% (Petersilie, Oregano), Zwiebeln, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan), Balsamicoessigpulver 1,7% (Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Farbstoff (Ammonsulfid-Zuckerulor)), Gewürze (enthält Senf), Sonnenblumenöl, Karamellzucker, Hefeextrakt. Zubereitung: Pulver in kaltes Wasser einrühren, danach Sonnenblumenöl zurühren. Allergene: Senf GLF LAF OZP V 
	Das fruchtige Balsamico-Dressing mit einer feinen Säurenote, kombiniert mit italienischen Kräutern, verleiht Ihrem Salat eine würzig-mediterrane Note.		



AF alkoholfrei ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LAF ohne lactosehaltige Zutaten OZP ohne Zutat Palmfett V vegan

SUPRO -Salatdressings

Joghurt-Dressing		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.604 3,6 kg Eimer 3,6 kg Produkt für 24,6 l Wasser und 6,0 l Sonnenblumenöl (120 g/l) ergeben bis zu 31,5 l fertiges Dressing.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 878 Kilojoule Kilokalorien 212 Fett 19,8 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 7,5 g Zucker 5,5 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,4 g	Zucker, modifizierte Stärke, Salz, Magermilchjoghurt 11,7%, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma (enthält Milch), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Glukosesirup.	
	Cremig, frisches Dressing mit intensivem Joghurtgeschmack.		Zubereitung: Pulver in kaltes Wasser einrühren, danach Sonnenblumenöl zurühren und mit dem Pürierstab aufschäumen. Allergene: Milch		
Thousand-Island-Dressing		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.606 3,48 kg Eimer 3,48 kg Produkt für 23,2 l Wasser und 5,8 l Sonnenblumenöl (120 g/l) ergeben bis zu 30,45 l fertiges Dressing.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 884 Kilojoule Kilokalorien 214 Fett 20,5 g GFS 2,2 g Kohlenhydrate 6,2 g Zucker 4,6 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,7 g	Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, 8,3% Tomaten, Gemüsepaprika (CH: Peperoni), Zwiebeln, Glukosesirup, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumacetate), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Gewürz, Aroma.	
	Ein Dressing mit feiner Säure- und Tomatennote, das durch die milde Schärfe der Paprika besonderen Pepp bekommt.		Zubereitung: Pulver in kaltes Wasser einrühren, danach Sonnenblumenöl zurühren und mit dem Pürierstab aufschäumen.		

SUPRO -Salatdressings, flüssig

Mit unseren neuen Flüssigdressings machen wir Ihnen das Leben leichter. Sekundenschnell bringen Sie immer eine gleichbleibend hohe Qualität auf den Tisch. Die idealen Produkte für diejenigen, die sich eine Rundum-sorglos-Lösung wünschen.

Klares Kräuter Dressing		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.463 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 105 Kilojoule Kilokalorien 25 Fett 1,0 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 3,2 g Zucker 3,0 g Eiweiß 0,3 g Salz 2,0 g	Wasser, Weissweinessig, Zucker, Salz, pflanzliche Öle (Rapsöl, Sonnenblumenöl), Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Kräuter 0,2%, Karotten, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Zitronensaftkonzentrat, Curcuma.		
	Klares, grün-gelbliches Dressing mit schwebenden Kräutern. Dieses Dressing eignet sich auch für die leichte Vollkost.		Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosisierbar.		
Balsamico Dressing		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.466 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 536 Kilojoule Kilokalorien 129 Fett 8,5 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 11,9 g Zucker 8,4 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,6 g	Wasser, Balsamicoessig 18% (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Sonnenblumenöl, Zucker, Traubensaftkonzentrat, Salz, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Karamellzucker, Zitronensaftkonzentrat.		
	Leicht gebundenes, dunkelbraunes Dressing mit fruchtiger Traubennote.		Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosisierbar.		

Italian Dressing		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.467 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 434 Kilokalorien 105 Fett 9,9 g GFS 1,1 g Kohlenhydrate 3,0 g Zucker 2,8 g Eiweiß 0,4 g Salz 2,4 g	Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl, Rotweinessig, Tafellessig, Zucker, Salz, Aroma, Hefeextrakt, Gemüsepaprika, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Petersilie, Zitronensaftkonzentrat, Holunderbeerkonzentrat. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosierbar. Merkmale: ALF DF V Deklarationsfrei, ohne allergenhaltige Zutaten, vegan
Klares, rötliches Dressing mit schwebenden Kräutern.			
Joghurt Dressing		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.458 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 786 Kilokalorien 189 Fett 15,0 g GFS 1,6 g Kohlenhydrate 11,9 g Zucker 10,2 g Eiweiß 1,0 g Salz 1,6 g	Zutaten: Wasser, Magermilchjoghurt 26%, Sonnenblumenöl, Dextrose, Brantweinessig, modifizierte Stärke, Salz, Eigelb , Verdickungsmittel (Xanthan), Zitronensaftkonzentrat, Aroma, Säuerungsmittel (Milchsäure). Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosierbar. Allergene: Eier, Milch Merkmale: DF GLF HF OLV Deklarationsfrei, ohne glutenhaltige Zutaten, ohne Zusatzstoffe
Weißes, cremiges Dressing mit leicht säuerlicher Note ohne Einlage.			
Sauerrahm Dressing mit Kräutern		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.462 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 761 Kilokalorien 184 Fett 16,9 g GFS 2,8 g Kohlenhydrate 6,6 g Zucker 4,8 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,6 g	Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl, Sauerrahm 12% pasteurisiert (Fett 15%), Brantweinessig, Zucker, modifizierte Stärke, Salz, Süsmolkeneiweiß , Verdickungsmittel (Xanthan), Knoblauch, Kräuter 0,1%, Zitronensaftkonzentrat. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosierbar. Allergene: Milch Merkmale: DF GLF HF LV OZP Deklarationsfrei, ohne glutenhaltige Zutaten, ohne Zusatzstoffe
Weißes, cremiges Dressing, leicht säuerlich mit Kräutereinlage.			
French Dressing		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.465 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 1278 Kilokalorien 309 Fett 28,9 g GFS 3,2 g Kohlenhydrate 10,5 g Zucker 9,2 g Eiweiß 1,2 g Salz 1,8 g	Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl, Magermilchjoghurt , Zucker, Brantweinessig, Salz, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Eigelb , modifizierte Stärke, Gewürze (enthalten Senf), Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel Xanthan, Hefeextrakt, Aroma (enthält Senf, Milch), Säuerungsmittel (Weinsäure). Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosierbar. Allergene: Eier, Milch, Senf Merkmale: DF GLF OLV OZP Deklarationsfrei, ohne glutenhaltige Zutaten, ohne Zusatzstoffe
Helles, cremiges, leicht gelbliches Dressing.			
Thousand-Island Dressing		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.460 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 1232 Kilokalorien 298 Fett 27,9 g GFS 3,0 g Kohlenhydrate 9,8 g Zucker 8,2 g Eiweiß 1,1 g Salz 1,6 g	Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl, Magermilchjoghurt , Tafellessig, Zucker, Tomatenmark 5,4%, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Salz, Eigelb , modifizierte Stärke, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan), Curry, Zitronensaftkonzentrat, Knoblauch, Gekörnte Brühe (Salz, Würze), natürliches Aroma (enthält Milch), Kräuter. Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosierbar. Allergene: Eier, Milch, Senf Merkmale: DF GLF HF OLV OZP Deklarationsfrei, ohne glutenhaltige Zutaten, ohne Zusatzstoffe
Oranges, cremiges Dressing mit fruchtig süßlicher Note.			

SUPRO -Salatdressings, flüssig

Sylter Dressing		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.468 5,0 l BiB	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1304 Kilojoule Kilokalorien 315 Fett 29,1 g GFS 2,3 g Kohlenhydrate 11,5 g Zucker 8,0 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,3 g	Wasser, Rapsöl, Kräuternessig (Tafelessig, Weissweinessig, Kräuterextrakt, Gewürzextrakt), Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Eigelb , Salz, modifizierte Stärke, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel Weinsäure, Lorbeer, Aroma.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Freidosisierbar. Allergene: Eier	DF GLF HF LAF OLV OZP 
	Weißes, cremiges Dressing mit fruchtiger Apfelnote und Zwiebeleinlage.				
Kräuter Dressing, LVK, Portionen		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.470 100 x 33 ml Karton 100 Portionen à 33 ml	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 111 Kilojoule Kilokalorien 26 Fett 1,0 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 3,2 g Zucker 2,8 g Eiweiß 0,3 g Salz 2,0 g	Wasser, Weissweinessig, Zucker, Salz, pflanzliches Fett (Rapsöl, Sonnenblumenöl), Hefeextrakt, Kräuter 0,2% (Petersilie, Oregano, Basilikum), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Gewürzextrakte, Karotten, Zitronensaftkonzentrat, Gewürz.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig.	ALF DF LV OZP V 
	Klares, grün-gelbliches Dressing mit schwebenden Kräutern. Dieses Dressing eignet sich auch für die leichte Vollkost.				
Klares Kräuter Dressing, Portionen		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.473 100 x 33 ml Karton 100 Portionen à 33 ml	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 127 Kilojoule Kilokalorien 30 Fett 1,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 3,8 g Zucker 3,3 g Eiweiß 0,4 g Salz 2,1 g	Wasser, Weissweinessig, Zucker, Salz, Knoblauchpaste, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Kräuter 0,1% (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Oregano), Zitronensaftkonzentrat, Karotten, Gewürze, Spinat.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig, freidosisierbar.	ALF DF OZP V 
	Klares, grün-gelbliches Dressing mit schwebenden Kräutern.				
Joghurt Dressing, Portionen		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.471 100 x 33 ml Karton 100 Portionen à 33 ml	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 648 Kilojoule Kilokalorien 156 Fett 13,2 g GFS 1,5 g Kohlenhydrate 7,2 g Zucker 4,9 g Eiweiß 1,3 g Salz 1,3 g	Wasser, Magermilchjoghurt 20%, Tafellessig, Sonnenblumenöl 13%, Zucker, modifizierte Stärke, Salz, Süsmolkeneiweiß , Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma, Zitronensaftkonzentrat.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig, freidosisierbar. Allergene: Milch	DF GLF HF LV 
	Weißes, cremiges Dressing mit leicht säuerlicher Note, ohne Einlage.				
French Dressing, Portionen		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.472 100 x 33 ml Karton 100 Portionen à 33 ml	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 954 Kilojoule Kilokalorien 231 Fett 21,9 g GFS 2,6 g Kohlenhydrate 6,9 g Zucker 5,6 g Eiweiß 0,8 g Salz 1,9 g	Wasser, Sonnenblumenöl 20%, Tafellessig, Zucker, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Eigelb , Salz, modifizierte Stärke, Gewürzzubereitung, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Zwiebeln, Zitronensaftkonzentrat.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig, freidosisierbar. Allergene: Eier, Senf	DF GLF LAF OLV OZP 
	Helles, cremiges, leicht gelbliches Dressing.				

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LAF ohne lactosehaltige

Stichwortregister – Salatdressings und Würzmittel

Supro-Würzmittel	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Würzmischung für Fisch		■			■							■										■		■										166
Speisewürze					■					■		■						■					■		■									166
Streuwürze für Gemüse					■													■																166
Universal-Feinwürzmittel		■			■																	■		■										166
Buttarom					■					■									■															166
Würzmischung für Fleisch		■			■																				■									167
Würzmischung für Grill und Braten		■			■																				■									167
Grober Steampfeffer		■			■							■											■											167
Streuwürze für Pommes Frites		■			■							■											■		■									167
Würzmischung Asia					■							■													■									167
Würzmischung Mediterran		■			■							■											■		■									168
Würzmischung für Geflügel		■			■							■													■									168
Zitronenpfeffer					■													■					■		■									168
Salz mit Alpenkäutern		■			■							■											■		■									168

Würzmittel, flüssig	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Zitrosa-Konzentrat	■	■			■							■											■		■									169

Supro-Salatdressings	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Gartenkräuter-Dressing		■			■							■											■		■									169
Kräuter-Dill-Dressing					■					■		■					■						■		■									169
Balsamico-Dressing										■								■					■		■									169
Joghurt-Dressing					■					■		■						■								■								170
Thousand-Island-Dressing		■			■							■													■		■							170

Supro-Salatdressings, flüssig	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Klares Kräuter Dressing		■			■																		■		■									170
Balsamico Dressing		■			■							■											■		■									170
Italian Dressing		■			■																				■									171
Joghurt Dressing					■					■		■											■											171
Sauerrahm Dressing mit Kräutern					■					■		■						■																171
French Dressing					■					■													■		■									171
Thousand-Island Dressing					■					■		■											■		■									171
Sylter Dressing					■					■		■						■					■		■									172
Kräuter Dressing, LVK, Portionen		■			■													■					■		■									172
Klares Kräuter Dressing, Portionen		■			■																		■		■									172
Joghurt Dressing, Portionen					■					■		■						■																172
French Dressing, Portionen					■					■								■					■		■									172



Würzige Haupt- und Zwischenmahlzeiten

Der preiswerte Mittagstisch ist in den vergangenen Jahren mehr und mehr zur Herausforderung für die moderne Gastronomie geworden. Die Gäste wollen in ihrer Arbeitspause kleinere Portionen bei noch kleineren Preisen – das Ganze schnell, kreativ und natürlich lecker.

Besondere Produktmerkmale





- › umfangreiches Sortiment
- › viele Produkte sind deklarationsfrei
- › teilweise auch erhältlich
in praktischen Portionsbeutel

Viele
Varianten für
Vegetarier
und Veganer geeignet



bon daily - Cremesuppen und Bouillons in Portionen

Für den Hunger zwischendurch – Bouillons und Cremesuppen im Portionsbeutel lassen sich schnell und einfach zubereiten.

Broccolicremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.574 24 x 25 g Portionsbeutel 24 Portionsbeutel à 25 g = 600 g ergibt 4,8 l Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 225 Kilojoule Kilokalorien 53 Fett 1,8 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 8,3 g Zucker 1,2 g Eiweiß 0,8 g Salz 0,9 g	Maltodextrin, Stärke, Palmöl, Broccolipulver 13,5%, Glukosesirup, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Zucker, modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, Würze, Säuerungsmittel Citronensäure, Gewürz.	Zubereitung: 200 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 3 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. ALF DF OE V   
	Eine herzhaftere Cremesuppe aus zartem Broccoli-Gemüse.				
Gemüsebouillon		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.575 24 x 5 g Portionsbeutel 24 Portionsbeutel à 5 g = 120 g ergibt 4,8 l Bouillon.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 24 Kilojoule Kilokalorien 6 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 1,1 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,1 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Würze, Palmfett, Aromen, Pastinakenpulver 0,5%, Karottenpulver 0,5%, Gewürz, Säuerungsmittel Citronensäure.	Zubereitung: 200 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. ALF DF OE V   
	Eine würzige Bouillon mit feinem Gemüsegeschmack, ohne sichtbare Einlage.				
Hühnerbouillon		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.579 24 x 15 g Karton 24 Portionsbeutel à 15 g = 360 g ergibt 4,8 l Bouillon.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 110 Kilojoule Kilokalorien 26 Fett 0,4 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 5,5 g Zucker 0,5 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,1 g	Maltodextrin, jodiertes Salz, Hühnerfett 4,7%, Stärke, Hefeextrakt, Aromen, Zucker, Hühnerfleischpulver 0,6%, Würze, Zwiebeln, Gewürz, Karamellzuckersirup, Palmfett.	Zubereitung: 200 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. AF ALF DF OE  
	Die Alternative zur Gemüsebouillon, ohne sichtbare Einlage.				
Kartoffelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.573 24 x 25 g Portionsbeutel 24 Portionsbeutel à 25 g = 600 g ergibt 4,8 l Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 223 Kilojoule Kilokalorien 53 Fett 2,3 g GFS 1,5 g Kohlenhydrate 7,1 g Zucker 0,6 g Eiweiß 0,7 g Salz 0,9 g	Kartoffelflocken 58% (Kartoffeln, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Rosmarinextrakt, Curcumaextrakt, Antioxidationsmittel ¹ (Fettsäureester der Ascorbinsäure, Natriummetabisulfit), Säuerungsmittel Citronensäure), Palmöl, Glukosesirup, jodiertes Salz, Lauch, Zucker, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Xanthan, Gewürze, Stabilisator Diphosphate, Würze, Aromen, Karamellzuckersirup, Maltodextrin.	Zubereitung: 200 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 3 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. ALF DF OE V   
	Eine der beliebtesten Varianten für das ganze Jahr – mit dem ursprünglich vollmundigen Geschmack der Kartoffel.				
Spargelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.572 24 x 25 g Portionsbeutel 24 Portionsbeutel à 25 g = 600 g ergibt 4,8 l Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 234 Kilojoule Kilokalorien 56 Fett 2,5 g GFS 1,6 g Kohlenhydrate 8,1 g Zucker 1,1 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, Palmöl, Stärke, Glukosesirup, jodiertes Salz, Zucker, Spargelpulver 3,8%, modifizierte Stärke, Stabilisator Kaliumphosphate, Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure, Gewürz.	Zubereitung: 200 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 3 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. ALF DF OE V   
	Fein-cremig und intensiv kräftig im Geschmack, überzeugt diese feine Spargelcremesuppe.				

Kartoffelpüree

DIE PERFEKTE Beilage >>>>>

Neu und noch besser.

Wie muss das perfekte Kartoffelpüree sein?
Typisch hell gelbe Farbe und eine lockere und cremige Konsistenz.

Sie können sich bei unserem Kartoffelpüree auf eine hervorragende Qualität verlassen.
Der Geschmack ist wie selbstgemacht.

IHRE VORTEILE MIT DEM SUPRO KARTOFFELPÜREE

- > einfache Zubereitung
- > gelingsicher
- > authentischer Geschmack
- > leicht sahnige Note

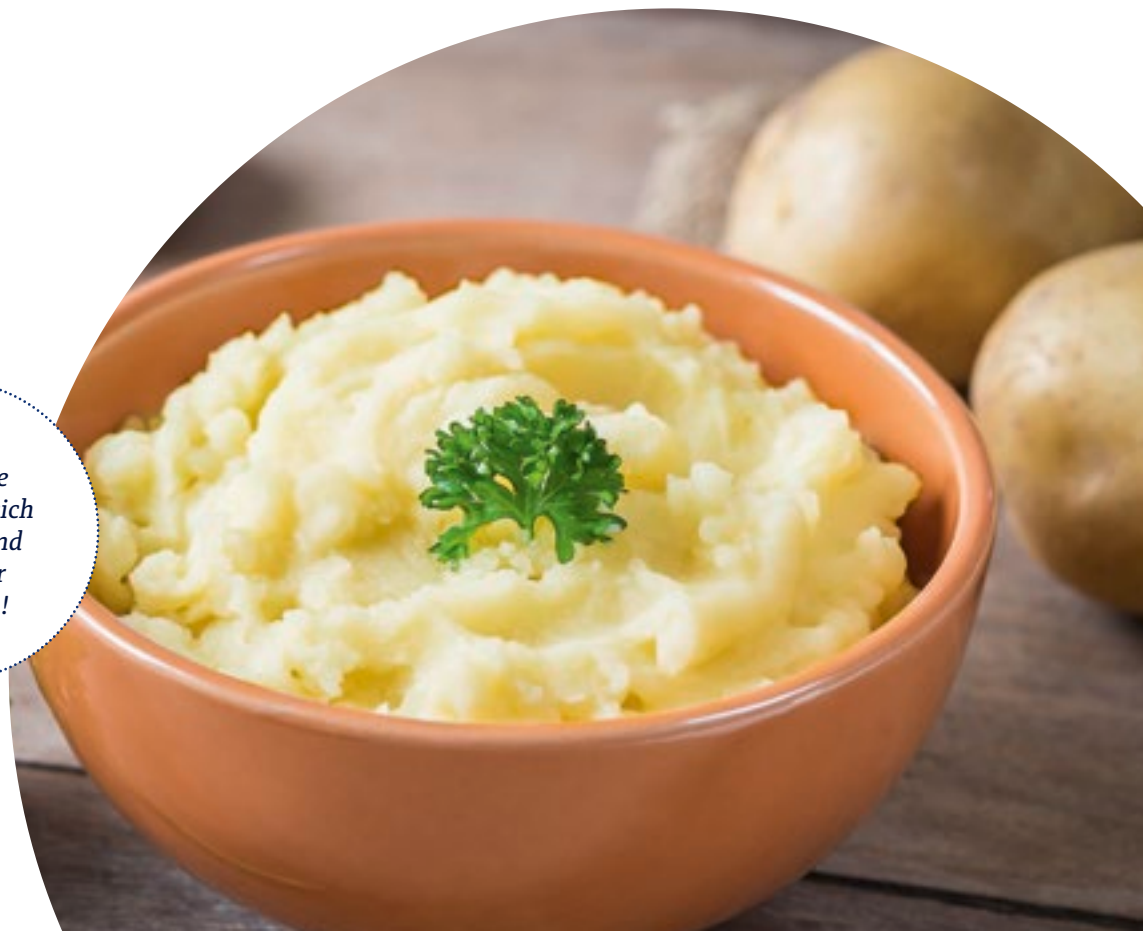
Kartoffelpüree

Art. Nr. 89497
5 kg Karton












Die perfekte Beilage mit neuer,
verfeinerter Rezeptur.

Tipp

Das fertige
Püree lässt sich
hervorragend
mit Butter
verfeinern!
















bon daily - Cremesuppen und Bouillong in Portionen

Tomatencremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.571 24 x 25,0 g Portionsbeutel 24 Portionsbeutel à 25 g = 600 g ergibt 4,8 l Suppe.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 194 Kilojoule Kilokalorien 46 Fett 0,5 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 9,2 g Zucker 3,5 g Eiweiß 0,8 g Salz 0,8 g	Tomatenpulver 35,5%, Maltodextrin, Stärke, Zucker, jodiertes Salz, Palmöl, Glukosesirup, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Xanthan, Säureregulator Natriumcitrate, natürliche Aromen, modifizierte Stärke, Gewürz.	Zubereitung: 200 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 3 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. ALF DF OE V   
	Eine fruchtig milde Cremesuppe aus sonnengereiften Tomaten.				
Geflügelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.569 24 x 25,0 g Karton 24 Portionsbeutel à 25 g = 600 g ergibt 4,8 l Suppe	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 225 Kilojoule Kilokalorien 54 Fett 2,0 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 8,5 g Zucker 0,8 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, Stärke, Palmöl, Glukosesirup, jodiertes Salz, Aromen, Zucker, Hühnerfleischpulver 1,9%, Hühnerfett 1,4%, modifizierte Stärke, Stabilisator Kaliumphosphate, Hefeextrakt, Würze, Verdickungsmittel Xanthan, Rosmarin, Säuerungsmittel Citronensäure, Karamezzuckersirup, Gewürz.	Zubereitung: 200 ml kochendes Wasser in eine Tasse geben und den Beutelinhalt unter Rühren dazugeben. 3 Minuten stehen lassen, nochmals gut umrühren. AF ALF DF OE  
	Cremige Suppe mit feinem Geschmack vom Hühnchen.				

SUPRO - Beilagen

Diese schmackhaften Beilagen sind im Handumdrehen zubereitet, liefern wichtige Ballaststoffe und machen ideenreiche Rezepte zu einer vollwertigen Mahlzeit.

Kartoffelpüree mit Milch		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.298 6,75 kg Karton 6,75 kg Produkt für 34,8 l Wasser (194 g/l) ergeben bis zu 40,9 kg fertiges Püree.	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 243 Kilojoule Kilokalorien 58 Fett 0,6 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 11,2 g Zucker 0,7 g Eiweiß 1,4 g Salz 0,4 g	89% Trockenkartoffeln, Milchpulver , Sahnepulver , Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator (Salze der Diphosphorsäure), Antioxidationsmittel (Natriumdisulfit, Ascorbinsäure, Fettsäureester von Ascorbinsäure), Kurkuma, Schwarzer Pfefferextrakt, Aroma.	Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen – Energie abschalten. Pulver sofort in das kochende Wasser einrühren. Püree umrühren, servierfertig. Allergene: Milch DF GLF HF LV OZP   
	Cremiges hellgelbes Kartoffelpüree.				
Kartoffelpüree		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.497 5,0 kg Karton 5,0 kg Produkt für 25,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 30,0 kg fertiges Püree. 100 g Pulver für 0,5 l Wasser	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 252 Kilojoule Kilokalorien 60 Fett 0,8 g GFS 0,5 g Kohlenhydrate 11,1 g Zucker 1,0 g Eiweiß 1,4 g Salz 0,5 g	Kartoffel 86%, Vollmilchpulver , Speisesalz, Sahnepulver , Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (MDG)), Stabilisator (Diphosphate), Aroma, Kurkuma, Antioxidationsmittel (Fettsäureester von Ascorbinsäure).	Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen – Energie abschalten. Pulver sofort in das kochende Wasser einrühren. Püree umrühren, kurz quellen lassen, servierfertig. Allergene: Milch, Sulfit DF GLF HF LV   
	Das Kartoffelpüree hat eine leicht sahnige Note und einen authentischen Geschmack.				

Servietten-Knödel		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 515.200 40 x 250 g Karton einzeln entnehmbar	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1586 Kilojoule Kilokalorien 375 Fett 5,7 g GFS 2,3 g Kohlenhydrate 68,0 g Zucker 3,3 g Eiweiß 11,0 g Salz 2,6 g	Semmelbratwürfel 78% (Weizenmehl , Hefe, Speisesalz), Kartoffelstärke, Palmfett, Volleipulver , jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zwiebeln, Gewürze, Petersilie, Verdickungsmittel Guarkeimehl.	Zubereitung: Servietten-Knödel in einen Topf mit kaltem, leicht gesalzenen Wasser geben. 5 Min. quellen lassen. Wasser zum Kochen bringen. Knödel 20 Min. ziehen lassen, aus dem Wasser nehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Kochbeutel öffnen, Folie entfernen u. portionieren. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF LAF OLV	  
Würzige Beilage mit sichtbaren Brotwürfeln, Petersilie und einer leichten Zwiebelnote.					
Knödel halb und halb		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 15.801 4 x 2,5 kg Beutel 2,5 kg Produkt für 5,6 l Wasser (444 g/l) ergeben bis zu 31,25 kg Knödelteig (= ca. 107 Knödel).	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1454 Kilojoule Kilokalorien 342 Fett 0,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 79,0 g Zucker 1,6 g Eiweiß 3,6 g Salz 3,1 g	Kartoffeln 52%, Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (MDG)), natürliches Aroma, Antioxidationsmittel (Natriumdisulfit).	Zubereitung: Das Produkt in Wasser rühren, 10 Min. quellen lassen. Aus der Masse die Knödel formen und 20 Min. in heißem Wasser ziehen lassen. ALF DF HF V	  
Kartoffelpulver zum einfachen Herstellen von Knödeln halb und halb.					


Hauptspeisen

Soufflé und Auflaufvariationen: Luftig, herzhaft, vielseitig – ein Geheimtipp, der mehr ist als nur „Beilage“.

Herzhaftes Soufflé „de Paris“		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 81.650 5,0 kg Eimer 5,0 kg Grundrezept für den ganzen Eimer (Zutaten: 8,0 l Wasser, 4,0 l Sahne, 6,0 kg geriebener Käse), 8 1/2 GN-Behälter (Tiefe 65 mm), ergeben ca. 160 Portionen à ca. 180 g	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1627 Kilojoule Kilokalorien 386 Fett 10,0 g GFS 3,1 g Kohlenhydrate 46,6 g Zucker 6,5 g Eiweiß 25,4 g Salz 5,4 g	Kartoffelflocken, Hühnereieweißpulver , Eigeln , Weizenmehl , Zucker, Salz, Stärke, Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Kaliumtartrat), Süßmolkenpulver , Gewürze, Säureregulator Diphosphate, Saflorextrakt, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Stabilisator Diphosphate, Antioxidationsmittel (Fettsäureester der Ascorbinsäure, Natriummetabisulfit)*.	Zubereitung: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die benötigte Menge Produkt in das kalte Sahne-Wasser Gemisch einrühren. Entsprechende Menge Käse unterheben und 10 Min. quellen lassen. Die Soufflé-Masse in die gefetteten GN-Behälter füllen und bei 180°C 20-25 Min. backen. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch DF HF OE OLV OZP	  
Herzhaftes Basis für ein gelingsicheres Soufflé. Veredelt mit Käse als Hauptgericht, Beilage oder Vorspeise vielseitig einsetzbar. Das Soufflé eignet sich ideal für eine Weiterverarbeitung mit Gemüse, Speck oder Pilzen.	* keine technologische Wirksamkeit				
Fix für Auflauf		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 81.705 4,5 kg Eimer 4,5 kg Produkt für 6,0 l Wasser, 3,0 l Sahne und 4,5 kg Magerquark ergeben bis zu 18,0 kg fertige Speise (ca. 72 Portionen à 250 g)	 Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 584 Kilojoule Kilokalorien 139 Fett 5,2 g GFS 3,5 g Kohlenhydrate 15,8 g Zucker 2,1 g Eiweiß 6,7 g Salz 1,5 g	Weizenmehl , Hühnereieweißpulver , Maltodextrin, modifizierte Stärke, Stärke, jodiertes Salz, Zwiebeln, Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Kaliumtartrat), Hefeextrakt, Säureregulator Diphosphate, Zucker, Verdickungsmittel Guarkeimehl, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Muskatnuss, Aromen.	Zubereitung: Sahne, Wasser und Quark mit dem Trockenprodukt und den Zutaten vermischen. In ein GN Blech geben und bei 160°C 35 Minuten mit Heißluft im Konvektomaten garen. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF LAF OLV	  
Fixprodukt zur ökonomischen und schnellen Herstellung von Aufläufen. Ob mit Kartoffeln, Teigwaren oder Gemüse sowie Fleisch – immer gelingsicher.					



ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LAF ohne lactosehaltige Zutaten LV laktovegetabil OE ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile OLV ovo-lakto-vegetabil OZP ohne Zutat Palmfett V vegan

Hauptspeisen

Basis für Gemüsepuffer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 81.675 3,5 kg Eimer 3,5 kg Produkt für 3,5 kg Gemüse und 3,5 Liter Wasser	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2193 Kilojoule Kilokalorien 527 Fett 35,2 g GFS 27,1 g Kohlenhydrate 33,6 g Zucker 4,7 g Eiweiß 16,8 g Salz 3,1 g	Zutaten Palmfett, Paniermehl (Weizenmehl , Salz, Hefe), Hühnereierweißpulver , Weizenmehl , Zwiebeln, Eigelb , modifizierte Stärke, jodiertes Salz, Lauch, Zucker, Salz, Würze, natürliches Aroma, Petersilie, Gewürze, Knoblauch.
	Mit diesem Produkt lassen sich knusprige Gemüsepuffer ganz leicht und abwechslungsreich herstellen. Besonders hervorzuheben ist das einfache Handling, da die Teigmasse nach der Zubereitung wahlweise zu Frikadellen geformt oder mit der Kelle portioniert und ausgebacken werden kann.		

Reiskompositionen

Reis hat viele Gesichter. Mit unseren Reiskompositionen lernen Sie diese kennen. Ob als Beilage, Auflauf oder vegetarisches Hauptgericht, Ihre Gäste werden begeistert sein.

Bunter Gemüse-Reis „Italienische Art“		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 81.730 12,5 kg Eimer 12,5 kg Produkt für 25,0 l Wasser (500 g/l) ergeben bis zu 33,6 kg fertigen Gemüse-Reis. (ca. 168 Portionen à 200 g)	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 537 Kilojoule Kilokalorien 127 Fett 1,2 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 25,3 g Zucker 1,3 g Eiweiß 3,0 g Salz 1,2 g	Zutaten Reis 82%, Gemüse 11% (Gemüse-paprika, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Sellerie , Mais), jodiertes Salz, Sonnenblumenöl, Salz, Würze, Maltodextrin, natürliches Selleriearoma .
	Reiskomposition mit rotem und grünem Paprika, Erbsen, Sellerie, Karotten und Mais. Eignet sich als pikante Beilage zu Ragouts und Gulasch.		
Paprika-Tomaten-Reis „Ungarische Art“		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 81.731 12,5 kg Eimer 12,5 kg Produkt für 25,0 l Wasser (500 g/l) ergeben bis zu 33,6 kg fertigen Paprika-Tomaten-Reis. (ca. 168 Portionen à 200 g)	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 534 Kilojoule Kilokalorien 126 Fett 1,2 g GFS 0,4 g Kohlenhydrate 24,6 g Zucker 3,3 g Eiweiß 3,3 g Salz 1,3 g	Zutaten Reis 74%, Paprika 9,8%, Tomaten 5,3%, jodiertes Salz, Zucker, Palmöl, Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Würze, Paprikaextrakt, Knoblauchextrakt.
	Vegetarische Reiskomposition mit rotem und grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln und pikanten Gewürzen. Eignet sich als herzhaftes Beilage zu Ragouts und Gulasch.		














Vegetarische Spezialitäten

Mit unseren vegetarischen Spezialitäten zaubern Sie im Handumdrehen leckere fleischlose Gerichte.

Basis für Gemüsepuffer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 81.675 3,5 kg Eimer 3,5 kg Produkt für 3,5 kg Gemüse und 3,5 Liter Wasser		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 2193 Kilojoule Kilokalorien 527 Fett 35,2 g GFS 27,1 g Kohlenhydrate 33,6 g Zucker 4,7 g Eiweiß 16,8 g Salz 3,1 g	Palmfett, Paniermehl (Weizenmehl , Salz, Hefe), Hühnereierweißpulver , Weizenmehl , Zwiebeln, Eigelb , modifizierte Stärke, jodiertes Salz, Lauch, Zucker, Salz, Würze, natürliches Aroma, Petersilie, Gewürze, Knoblauch.	Zubereitung: Benötigtes Pulver zügig in das Wasser einrühren und ca. 5-7 Minuten quellen lassen. Anschließend die gleiche Menge z.B. Gemüse, Pilze, Getreidemischung untermischen und wie gewünscht zubereiten. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
	Mit diesem Produkt lassen sich knusprige Gemüsepuffer ganz leicht und abwechslungsreich herstellen. Besonders hervorzuheben ist das einfache Handling, da die Teigmasse nach der Zubereitung wahlweise zu Frikadellen geformt oder mit der Kelle portioniert und ausgebacken werden kann.		[DF] [LAF] [OLV]	  	
Sojageschnetzeltes mit Champignons		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 81.905 2,4 kg Eimer 2,4 kg Produkt für 12,0 l Wasser (200 g/l) ergeben bis zu 14,4 l fertige Speise.		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 296 Kilojoule Kilokalorien 71 Fett 3,4 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 6,0 g Zucker 3,0 g Eiweiß 3,2 g Salz 1,1 g	Soja 28%, Milchzucker , Palmfett, modifizierte Stärke, Sahnepulver , jodiertes Salz, Weizenmehl , Champignons 3,6%, Zwiebeln, Aromen, Hefeextrakt, Würze, Sojasaucepulver (Salz, Maltodextrin, Sojabohnen , Weizen), Milcheiweiß , Salz, Verdickungsmittel Xanthan, Petersilie, Röstzwiebeln, Gewürze, Säuerungsmittel Citronensäure, Stabilisator Kaliumphosphate, Karamezzucker.	Zubereitung: Produkt mit einem Schneebesen in warmes Wasser einrühren, aufkochen und ca. 10 Min. kochen lassen. Allergene: Gluten, Milch, Soja
	Vegetarisches Tellergericht von heller Farbe und mit feinem Geschmack nach Rahm und Champignons. Durch die Sojastückchen eine echte, fleischlose Alternative für herkömmliches Geschnetzeltes. Ideal zu allen Beilagen, wie z.B. Nudeln, Kartoffeln oder Reis.		[AF] [DF] [LV]	 	
Basis für Bratlinge		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 75.188 3,0 kg Eimer 3,0 kg Produkt für 3,75 l Wasser ergeben bis zu 84 Bratlinge à 80 g		Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 696 Kilojoule Kilokalorien 165 Fett 2,8 g GFS 0,8 g Kohlenhydrate 22,8 g Zucker 2,6 g Eiweiß 10,0 g Salz 1,4 g	Paniermehl (Weizenmehl , Salz, Hefe), Sojaeiweiß , Maiskeimmehl, Weizenmehl , Zwiebeln, Palmöl, jodiertes Salz, Knoblauch, Haferfarn , natürliches Pfefferaroma, Gewürze, Gemüsepaprika, Petersilie.	Zubereitung: Das Produkt direkt in kaltes Wasser einrühren, 10 Min. quellen lassen und aus der Masse Bratlinge formen. Die Bratlinge bei geringer Hitze in Öl langsam hellbraun braten oder kurz in der Pfanne anbraten und im Kombidämpfer bei 180 °C 10 Minuten fertig garen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer), Soja
	Basis für Bratlinge kann vielseitig eingesetzt werden. Als Füllung für Zucchini oder gegart in Gemüsefond als „Königsberger Klopse“.		[AF] [DF] [LAF] [V]	  	
Vegane Bolognese		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 89.424 3 x 3,0 kg Faltschachtel 3,0 kg Produkt für 12,0 l Wasser (250 g/l) ergeben bis zu 14,4 l fertige Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 292 Kilojoule Kilokalorien 69 Fett 0,5 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 10,9 g Zucker 6,4 g Eiweiß 4,2 g Salz 1,5 g	Sojaextrudat 29%, Tomaten 21%, Zucker, Reismehl, Maisstärke, Meersalz, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Kräuter (Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Lorbeer), Gemüsesaftkonzentrat (Karotten, Tomaten, Zwiebeln), Zwiebeln, Gewürze (Knoblauch, Pfeffer, Fenchelsamen), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Verdickungsmittel (Xanthan).	Zubereitung: Das Pulver langsam in das Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Soja
	Vollwertiges veganes Tellergericht von roter Farbe und mit kräftigem Geschmack. Durch die Einlage von Sojastückchen eine echte Alternative zur herkömmlichen, fleischhaltigen Sauce Bolognese. Ideal als Pastasauce zu allen Arten von Nudeln oder Gnocchi; aber auch zu Reisgerichten ein Genuss.		[DF] [GLF] [LAF] [OZP] [V]	  	

WÜRZIGE MAHLZEITEN

Die Supro-Basisprodukte funktionieren mit rohem Fleisch. Dadurch sparen Sie nicht nur den Arbeitsschritt des Anbratens, auch der Garverlust verringert sich deutlich.

Basis für Bolognese		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89_391 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 50,0 l Wasser und 30,0 kg Rinderhackfleisch (200 g/l) ergeben bis zu 85,0 l fertige Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 460 Kilojoule Kilokalorien 110 Fett 5,5 g GFS 2,3 g Kohlenhydrate 7,0 g Zucker 3,4 g Eiweiß 7,8 g Salz 1,3 g	Tomatenpulver 25%, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Zwiebeln, Salz, Karotten, Zucker, pflanzliche Fette (Palmöl, Sonnenblumenöl), natürliches Aroma, Kräuter und Gewürze, Glukosesirup, Knoblauch, Karamellzucker, Säuerungsmittel (Citronensäure). Zubereitung: Das Produkt langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren und aufkochen. Danach das rohe Hackfleisch beige-ben, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren ca. 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Braun-rötliche Basis mit Gemüse und Kräutern und einem kräftig würzigen Geschmack für eine klassische Bolognesezubereitung wie hausgemacht.		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> ALF DF HF V </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">    </div>	
Basis für Gulasch und Schmorgerichte		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 89_392 10,0 kg Eimer 10,0 kg Produkt für 66,7 l Wasser und 64,0 kg frisches, gemischtes Gulasch/Ragout (150 g/l) ergeben bis zu 72,0 l fertige Sauce.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1135 Kilojoule Kilokalorien 270 Fett 10,7 g GFS 4,4 g Kohlenhydrate 7,2 g Zucker 3,2 g Eiweiß 35,7 g Salz 1,8 g	Zwiebeln, Salz, Tomaten, modifizierte Stärke, Paprika, Maltodextrin, Stärke, Palmfett, Karamellzucker, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Pastinaken, Gewürze, Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure). Zubereitung: Pulver in heisses Wasser einstreuen und aufkochen lassen. Rohes Fleisch nicht gesalzen, zugeben und dünsten lassen. (Kochzeit nach Belieben 40 min – 2 h). Verdunstetes Wasser nach Bedarf nachgiessen und gelegentlich umrühren. Tipp: Eignet sich hervorragend als Basis für vegane Gerichte. Zum Beispiel: Kartoffel-Gemüse-Gulasch. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäss DIN 10508 einzuhalten.
	Braune Basissauce mit Gemüseinlage, die ideal zu Gulasch und anderen Schmorgerichten passt, aber dank der positiven Eigenschaften auch für vegane Gerichte geeignet ist, z. B. für Kartoffel-Gemüse-Gulasch.		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> ALF DF V </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">    </div>	



TuttoGusto - Italienische Spezialitäten

Spezialitäten sollten dort hergestellt werden, wo sie zuhause sind! Deshalb wird das Antipasti-Sortiment von Vogeley unter der Marke „TuttoGusto“ nach traditioneller Art in Italien produziert. Stellen Sie sich ein abwechslungsreiches Antipasti-Bufferet aus diesen leckeren italienischen Spezialitäten zusammen!

Darüber hinaus bieten diese Produkte eine Eigenschaft, in der sie einfach unschlagbar sind: ihre lange Haltbarkeit in Kombination mit einem großen Pluspunkt für Sicherheit. Das macht sie zu Top-Produkten auch in Bezug auf die Lagerhaltung.

Besondere Produktmerkmale

- › hochwertige Produkte, die im Trend der mediterranen Küche liegen
- › direkt einsetzbar ohne Aufwand
- › große Auswahl
- › optisch ansprechend



Der typisch
authentische
Geschmack Italiens

TuttoGusto - Italienische Spezialitäten

Wer denkt bei Italien nicht sofort an strahlenden Sonnenschein, Meer und mediterrane Köstlichkeiten? Mit unseren italienischen Spezialitäten können wir Sie zumindest dem guten Essen ein Stück näher bringen.

















Gegrillte Auberginen		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.190 2 x 1,4 kg Karton 2 Schalen à 1,4 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 537 Kilojoule Kilokalorien 129 Fett 12,4 g GFS 1,4 g Kohlenhydrate 3,0 g Zucker 3,0 g Eiweiß 0,9 g	82% Auberginen, Sonnenblumenöl, Weinessig, Salz, Zucker, Petersilie, Spinat, Knoblauch, Gewürze, Kräuter, getrocknete Tomaten, Säuerungsmittel (Milchsäure, Gluconodelta-lacton), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure). Zubereitung: Direkt einsetzbar, als Vorspeise, fürs Buffet, als Beigabe zu Salaten. ALF HF V     
	Die frischen, gegrillten Auberginen lassen jedes Feinschmeckerherz höher schlagen. Die bereits geschnittenen Streifen sind in Sonnenblumenöl eingelegt und daher besonders weich und lecker.		
Gegrillte Artischocken		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.189 2 x 1,4 kg Karton 2 Schalen à 1,4 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 800 Kilojoule Kilokalorien 191 Fett 14,6 g GFS 1,5 g Kohlenhydrate 7,3 g Zucker 0,0 g Eiweiß 7,9 g Salz 1,7 g	Artischocken (78%), Sonnenblumenöl, Salz, Weinessig, Petersilie, Spinat, Oregano, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Säureregulator (Citronensäure), Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure). Zubereitung: Direkt einsetzbar, als Vorspeise, fürs Buffet, als Beigabe zu Salaten. Deklaration Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker ALF HF V     
	Die halbierten und gegrillten Artischocken dürfen auf keinem Antipasti-Teller fehlen. Mit ihrem intensiv natürlichem Aroma und der frischen grünen Farbe sorgen sie für den kulinarischen Pfiff.		
Gegrillte Zucchini		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.187 2 x 1,4 kg Karton 2 Schalen à 1,4 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 609 Kilojoule Kilokalorien 145 Fett 14,8 g GFS 1,7 g Kohlenhydrate 1,8 g Zucker 1,7 g Eiweiß 1,1 g Salz 1,1 g	82% Zucchini, Sonnenblumenöl, Weinessig, Salz, Zucker, Petersilie, Spinat, Knoblauch, Gewürz, Kräuter, getrocknete Tomaten, Säureregulatoren (Milchsäure, Gluconodelta-lacton). Zubereitung: Direkt einsetzbar, als Vorspeise, fürs Buffet, als Beigabe zu Salaten. ALF DF HF V       
	Die mit Gewürzen verfeinerten und zugleich schonend gegrillten Zucchini-Scheiben eignen sich hervorragend als Beilage und sorgen für ein mediterranes Geschmackserlebnis.		
Gegrillte Champignons		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.253 0,8 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 728 Kilojoule Kilokalorien 174 Fett 17,5 g GFS 3,4 g Kohlenhydrate 0,6 g Zucker 0,6 g Eiweiß 2,9 g Salz 0,0 g	Champignons (78,5%) (Agaricus bisporus), Sonnenblumenkernöl, Weinessig, Salz, Petersilie, Spinat, Gewürze, Kräuter, getrocknete Tomaten, Säureregulatoren (Gluconodelta-Lacton, Citronensäure, Milchsäure), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), natürliche Aromen. Zubereitung: Direkt einsetzbar, als Vorspeise, fürs Buffet, als Beigabe zu Salaten ALF HF V     
	Frische, fein ausgewählte Champignons sind stets eine kulinarische Bereicherung. Mit ihrem leckeren Grill-Aroma und dem leicht würzigen Geschmack verfeinern sie sowohl warme als auch kalte Speisen.		
Schwarze Oliven „Kolossal“		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.216 3 x 2,0 kg Karton 3 Schalen à 2,0 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1540 Kilojoule Kilokalorien 368 Fett 39,3 g GFS 4,5 g Kohlenhydrate 3,0 g Zucker 3,0 g Eiweiß 0,7 g Salz 0,0 g	Oliven Kolossal schwarz 78,5%, Sonnenblumenöl, Salz, Chili, Petersilie, Spinat, Knoblauch, Oregano, schwarzer Pfeffer, Säureregulator (Citronensäure). Zubereitung: Tafelfertig (mit Stein). ALF DF HF V       
	Die glänzenden, runden, schwarzen Früchte des Olivenbaums sind sehr aromatisch. Mit ihrer beachtlichen Größe, dürfen die mit Kräutern und Gewürzen verfeinerten schwarzen Oliven in der mediterranen Küche nicht fehlen.		

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei HF frei von Hefe-Extrakt V vegan

Grüne Oliven „Kolossal“		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.217 3 x 2,0 kg Karton 3 Schalen à 2,0 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 708 Kilojoule Kilokalorien 172 Fett 18,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,0 g Eiweiß 1,0 g Salz 0,0 g	Zutaten: Oliven grün 78,5%, Sonnenblumenöl, Salz, Chili, Petersilie, Spinat, Knoblauch, Gewürze, Kräuter, Säureregulator (Citronensäure, Milchsäure). Zubereitung: Tafelfertig (mit Stein). Allergene: ALF, DF, HF, V   
<p>Die in Kräutern und Gewürzen eingelegten, grünen Oliven sind für viele Speisen eine kulinarische Bereicherung. Z.B. als Antipasti oder als kreative Idee für originelle Salate. Die Grünen Oliven „Kolossal“ mit Stein besitzen ein sehr zartes, geschmackvolles Fruchtfleisch und sie bestechen durch ihre etwas herbere Note.</p>			
Grüne Oliven mit Mandeln		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.219 3 x 2,0 kg Karton 3 Schalen à 2,0 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 938 Kilojoule Kilokalorien 233 Fett 23,0 g GFS 2,0 g Kohlenhydrate 13,0 g Zucker 0,0 g Eiweiß 6,0 g Salz 2,0 g	Zutaten: Grüne Oliven entsteint mit Mandeln (Oliven 60% (GR), Mandeln 40%), Sonnenblumenöl, Salz, Säureregulator (Citronensäure, Milchsäure) Zubereitung: Tafelfertig. Allergene: Schalenfrüchte Allergene: DF, GLF, HF, LAF, V   
<p>In mildem Klima gereifte grüne Oliven, veredelt mit einer köstlichen Mandel. Eine feine und delikate Idee für Buffets und Vorspeisen oder als delikate Ergänzung zu Fleisch- und Fischgerichten. Das fruchtige Aroma der Olive und die Süße der Mandeln ergeben zusammen eine unwiderstehliche Kombination.</p>			
Borettane-Zwiebeln in Balsamico		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.192 2 x 1,4 kg Karton 2 Schalen à 1,4 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 722 Kilojoule Kilokalorien 172 Fett 9,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 20,4 g Zucker 0,0 g Eiweiß 3,3 g Salz 0,0 g	Zutaten: Zwiebeln 78,5%, Wasser, Aceto Balsamico 8,7% (Weinessig, konzentrierter Traubenmost, Farbstoff (Ammonsulfitt-Zuckerulöl), Antioxidationsmittel (Schwefeldioxid), Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Säureregulator (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Schwefeldioxid). Zubereitung: Tafelfertig. Allergene: Sulfit Allergene: GLF, HF, LAF, V   
<p>Eine klassische italienische Spezialität - die Borettane-Zwiebeln. Direkt nach der Ernte werden die frischen Zwiebeln in Balsamico eingelegt und bestochen durch ihre milde Würze.</p>			
Gegrillte Paprika		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.188 2 x 1,4 kg Karton 2 Schalen à 1,4 kg	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 720 Kilojoule Kilokalorien 172 Fett 16,3 g GFS 1,8 g Kohlenhydrate 6,1 g Zucker 6,1 g Eiweiß 0,6 g	Zutaten: 82% Paprika, Sonnenblumenöl, Weinessig, Zucker, Salz, grüne Oliven, Petersilie, Spinat, Gewürze, Kräuter, Knoblauch, Säureregulatoren (Milchsäure, Glucono-delta-lacton). Zubereitung: Direkt einsetzbar, als Vorspeise, fürs Buffet, als Beigabe zu Salaten. Allergene: ALF, DF, HF, V   
<p>Die roten und gelben, in Viertel geschnittenen, Paprikastücke wurden schonend gegrillt und eignen sich daher besonders gut für Vorspeisenteller und Fleischgerichte.</p>			
Rote Peperoni mit Thunfischfüllung		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.233 0,78 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 700 Kilojoule Kilokalorien 167 Fett 12,7 g GFS 2,3 g Kohlenhydrate 2,8 g Zucker 1,3 g Eiweiß 10,5 g Salz 2,5 g	Zutaten: Paprika mit Thunfischpastete (60%) [Paprika (63%), Thunfisch (33%), Sardellen (2%), Kapern (1%), Petersilie (1%)], Sonnenblumenöl, Kochsalz, Säureregulator (Essigsäure, Milchsäure). Zubereitung: Tafelfertig. Allergene: Fisch Allergene: DF, GLF, HF, LAF   
<p>Rote, mit Thunfisch gefüllte Mini-Paprika. Diese besondere Antipasti-Spezialität bereichert Vorspeisen und Grillgerichte und sorgt für das gewisse Etwas.</p>			

ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt LAF ohne lactosehaltige

Zutaten V vegan

Rote Peperoni mit Käsefüllung		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.234 0,80 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 795 Kilojoule 190 Kilokalorien Fett 15,3 g GFS 6,6 g Kohlenhydrate 4,6 g Zucker 1,6 g Eiweiß 8,2 g Salz 2,3 g	Paprika gefüllt mit Käse (64%) [Gemüsepaprika (60%), Käse (40%)(Milch , Lab, Enzyme R-708, Salz)], Sonnenblumenöl, Säureregulator (Essigsäure). Zubereitung: Tafelfertig. Allergene: Milch DF GLF HF LV   
Das Zusammenspiel von roter Paprika und Käse sorgt für einen aromatischen Genussmoment. Die fruchtige Süße wird durch die sahnige Milde des Frischkäses aufgefangen.			
Halb-getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.294 6 x 0,75 kg Dose 6 Dosen à 750 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1701 Kilojoule 413 Kilokalorien Fett 43,0 g GFS 4,7 g Kohlenhydrate 4,4 g Zucker 4,4 g Eiweiß 1,3 g Salz 1,3 g	Halbgetrocknete Tomaten 60%, Sonnenblumenöl 38%, Salz, Zucker, Gewürze, Kräuter, Säureregulator (Ascorbinsäure). Zubereitung: Tafelfertig. ALF DF HF V   
Die halbgetrockneten in Kräuter-Marinade eingelegten Tomaten sind ein Muss für Liebhaber der mediterranen Küche. Durch die kürzere Trocknungszeit sind sie besonders weich und eignen sich daher besonders gut für Pizza und Pasta.			
Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.100 6 x 0,8 kg Dose 6 Dosen à 800 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 884 Kilojoule 212 Kilokalorien Fett 14,7 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 14,6 g Zucker 12,6 g Eiweiß 5,4 g Salz 7,1 g	Tomaten getrocknet rehydriert 68,7%, Sonnenblumenöl, Weineessig, Salz, Säureregulator (Citronensäure), Antioxidant (Ascorbinsäure). Zubereitung: Tafelfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel ALF HF V  
Die in Sonnenblumenöl eingelegten, getrockneten Tomaten verleihen Vorspeisen und Salaten einen Hauch Italien.			
Peperonata		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.225 2,6 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 307 Kilojoule 73 Kilokalorien Fett 3,0 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 10,4 g Zucker 8,8 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,3 g	Gemüsepaprika 60,5% (rot und gelb), Wasser, Tomatenkonzentrat doppelt 6,4%, Zwiebeln 6%, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Reisstärke, Maisstärke, pflanzliche Nahrungsfasern, Säuerungsmittel (Milchsäure), Knoblauch. Zubereitung: Gebrauchsfertig. ALF DF HF V   
Das aus roten und gelben Paprikaschoten bestehende Schmortgemüse findet in vielen Rezepten Verwendung. Mit Teig umhüllt oder als besonders aromatischer Pizzabelag ist dieses Produkt vielseitig einsetzbar. Auch als kalte Vorspeise oder zu sommerlichen Salaten ist das fruchtige Gemüse ein Gaumenschmaus.			
Ratatouille		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.226 2,5 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 340 Kilojoule 81 Kilokalorien Fett 4,3 g GFS 0,5 g Kohlenhydrate 8,9 g Zucker 8,6 g Eiweiß 1,1 g Salz 1,8 g	82% gemischtes Gemüse in veränderten Gewichtsanteilen (Zucchini, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Auberginen), Tomatenmark (zweifach konzentriert), Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Säureregulator (Zitronensäure), Knoblauch, Basilikum, Pfeffer. Zubereitung: Sauce aus dem Glas entnehmen, zugedeckt in der Mikrowelle oder unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben verarbeiten. ALF DF HF V   
Ratatouille – das Originalrezept aus Südfrankreich! Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln ergeben zusammen die perfekte Beilage zu Fleischgerichten. Die Gemüsespezialität verwandelt auch Lasagne, Gemüsesuppen und Ragouts zu einem mediterranen Genuss.			

Pesto alla genovese		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 99.375 6 x 0,53 kg Glas 6 Gläser à 530 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1944 Kilojoule Kilokalorien 472 Fett 47,7 g GFS 5,9 g Kohlenhydrate 5,3 g Zucker 1,9 g Eiweiß 5,3 g Salz 0,0 g	Zutaten Basilikum 36%, Sonnenblumenöl, Cashew Nüsse, Grana Padano (Milch, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym (enthält Ei)), Olivenöl 5%, Molke, Speisesalz, Pecorino Romano Käse (Milch, Salz, Lab) 1%, Säuerungsmittel (Milchsäure), Pflanzenfasern, Knoblauch 0.5%, Pininenkerne 0.4%.	Zubereitung: Tafelfertig Allergene: Eier, Milch, Schalenfrüchte DF GLF  
Frischer Basilikum, vereint mit Cashewkernen, Grana Padano und weiteren wertvollen Zutaten, ergibt einen einzigartigen aromatischen Geschmack. Mit der typischen Konsistenz verfeinert das grüne Pesto nicht nur Nudeln, sondern auch Salate und Saucen.				
Pesto rosso		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 99.376 6 x 0,53 kg Glas 6 Gläser à 530 g	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1969 Kilojoule Kilokalorien 471 Fett 51,2 g GFS 6,3 g Kohlenhydrate 1,2 g Zucker 0,6 g Eiweiß 1,5 g Salz 0,0 g	Zutaten Sonnenblumenöl, Wasser, getrocknete Tomaten 15%, Grana Padano (Milch, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym (enthält Ei)), Olivenöl 2.5%, Knoblauch 2.5%, Salz, Pecorino Romano Käse (Milch, Salz, Lab) 1%, Petersilie, Molke, Maisstärke, Pflanzenfaser, Kräuter.	Zubereitung: Tafelfertig. Allergene: Eier, Milch DF GLF HF  
Mit sonnengereiften, getrockneten Tomaten, Grana Padano und Knoblauch zaubern Sie im Handumdrehen ein unvergessliches Gericht. Das Pesto schmeckt nicht nur zu typisch italienischen Pastaspezialitäten, sondern auch besonders gut auf geröstetem Brot, garniert mit Tomaten und Mozzarella.				
Pomodi Concassé		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 99.246 2,5 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 118 Kilojoule Kilokalorien 28 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 4,9 g Zucker 3,7 g Eiweiß 1,1 g Salz 0,0 g	Zutaten Tomatenwürfel, Tomatensaft, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Sauce aus Dose entnehmen, unter Rühren im Topf erhitzen und nach Belieben verarbeiten. ALF DF HF V   
Original italienische, sonnenverwöhnten Tomatenstücke – fein gewürfelt und ungewürzt.				
Pomodoro Doppio concentrato		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 99.276 0,8 kg Dose Art.Nr. 99.245 4,5 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 391 Kilojoule Kilokalorien 93 Fett 0,4 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 14,7 g Zucker 14,7 g Eiweiß 5,4 g Salz 0,1 g	Zutaten Tomaten (IT).	Zubereitung: Tafelfertig. ALF DF HF V   
Original italienisches Tomatenmark aus aromatischen sonnengereiften Tomaten. Das Tomatenmark ist doppelt konzentriert und in zwei verschiedenen Gebindegrößen erhältlich!				
Pomolino		Zutaten	Merkmale	
	Art.Nr. 99.270 4,15 kg Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 238 Kilojoule Kilokalorien 57 Fett 1,7 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 7,4 g Zucker 6,6 g Eiweiß 1,9 g Salz 0,4 g	Zutaten Tomatenwürfel, Tomatenpaste, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker, Zwiebeln getrocknet, Karottenpulver, Basilikumpulver, Pfeffer, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Tafelfertig. ALF DF HF V   
Die leicht gewürzte, original italienische Tomatenpulpe verleiht nicht nur Eintöpfen und Pasta das gewisse Etwas.				

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **V** vegan

TuttoGusto-Teigwaren

Unterschiedlichste Pastasorten für (fast) jede Kombination und Gelegenheit finden Sie in unserem TuttoGusto-Pastasortiment.

Vollkorn Fusilli		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 99.441 2 x 5,0 kg Karton		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1452 Kilokalorien 343 Fett 1,9 g GFS 0,6 g Kohlenhydrate 65,0 g Zucker 4,3 g Eiweiß 13,0 g Salz 0,0 g	Zutaten: Vollkorn Hartweizengriess, Was-ser. Zubereitung: Produkt in kochendes Salzwasser geben und in 9-11 Minuten bis zur gewünschten Festigkeit garen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
Cappelletti tricolore				
	Art.Nr. 99.346 6,0 kg Karton		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1523 Kilokalorien 360 Fett 3,2 g GFS 0,8 g Kohlenhydrate 66,0 g Zucker 3,2 g Eiweiß 15,0 g Salz 0,1 g	Zutaten: Hartweizengriess, Vollei 12,8%, Tomatenpulver 0,9% (Tomaten, Rote Bete), Spinatpulver 0,7%. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 9-11 Minuten. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OLV OZP   
3-farbige Nudeln, die für den besonderen Hingucker sorgen.				
Farfalle				
	Art.Nr. 99.339 2 x 5,0 kg Karton		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1489 Kilokalorien 351 Fett 1,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 70,5 g Zucker 0,1 g Eiweiß 12,3 g Salz 0,0 g	Zutaten: Hartweizengriess. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 9-10 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
Die feine, luftige Schmetterlingsform passt ideal zu herzhaften, kräftigen Pastasaucen.				
Fusilli				
	Art.Nr. 99.330 2 x 5,0 kg Karton		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1483 Kilokalorien 350 Fett 1,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 71,0 g Zucker 3,2 g Eiweiß 12,0 g Salz 0,01 g	Zutaten: Hartweizengriess. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 9-11 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
Helle Spiralnudel, auch Spirelli genannt, die jede SUPRO Pastasauce gut aufnimmt.				
Lasagneblätter gewellt				
	Art.Nr. 99.318 5,0 kg Karton		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1552 Kilokalorien 366 Fett 1,4 g GFS 0,4 g Kohlenhydrate 74,0 g Zucker 2,0 g Eiweiß 13,0 g Salz 0,02 g	Zutaten: Hartweizengriess. Zubereitung: Zubereitung im Backofen: Ungekochte Lasagneblätter abwechselnd mit Sauce in einer feuerfesten Backform schichten und bei 220°C ca. 35-45 min backen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
Passend für 1/2 Gastronorm und ideal für die Zubereitung einer Gemüse- und Fleischlasagne.				

Vollendeter

PASTAGENUSS

lecker, schnell & einfach



Geschmackvoll und hart im Nehmen

Unsere Pastasorten schmecken Ihren Gästen und lassen sich hervorragend mit unseren Pastasaucen kombinieren. Das ist selbstverständlich.

Nicht selbstverständlich ist die hervorragende Eignung für die Großküche. Wir geben Pasta erst dann frei, wenn sie alle technologischen Anforderungen der Großküchenpraxis erfüllt.

VORTEILE DER TUTTOGUSTO PASTA











- › kochfest und standstabil
- › bei niedrigen Temperaturen schonend getrocknet
- › hohe Qualität – zu 100 % aus hochwertigem Durumweizen
- › vielfältiger Einsatz – als Vorspeise, Beilage oder Hauptgericht
- › perfekt kombiniert – die Supro Pastasaucen und die TuttoGusto Pasta

Tipp

*Nudeln
machen glücklich –
probieren Sie
es aus.*













Mezze Gigante		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.325 2 x 5,0 kg Karton	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1483 Kilojoule Kilokalorien 350 Fett 1,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 71,0 g Zucker 3,2 g Eiweiß 12,0 g Salz 0,0 g	Hartweizengriess. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 7-8 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
	Gerillte Röhrennudel mit einer breiten Struktur, die ideal zu herzhaften und feinen glatten Saucen passen, durch die halbe Form sind sie besonders gut für Kinder und Senioren geeignet.		
Penne Mezze		Zutaten	
	Art.Nr. 99.402 2 x 5,0 kg Karton	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1489 Kilojoule Kilokalorien 351 Fett 1,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 70,5 g Zucker 0,1 g Eiweiß 12,3 g Salz 0,0 g	Hartweizengriess. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 10 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
	Gerillte Röhrennudel mit einer feinen Struktur, die perfekt jedes Aroma aufnimmt. Passt ideal zu allen Pastasaucen und ist aufgrund der Größe perfekt für Kinder und Senioren.		
Penne rigate tricolore		Zutaten	
	Art.Nr. 99.322 2 x 5,0 kg Karton	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1493 Kilojoule Kilokalorien 352 Fett 1,3 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 70,4 g Zucker 0,5 g Eiweiß 12,4 g Salz 0,0 g	Hartweizengriess, Tomatenpulver 4%, Spinatpulver 2%. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 12 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
	Die feinen Rillen nehmen den Geschmack der Sauce perfekt auf. In Kombination mit allen Saucen ein Genuss.		
Sedani Maccheroni		Zutaten	
	Art.Nr. 99.327 2 x 5,0 kg Karton	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1483 Kilojoule Kilokalorien 350 Fett 1,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 71,0 g Zucker 3,2 g Eiweiß 12,0 g Salz 0,0 g	Hartweizengriess. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 10-12 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
	Röhrenförmige Pasta mit Loch mit der leicht gebogenen Form. Passt ebenso gut zu Gemüsesaucen wie zu fein cremigen Sahne- und Käsesaucen.		
Spaghetti		Zutaten	
	Art.Nr. 99.300 2 x 5,0 kg Karton	 Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1483 Kilojoule Kilokalorien 350 Fett 1,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 71,0 g Zucker 3,2 g Eiweiß 12,0 g Salz 0,01 g	Hartweizengriess. Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 7-8 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) DF HF LAF OZP V   
	Klassische Spaghetti, die zu fast jeder Pastasauce passen, von Pesto bis hin zu Tomatensaucen.		

Tagliatelle		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.312 5,0 kg Karton		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1516 Kilojoule 358 Kilokalorien Fett 3,1 g GFS 0,8 g Kohlenhydrate 66,0 g Zucker 2,8 g Eiweiß 15,0 g Salz 0,1 g	Hartweizengriess, Vollei 13%.	Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 5-7 Minuten. Allergene: Eier, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
Feine Bandnudel mit Ei in einer Nestform, die sich hervorragend mit allen Saucen verbindet.				DF HF LAF OLV OZP	  
Torri		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.329 2 x 5,0 kg Karton		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 1483 Kilojoule 350 Kilokalorien Fett 1,2 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 71,0 g Zucker 3,2 g Eiweiß 12,0 g Salz 0,01 g	Hartweizengriess.	Zubereitung: Zubereitung im Topf: Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Kochzeit ca. 6-7 Minuten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
Gedrehte Nudel, die gerne zu cremigen Saucen gegessen wird.				DF HF LAF OZP V	  





Fleisch- und Wurstkonserven

Ob Wiener Würstchen, Truthahn- oder Schweinskopfsülze, was hier auf das Servieren wartet, ist richtig lecker.

Hausmacher Bauernsülze		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 15.786 6,0 kg Karton 4 Schalen à 1,5 kg tafelfertig		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 723 Kilojoule 174 Kilokalorien Fett 13,5 g GFS 4,6 g Kohlenhydrate 0,4 g Zucker 0,2 g Eiweiß 12,5 g Salz 1,9 g	52% Schweinekopffleisch, Wasser, Schweineschwarten, Zwiebeln, jodiertes Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit) Säuerungsmittel Essigsäure, Würze, Gelatine (vom Schwein), Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Gewürze.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel
Gelegter Schweinekopf in Aspick für die herzhafte Mahlzeit. Fleischeinwaage 840 g				ALF HF OZP	  
Truthahnschlemmerfleisch		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 15.787 6,0 kg Karton 4 Schalen à 1,5 kg tafelfertig		Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 599 Kilojoule 142 Kilokalorien Fett 5,0 g GFS 1,8 g Kohlenhydrate 4,9 g Zucker 4,9 g Eiweiß 19,0 g Salz 1,4 g	60% Truthahnfleisch (grob zerklünnert), Wasser, Gelatine (vom Schwein), Zucker, Kräuternessig (Brantweinessig, Kräuter- und Gewürzextrakte), Paprika, jodiertes Nitritpökelsalz (Jodsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Aromen, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Säuerungsmittel Essigsäure, Gewürzextrakte.	Zubereitung: Kalt verzehrfertig. Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel
Saftiges Truthahnfleisch in Aspick für die herzhafte Mahlzeit.				ALF HF OZP	  

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **OLV** ovo-lakto-vegetabil **OZP** ohne Zutat Palmfett **V** vegan

Fleisch- und Wurstkonserven

Wiener Würstchen		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 15.550 19,2 kg Dose 6 Dosen à 40 Stück (20 Paare)	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1138 Kilokalorien 275 Fett 25,0 g GFS 10,5 g Kohlenhydrate 0,5 g Zucker 0,1 g Eiweiß 12,0 g Salz 2,0 g	Schweinefleisch 85% (fein gekütert), Wasser, Salz, Gewürze (enthalten Sellerie), Glukosesirup, Stabilisator: Natriumcitrate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Schafsitling, Rauch, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.
	Feine, knackige Wiener Würstchenpaare. Ideal für den kleinen Hunger oder als Einlage für die Eintöpfe.	Zubereitung: Wasser im Topf zum Kochen bringen und die Würstchen für 5-7 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Dabei nicht kochen! Allergene: Sellerie Deklaration Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel GLF HF LAF OZP   	

Stichwortregister – Spezialitäten

Tutto Gusto - Italienische Spezialitäten	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB	OE	OLV	OZP	R	V	VM									Seite				
Gegrillte Auberginen		■										■													■											186		
Gegrillte Artischocken		■										■														■											186	
Gegrillte Zucchini		■			■							■														■											186	
Gegrillte Champignons		■										■														■											186	
Schwarze Oliven „Kolossal“		■			■							■														■											186	
Grüne Oliven „Kolossal“		■			■							■														■											187	
Grüne Oliven mit Mandeln					■						■	■						■								■											187	
Borettane-Zwiebeln in Balsamico											■	■						■								■											187	
Gegrillte Paprika		■			■							■														■												187
Rote Peperoni mit Thunfischfüllung					■						■	■						■								■												187
Rote Peperoni mit Käsefüllung					■						■	■							■							■												188
Halb-getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl		■			■							■														■												188
Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl		■										■														■												188
Peperonata		■			■							■														■												188
Ratatouille		■			■							■														■												188
Pesto alla genovese					■						■	■														■												189
Pesto rosso					■						■	■														■												189
Pomodori Concassé		■			■							■														■												189
Pomodoro Doppio concentrato		■			■							■														■												189
Pomolino		■			■							■														■												189

TuttoGusto-Teigwaren	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB	OE	OLV	OZP	R	V	VM									Seite				
Vollkorn Fusilli					■							■					■						■		■											■	190	
Cappelletti tricolore					■							■					■						■														■	190
Farfalle					■							■					■							■		■											■	190
Fusilli					■							■					■							■		■											■	190
Lasagneblätter gewellt					■							■					■							■		■											■	190
Mezze Gigante					■							■					■							■		■											■	192
Penne Mezze					■							■					■							■		■											■	192
Penne rigate tricolore					■							■					■							■		■											■	192
Sedani Maccheroni					■							■					■							■		■											■	192
Spaghetti					■							■					■							■		■											■	192
Tagliatelle					■							■					■						■		■												■	193
Torri					■							■					■							■		■											■	193

Fleisch- und Wurstkonserven	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OB	OE	OLV	OZP	R	V	VM									Seite			
Hausmacher Bauernsülze		■										■												■													193
Truthahnschlemmerfleisch		■										■												■													193
Wiener Würstchen											■	■						■						■													194



Stein's
BEST

ORIGINAL

TASTE



SMOKEY BARBECUE

Sauce

*Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, vegan.
*Sans additifs soumis à déclaration, végétalien.
*Sinca additivs con obbligo di dichiarazione, vegano.

18

Stein's BEST

Die Produkte auf den folgenden Seiten sind allesamt nach handwerklichen Methoden mit höchstem Qualitätsanspruch hergestellt. Jedes Produkt für sich hat seinen spezifischen Charakter.

Unsere BBQ Welt umfasst

KALTE SAUCEN für vielerlei Anwendungen mit beliebigen Abwandlungen.

RUBS zum Einreiben von Fleisch als Pulver oder Marinade – je nach Bedarf.

BOOSTER für die Flüssiganwendung mittels Injector für saftiges, zartes Fleisch und eine feine Geschmacksnote im Fleisch.

Besondere Produktmerkmale














- > fast alle deklarationsfrei
- > hochwertige Produkte
- > beliebig abwandelbar
- > vielseitig einsetzbar



Willkommen
in der genussvollen
Welt des BBQ.

Stein's -BBQ-Würzmittel BEST

Die Würzmittel von Stein's BEST sind vielseitig einsetzbar und verleihen Ihrem Fleisch noch die passende BBQ Note

BBQ Meat Booster		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.184 0,65 kg Dose	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 1185 Kilojoule 280 Kilokalorien</p> <p>Fett 1,2 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 48,3 g Zucker 35,5 g Eiweiß 16,1 g Salz 25,2 g</p>	<p>Zutaten: Zucker, Meersalz, Gewürze 17,6% (Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, Pfeffer, Piment, Nelken), natürliches Aroma (enthält Milch), Sojaisoße, Sojasauce, Sojaeipulver (Sojasauce (Sojabohnen, Weizen, Wasser), Maltodextrin, Salz), Hefeextrakt, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Karamellzucker, Säuerungsmittel Citronensäure.</p> <p>Zubereitung: Das Produkt in der Flüssigkeit (Wasser o. Apfelsaft) auflösen, kurz umrühren. Die Mischung mittels Spritze in das Fleisch injizieren. Alternativ: Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren und das Fleisch für ca. 24 h darin einlegen.</p> <p>Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja</p> <p>DF LV</p> <p> </p>
Gelöst in Wasser und dosiert mit dem Aroma Injector bringt er eine feine Würze in jedes Grillgut.			
Beef Rub		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.181 0,85 kg Dose	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 960 Kilojoule 227 Kilokalorien</p> <p>Fett 2,1 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 44,8 g Zucker 41,1 g Eiweiß 4,9 g Salz 38,3 g</p>	<p>Zutaten: Meersalz, Zucker, Gewürze 22,4% (Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Fenchelsamen, Koriandersamen, Curcuma, Chili), Zwiebeln, Hefeextrakt, Sellerie, natürliches Aroma, Karamellzucker, Lorbeer.</p> <p>Zubereitung: Das Fleisch mit dem Rub einreiben. Das Grillgut ist direkt einsatzbereit. Anwendung als Marinade: Pulver, Wasser und Öl miteinander vermischen und gleichmässig auf das Gargut (Fleisch, Fisch oder Gemüse) auftragen bzw. einreiben. Tipp: Das marinierte Produkt vakuumieren und 24 h kalt stellen.</p> <p>Allergene: Sellerie</p> <p>DF V</p> <p> </p>
Ideal zum Würzen oder Marinieren von Rindfleisch.			
Chicken & Pork Sweet Rub		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.182 0,85 kg Dose	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 1206 Kilojoule 285 Kilokalorien</p> <p>Fett 2,9 g GFS 0,6 g Kohlenhydrate 57,5 g Zucker 52,6 g Eiweiß 4,5 g Salz 23,9 g</p>	<p>Zutaten: Zucker, Gewürze 21,5% (Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Senfkörner, Koriandersamen, Fenchelsamen, Curcuma, Ingwer, Piment, Chili), Meersalz, Zwiebeln, geräuchertes Salz, Sellerie, Kräuter, Paprikaextrakt.</p> <p>Zubereitung: Das Fleisch mit dem Rub einreiben. Das Grillgut ist direkt einsatzbereit. Anwendung als Marinade: Pulver, Wasser und Öl miteinander vermischen und gleichmässig auf das Gargut (Fleisch, Fisch oder Gemüse) auftragen bzw. einreiben. Tipp: Das marinierte Produkt vakuumieren und 24 h kalt stellen.</p> <p>Allergene: Sellerie, Senf</p> <p>DF HF V</p> <p> </p>
Ideal zum Würzen oder Marinieren von Hühnchen- und Schweinefleisch. Mit einer süßlichen Note.			
Chicken & Pork Rub		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.183 0,85 kg Dose	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 963 Kilojoule 228 Kilokalorien</p> <p>Fett 3,1 g GFS 0,7 g Kohlenhydrate 38,3 g Zucker 28,1 g Eiweiß 8,5 g Salz 35,4 g</p>	<p>Zutaten: Gewürze 42,2% (Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Kreuzkümmel), Meersalz, Zucker, Zwiebeln, geräuchertes Salz, Hefeextrakt, Kräuter, natürliches Aroma.</p> <p>Zubereitung: Das Fleisch mit dem Rub einreiben. Das Grillgut ist direkt einsatzbereit. Anwendung als Marinade: Pulver, Wasser und Öl miteinander vermischen und gleichmässig auf das Gargut (Fleisch, Fisch oder Gemüse) auftragen bzw. einreiben. Tipp: Das marinierte Produkt vakuumieren und 24 h kalt stellen.</p> <p>ALF DF V</p> <p>  </p>
Ideal zum Würzen oder Marinieren von Hühnchen- und Schweinefleisch.			

Stein's -Kalte Saucen BEST

Für jeden Geschmack das Richtige dabei. Die Kalten Saucen von Stein's BEST lassen keine Wünsche offen.

Steak Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.723 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 796 Kilojoule 188 Kilokalorien Fett 1,2 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 40,5 g Zucker 39,4 g Eiweiß 1,3 g Salz 2,6 g	Zucker, Tafelessig, Wasser, Essiggurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Salz), Gemüse (Zwiebeln, Gemüsepaprika), Tomatenkonzentrat, Gewürze (Paprika, Knoblauch, Chili, Zimt, Nelken), Salz, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Zitronensaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Gewürzextrakte, Karamellzucker, Raucharoma.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Senf	DF GLF HF LAF V   
Ideal zu saftigem Steak.					
Smokey Barbecue Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.725 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 834 Kilojoule 196 Kilokalorien Fett 0,6 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 43,2 g Zucker 40,6 g Eiweiß 2,2 g Salz 2,1 g	Rotweinessig, Zucker, Tomatenmark, Wasser, geräuchertes Salz, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Zitronensaftkonzentrat, Traubensaftkonzentrat, Karamellzucker, Knoblauch, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Sonnenblumenöl, Raucharoma, Salz, Chili.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Senf	DF GLF LAF V   
Für die Freunde der rauchigen Note, denen das einzigartige Aroma der Grillkohle nicht genug ist.					
Honey Barbecue Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.726 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 1194 Kilojoule 281 Kilokalorien Fett 0,6 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 64,6 g Zucker 62,1 g Eiweiß 2,1 g Salz 3,5 g	Zucker, Rotweinessig, Tomatenmark, Honig 10%, Salz, Zitronensaftkonzentrat, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Wasser, Karamellzucker, Knoblauch, Hefeextrakt, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Chili, Sonnenblumenöl, Raucharoma.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Senf	DF GLF LAF OLV   
Barbecue Sauce mit einer süßlichen Note von Honig.					
Curry Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.722 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 2363 Kilojoule 574 Kilokalorien Fett 59,8 g GFS 6,8 g Kohlenhydrate 7,0 g Zucker 6,7 g Eiweiß 0,8 g Salz 1,1 g	Sonnenblumenöl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, Eigelb , Curry 2,6% (Curcuma, Koriander, Bockshornkleesamen, Ingwer, Kreuzkümmel, Cayenne-Pfeffer, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch), Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Salz, Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Senf	DF GLF HF LAF   
Es gibt unzählige Einsatzmöglichkeiten für Currysaucen, vom indischen Reisgericht bis zur Berliner Currywurst. Diese fruchtig-frische Interpretation des Themas passt ganz hervorragend zu Fisch und Geflügel.					
Tartare Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.720 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 2394 Kilojoule 581 Kilokalorien Fett 62,0 g GFS 7,0 g Kohlenhydrate 3,3 g Zucker 2,8 g Eiweiß 1,4 g Salz 1,2 g	Sonnenblumenöl, Essiggurken 14% (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Salz), Wasser, Branntweinessig, Eigelb , Zwiebeln, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Zucker, Salz, Hefeextrakt, Knoblauch, Petersilienextrakt, Säuerungsmittel Citronensäure, Schnittlauch 0,1%, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Gewürze.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Senf	DF GLF LAF   
Frische Kräuter und feine Säure verleihen der Tartare Sauce einen sanften Charakter.					









DF deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige Zutaten **V** vegan









Stein's -Kalte Saucen BEST

Cocktail Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.721 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 2324 Kilojoule 563 Kilokalorien Fett 56,5 g GFS 6,4 g Kohlenhydrate 12,0 g Zucker 11,2 g Eiweiß 1,0 g Salz 2,0 g	Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Zucker, Tomatenmark, Wasser, Eigelb, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Salz, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Zwiebeln, Gewürze.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Senf	DF GLF LAF   
Der typische Tomatengeschmack und die cremige Konsistenz machen die Cocktail Sauce zum perfekten Begleiter für leichte Geflügelkreationen. Zu zartem Fisch passt sie aber gleichermaßen.					
Knoblauch Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.724 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 2482 Kilojoule 602 Kilokalorien Fett 62,5 g GFS 7,0 g Kohlenhydrate 8,3 g Zucker 7,4 g Eiweiß 1,0 g Salz 1,8 g	Sonnenblumenöl, Tafel- und Rotweinessig, Wasser, Zucker, Knoblauch 5,2%, Eigelb, Salz, Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), natürliches Knoblaucharoma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Xanthan, Zitronensaftkonzentrat.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Senf	DF GLF LAF   
Für alle Knoblauch-Liebhaber unverzichtbar.					
Mayonnaise		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.710 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 3013 Kilojoule 733 Kilokalorien Fett 80,6 g GFS 9,3 g Kohlenhydrate 0,4 g Zucker 0,1 g Eiweiß 1,1 g Salz 1,2 g	Sonnenblumenöl 81%, Eigelb , Wasser, Kräutereisig (Alkoholesig, Weissweinessig, Kräuter- und Gewürzextrakt), Senf (Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz), Salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Gewürzextrakt.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Eier, Senf	DF GLF LAF   
Pommes rot-weiß, ohne Mayo unvorstellbar.					
Tomaten Ketchup		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.717 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 512 Kilojoule 121 Kilokalorien Fett 0,2 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 26,0 g Zucker 21,5 g Eiweiß 1,6 g Salz 3,0 g	Tomatenmark (230 g Tomaten für 100 g Ketchup), Wasser, Zucker, Weingeisestig, Speisesalz, modifizierte Stärke, Konservierungsmittel Benzoesäure, Säuerungsmittel Citronensäure, Gewürze, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: Gebrauchsfertig.	ALF HF V  
Pommes rot-weiß, ohne Ketchup unvorstellbar.					
Senf mild		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 92.711 0,5 l Flasche	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 647 Kilojoule 155 Kilokalorien Fett 7,6 g GFS 0,4 g Kohlenhydrate 11,7 g Zucker 4,3 g Eiweiß 6,5 g Salz 2,5 g	Wasser, Senfsamen , Tafel- und Rotweinessig, Salz, Zucker, Dextrose, natürliches Aroma, Gewürz.	Zubereitung: Gebrauchsfertig. Allergene: Senf	DF GLF HF LAF V    
Bei einer guten Auswahl an Saucen, darf auch Senf nicht fehlen.					

ALF ohne allergenhaltige Zutaten **DF** deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **LAF** ohne lactosehaltige

Stichwortregister – Stein's BEST

Stein's BEST-BBQ-Würzmittel	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM									Seite		
BBQ Meat Booster					■													■																		198
Beef Rub					■																			■												198
Chicken & Pork Sweet Rub					■							■												■												198
Chicken & Pork Rub		■			■																			■												198

Stein's BEST-Kalte Saucen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLE	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	OBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM									Seite		
Steak Sauce					■					■		■						■							■											199
Smokey Barbecue Sauce					■					■								■							■											199
Honey Barbecue Sauce					■					■								■			■															199
Curry Sauce					■					■		■						■																		199
Tartare Sauce					■					■								■																		199
Cocktail Sauce					■					■								■																		200
Knoblauch Sauce					■					■								■																		200
Mayonnaise					■					■								■																		200
Tomaten Ketchup		■			■					■		■						■							■											200
Senf mild					■					■		■						■							■											200



SystemPlus - Chill and Heat

Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung stehen heute vor der anspruchsvollen Aufgabe, einerseits eine attraktive und mit der Gastronomie vergleichbare Verpflegung anzubieten und andererseits die Kosten für diese Leistung gering zu halten. SystemPlus von Vogeley ist ein innovatives Produktkonzept für zeitlich und räumlich entkoppelte Verpflegungsverfahren je nach Anforderung.

Die Chill and Heat-Methode sichert eine optimale Kapazitätsauslastung und Flexibilität bei höchster Produktqualität und -vielfalt. Alle Produkte sind in der Zubereitung und im Geschmack fein aufeinander abgestimmt und bieten vielfältige Abwandlungsmöglichkeiten. Begegnen Sie den gestiegenen Anforderungen mit diesem äußerst wirtschaftlichen Herstellungsverfahren!

Besondere Produktmerkmale

















- › Chill and Heat – alle Produkte kaltquellend
- › viele ohne allergenhaltige Zutaten
- › viele geeignet für Veganer

















Ohne blähende
Zutaten und
ohne Einlage



system plus - Saucen kaltquellend

















Gestiegenen Anforderungen begegnet man heute mit wirtschaftlichen Herstellungsverfahren. Das SystemPlus Produktkonzept bietet die Lösung für zeitlich und auch räumlich entkoppelte Verpflegungssysteme.

Béchamelsauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.830 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 213 Kilokalorien 51 Fett 2,4 g GFS 1,5 g Kohlenhydrate 6,7 g Zucker 1,0 g Eiweiß 0,6 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sahnepulver , pflanzliche Fette (Palm-, Kokos-, Raps-), jodiertes Salz, Milchzucker , Hefeextrakt, Milchweiß , Aromen, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Xanthan, Karamellzuckersirup, Zucker, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF LV OE
	Kaltquellende klassische weiße Sauce vielseitig abwandelbar und passt ideal zu Gemüse.		  		
Braune Sauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.833 8,0 kg Eimer 8,0 l Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 158 Kilokalorien 37 Fett 0,2 g GFS 0,2 g Kohlenhydrate 7,7 g Zucker 1,1 g Eiweiß 1,0 g Salz 1,4 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hefeextrakt, Salz, Aromen, Fruktose, Tomaten, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), jodiertes Salz, Karamellzuckersirup, Zucker, Verdickungsmittel Xanthan, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Säuerungsmittel Citronensäure, Stabilisator Diphosphate, Knoblauch.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende braune Sauce vielseitig abwandelbar und passend zu vielen Fleischgerichten.		ALF DF OE V   		
Demi Glace		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.834 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 167 Kilokalorien 39 Fett 0,5 g GFS 0,3 g Kohlenhydrate 8,1 g Zucker 1,7 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,2 g	Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Tomaten, Würze, Aromen, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Zucker, jodiertes Salz, Salz, Karamellzucker, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Stabilisator Diphosphate.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Demi Glace mit Fleischgeschmack. Geeignet für Aufbaukostformen.		ALF DF OBB OE V   		
Geflügelsauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.835 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 168 Kilokalorien 40 Fett 0,3 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 8,1 g Zucker 0,7 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,0 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, jodiertes Salz, Reis- mehl, Hühnerfett 2,7%, Fruktose, Karamellzuckersirup, Aromen, Tomaten, Hühnerfleischextrakt 0,6%, Zwiebeln, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure, Rosmarin.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende braune Grundsauce mit Geflügelgeschmack.		ALF DF OE OZP   		
Rahmsauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.831 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 207 Kilokalorien 49 Fett 2,4 g GFS 1,6 g Kohlenhydrate 5,6 g Zucker 1,6 g Eiweiß 1,2 g Salz 1,3 g	Sahnepulver 37,7%, modifizierte Stärke, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Maltodextrin, Fruktose, Magermilchpulver , Stabilisator Diphosphate, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Karamellzuckersirup, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende, durch das Sahnepulver besonders cremige Sauce.		DF LV OBB OE  		

Tomatensauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.832 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 158 Kilokalorien 37 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 7,8 g Zucker 3,3 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,1 g	Tomatenpulver 42%, modifizierte Stärke, Fruktose, jodiertes Salz, Aromen, Maltodextrin, Hefeextrakt, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), rote Bete, Gewürz, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Tomatensoße mit fruchtigem Geschmack. Geeignet für Aufbaukostformen.		ALF DF OBB OE V   		
Weiße Grundsauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.836 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 226 Kilokalorien 54 Fett 2,9 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 6,9 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,9 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Maltodextrin, Glukosesirup, jodiertes Salz, Aromen, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), Stabilisator Diphosphate, Würze, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Karamellzuckersirup.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Klassische weiße Sauce, vielseitig abwandelbar - kaltquellend.		ALF DF OBB OE V   		
















system plus - Spezialsaucen kaltquellend

Die SystemPlus-Saucenrange beinhaltet alle wichtigen Grundsaucen mit vielen Variationsmöglichkeiten und eine Auswahl an Spezialsaucen.

Currysauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.840 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 53,3 l Wasser (150 g/l) ergeben bis zu 57,6 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 252 Kilokalorien 60 Fett 2,3 g GFS 1,5 g Kohlenhydrate 9,3 g Zucker 3,6 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,1 g	Modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Zucker, jodiertes Salz, 4,3% Curry (Koriander, Curcuma, Kreuzkümmel, Ingwer, Chili, Bockshornkleesamen, Liebstöckelblätter, Kümmel, Cayenne-Pfeffer), Hefeextrakt, Ananassaftkonzentrat, Maltodextrin, Bananenpulver, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), Stabilisator Diphosphate, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Sauce mit kräftiger Farbe und feinen Currygeschmack.		ALF DF OBB OE V   		
Fischsauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.839 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 224 Kilokalorien 54 Fett 2,9 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 6,5 g Zucker 0,7 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, jodiertes Salz, Aromen, Fisgpulver 1,2%, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Stabilisator Diphosphate, Glukose, Säuerungsmittel Weinsäure (L+), Senfmehl , Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Maltodextrin, Zitronensaftkonzentrat.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Fischsauce ideal für alle Fischgerichte.		DF GLF LAF OBB OE   		

















ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei GLF ohne glutenhaltige Zutaten LAF ohne lactosehaltige Zutaten OBB OE ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile V vegan








































system plus - Spezialsaucen kaltquellend

Käsesauce		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.841 8,0 kg Eimer 8,0 kg Pulver für 53,3 l Wasser (150 g/l) ergeben bis zu 57,6 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 275 Kilojoule Kilokalorien 66 Fett 3,8 g GFS 2,3 g Kohlenhydrate 6,7 g Zucker 0,8 g Eiweiß 1,2 g Salz 1,1 g	Modifizierte Stärke, 20% Schmelzkäsepulver (Käse , Schmelzsalze (Natriumphosphate, Natriumcitrate), Süßmolkenpulver), Palmfett, Maltodextrin, jodiertes Salz, Milchzucker , Würze, Milcheiweiß , Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), natürliches Aroma (enthält Milch).	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF OBB OE
	Kräftige kaltquellende Käsesauce vielseitig einsetzbar und besonders fein zu Nudeln und Gemüse.		 		
Sauce zu Rinderbraten		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.838 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 66,75 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 70,7 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 161 Kilojoule Kilokalorien 38 Fett 0,2 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 8,6 g Zucker 1,5 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,3 g	Maltodextrin, modifizierte Stärke, jodiertes Salz, Aromen, Zucker, Karamellzucker, Karotten, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), Tomaten, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, Gewürz, Säuerungsmittel (Citronensäure).	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. ALF DF OBB OE V
	Kräftige kaltquellenden dunkle Rinderbratensauce.		  		

















system plus - Suppen kaltquellend

Der Suppenbereich bietet alle gängigen Geschmacksrichtungen und eine Basis für helle Suppen und Saucen für eigene Kreationen.
















Basis für helle Suppen und Saucen		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.820 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 89,0 l Wasser (90 g/l) ergeben bis zu 71,0 l fertige Suppe. 8,0 kg Produkt für ca. 67,0 l Wasser (120 g/l) ergeben bis zu 93 l fertige Sauce.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 237 Kilojoule Kilokalorien 57 Fett 3,5 g GFS 2,4 g Kohlenhydrate 6,1 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,2 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, Maltodextrin, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Xanthan, Aromen, Stabilisator Diphosphate, Würze, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. ALF DF OBB OE V
	Kaltquellend, zum Regenerieren; einsetzbar als weiße Sauce oder für Ableitungen von hellen Suppen und Saucen.		  		
Blumenkohlcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.821 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 184 Kilojoule Kilokalorien 44 Fett 2,5 g GFS 1,7 g Kohlenhydrate 4,8 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,1 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Blumenkohl 3,4%, Aromen, Würze, Weißkohl, Stabilisator Diphosphate, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Xanthan.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. ALF DF OE V
	Kaltquellende Blumenkohlcremesuppe ohne Einlage.		  		

Broccolicremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.822 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 190 Kilokalorien 45 Fett 2,8 g GFS 1,9 g Kohlenhydrate 4,7 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,2 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Glukosesirup, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Broccoli 3%, natürliches Aroma, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Fruktose, Spinat, Gewürz.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Broccolicremesuppe ohne Einlage.		ALF DF OE V   		
Geflügelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.823 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 191 Kilokalorien 46 Fett 2,8 g GFS 1,8 g Kohlenhydrate 4,9 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,2 g	Modifizierte Stärke, Palmöl, Glukosesirup, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Aromen, Fruktose, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Hühnerfett 0,6%, Rosmarin.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Geflügelcremesuppe ohne Einlage.		ALF DF OBB OE  		
Karottencremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.824 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 175 Kilokalorien 42 Fett 2,1 g GFS 1,4 g Kohlenhydrate 5,1 g Zucker 0,9 g Eiweiß 0,4 g Salz 1,3 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, jodiertes Salz, Karottenpulver 9,4%, Hefeextrakt, Fruktose, Aromen, Würze, Stabilisator Diphosphate, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Xanthan, Gewürz.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Karottencremesuppe ohne Einlage.		ALF DF OBB OE V   		
Kartoffelsuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.825 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 157 Kilokalorien 37 Fett 1,4 g GFS 1,0 g Kohlenhydrate 5,4 g Zucker 0,2 g Eiweiß 0,6 g Salz 0,9 g	Kartoffeln 36%, modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Würze, Aromen, Stabilisator Diphosphate, Karotten, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Gewürz, Maltodextrin (geräuchert), Salz (geräuchert).	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Kartoffelsuppe ohne Einlage.		ALF DF OBB OE V   		
Pilzcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.826 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 189 Kilokalorien 45 Fett 2,6 g GFS 1,8 g Kohlenhydrate 5,1 g Zucker 0,5 g Eiweiß 0,3 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Champignonextraktpulver, Fruktose, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, Stabilisator Diphosphate, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Champignonpulver 0,2%, Karamellzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Pilzcremesuppe ohne stückige Einlage.		ALF DF OE V   		

system plus - Suppen kaltquellend












Spargelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.827 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 187 Kilojoule Kilokalorien 45 Fett 2,6 g GFS 1,8 g Kohlenhydrate 4,8 g Zucker 0,4 g Eiweiß 0,5 g Salz 1,0 g	Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Glukosesirup, jodiertes Salz, Hefeextrakt, Spargelpulver 4%, Aromen, Fruktose, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Xanthan, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Spargelcremesuppe ohne stückige Einlage.		ALF DF OBB OE V   		
Tomatencremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.828 8,0 kg Eimer 8,0 kg Produkt für 80,0 l Wasser (100 g/l) ergeben bis zu 84,0 l fertige Suppe.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 132 Kilojoule Kilokalorien 31 Fett 0,1 g GFS 0,1 g Kohlenhydrate 6,3 g Zucker 2,9 g Eiweiß 0,9 g Salz 1,0 g	Tomatenpulver 49%, modifizierte Stärke, Fruktose, jodiertes Salz, Aromen, Hefeextrakt, pflanzliche Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Gewürz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan).	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Kaltquellende Tomatencremesuppe ohne stückige Einlage.		ALF DF OBB OE V   		

system plus - verschiedene Produkte

Gemüsebouillon		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.817 12,0 kg Eimer 12,0 kg Produkt für 600,0 l Wasser (20 g/l) ergeben bis zu 600 l fertige Bouillon.	   	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 15 Kilojoule Kilokalorien 3 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 0,7 g Zucker 0,3 g Eiweiß 0,1 g Salz 1,0 g	Jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Würze, pflanzliche Öle (Kokos-, Palm-, Raps-), Aromen, Pastinakenpulver 0,6%, Karottenpulver 0,6%, Gewürz, Säuerungsmittel Citronensäure.	Zubereitung: Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. Schnelle herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Die Gemüsebouillon ist kalt löslich, bildet keinen Fettrand und ist ohne Einlage. Kann auch zum Würzen eingesetzt werden.		ALF DF OBB OE V   		
Instant-Gelatine		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 98.577 0,7 kg Dose 700,0 g Produkt für 70,0 l Wasser (10,0 g/l) ergeben bis zu 70,0 l fertige Suppe. Richtdosierung für schnittfestes Gelee: 40-50 g Pulver auf 1 l Wasser, 700 g Pulver auf 17,5-14 l Wasser.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 32 Kilojoule Kilokalorien 7 Fett 0,0 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 1,0 g Zucker 0,1 g Eiweiß 0,9 g Salz 0,0 g	Gelatine (Rind) 50%, Glukosesirup, Palmöl.	Zubereitung: Pulver zügig in kalte oder heiße Flüssigkeit einrühren und 1 Minute weiter rühren. Kühl stellen. Geliert beim Kühlen. Alternativ: Pulver mit Trockenprodukt mischen und in entsprechende Flüssigkeit einrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.
	Rindergelatine instant zur Anwendung als Transportbindung im Cook & Chill Bereich, geeignet für den Einsatz mit kaltquellenden Produkten. Auch für alle gängigen Anwendungen einer Gelatine geeignet. Tipp: Einsatz für süße und salzige Gelees/Sülze.		ALF DF HF OE   		











ALF ohne allergenhaltige Zutaten DF deklarationsfrei HF frei von Hefe-Extrakt OBB OE ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile


































V vegan

Bindemittel kaltquellend		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.829 5,5 kg Eimer	   	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1567 Kilokalorien 369 Fett 0,1 g GFS 0,0 g Kohlenhydrate 92,0 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,1 g Salz 0,1 g	Modifizierte Stärke. Zubereitung: Heißanwendung: Bindemittel in die zu bindende heiße Flüssigkeit streuen, einrühren und 1 Minute kochen. Kalтанwendung: Bindemittel in die zu bindende kalte Flüssigkeit streuen und einrühren. Nach 5-10 Minuten hat sich die Bindung entwickelt. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. ALF DF OBB OE OZP V
Universelles Bindesystem zum Binden und Andicken von Suppen, Soßen, Gemüsegereichten, Früchten, usw. Das Bindesystem ist kaltquellend sowie für die Heißzubereitung geeignet. Der Geschmack ist neutral. Cook & Chill geeignet, gefrierstabil, kaltquellend, regenerierbar, scherstabil. Heißzubereitung möglich.				
				
Kartoffelpüree kaltquellend		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 70.601 6,0 kg Karton	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 311 Kilokalorien 74 Fett 1,5 g GFS 0,9 g Kohlenhydrate 12,5 g Zucker 1,6 g Eiweiß 1,9 g Salz 0,7 g	Kartoffel (EU), Milchpulver 14%, Speisesalz, Palmöl, Stabilisator Diphosphate, Milchzucker, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchweiß , Verdickungsmittel (Xanthan, Guar, Kernmehl), Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäureester, Curcuma, färbendes Gewürzextrakt. Zubereitung: Beutelinhalt in kaltes Wasser einrühren. 5-10 Minuten quellen lassen und anschließend nach Bedarf portionieren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF LV OBB OE
Das Kartoffelpüree ist kaltquellend, hat einen guten Geschmack und eine ansprechende Optik.				
				








system plus - Milchsuppen zum Selbersüßen

Die Milchsuppen überzeugen nicht nur durch die Geschmacksvielfalt sondern vor allen durch den Vorteil, dass sie individuell gesüßt werden können und damit nahezu für alle Kostformen einsetzbar sind.

Milchsuppe Aprikose		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.844 4,2 kg Eimer	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 211 Kilokalorien 50 Fett 2,4 g GFS 1,6 g Kohlenhydrate 5,8 g Zucker 2,0 g Eiweiß 1,3 g Salz 0,3 g	Magermilchpulver 33%, modifizierte Stärke, Sahnepulver , Palmöl, Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate, Aromen, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG, Maltodextrin, Rote Bete, Salz. Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF HF LV OBB OE
Kaltquellende Milchsuppe mit Aprikosengeschmack.				
				
Milchsuppe Banane		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 90.846 4,2 kg Eimer	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 211 Kilokalorien 50 Fett 2,4 g GFS 1,6 g Kohlenhydrate 5,8 g Zucker 2,1 g Eiweiß 1,3 g Salz 0,4 g	Magermilchpulver 34%, modifizierte Stärke, Sahnepulver, Palmöl, Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Aromen, Emulgator Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Salz. Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF LV OBB OE
Kaltquellende Milchsuppe mit Bananengeschmack.				
				

Milchsuppe Grieß		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.848 4,2 kg Eimer 4,2 kg Produkt für 35,0 l Wasser und 2,8 kg Zucker (120 g/l) ergeben bis zu 39,2 l.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 179 Kilojoule Kilokalorien 43 Fett 1,2 g GFS 0,7 g Kohlenhydrate 6,1 g Zucker 2,1 g Eiweiß 1,7 g Salz 0,3 g	Hartweizengrieß 43,5%, Magermilchpulver 29,5%, Palmfett, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Xanthan, Carboxymethylcellulose), Sahnepulver , Stabilisator Diphosphate, Milchzucker , Aromen, Milcheiweiß , Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Glukosesirup, Salz.	Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch DF LV DBB OE
	Kaltquellende Milchsuppe mit Hartweizengrieß.		 		
Milchsuppe Haferflocken		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.849 4,2 kg Eimer 4,2 kg Produkt für 28,0 l Wasser und 2,2 kg Zucker (150 g/l) ergeben bis zu 32,2 l.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 232 Kilojoule Kilokalorien 55 Fett 2,1 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 6,5 g Zucker 2,5 g Eiweiß 2,3 g Salz 0,3 g	Instantvollkornhaferflocken 40%, Magermilchpulver 31,5%, Sahnepulver , modifizierte Stärke, Palmfett, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Stabilisator Diphosphate, Milchzucker , Aromen, Milcheiweiß , Salz.	Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Milch DF LV DBB OE
	Kaltquellende Milchsuppe mit Vollkornhaferflocken.		 		
Milchsuppe Karamell		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.847 4,2 kg Eimer 4,2 kg Produkt für 35,0 l Wasser und 2,8 kg Zucker (120 g/l) ergeben bis zu 39,2 l.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 203 Kilojoule Kilokalorien 48 Fett 2,0 g GFS 1,3 g Kohlenhydrate 5,6 g Zucker 2,9 g Eiweiß 2,0 g Salz 0,2 g	Vollmilchpulver 69,5%, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), jodiertes Salz, Aroma, Karamellzucker, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-).	Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF LV DBB OE
	Kaltquellende Milchsuppe mit Karamellgeschmack.		  		
Milchsuppe Pfirsich		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.845 4,2 kg Eimer 4,2 kg Produkt für 35,0 l Wasser und 2,8 kg Zucker (120 g/l) ergeben bis zu 39,2 l.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 202 Kilojoule Kilokalorien 48 Fett 1,9 g GFS 1,3 g Kohlenhydrate 5,6 g Zucker 2,8 g Eiweiß 2,0 g Salz 0,2 g	Vollmilchpulver 69%, modifizierte Stärke, Aromen, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), jodiertes Salz, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-).	Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch DF GLF LV DBB OE
	Kaltquellende Milchsuppe mit Pfirsichgeschmack.		  		
Milchsuppe Schokolade		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 90.843 4,2 kg Eimer 4,2 kg Produkt für 35,0 l Wasser und 2,8 kg Zucker (120 g/l) ergeben bis zu 39,2 l fertige Suppe.	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 194 Kilojoule Kilokalorien 46 Fett 1,9 g GFS 1,2 g Kohlenhydrate 5,2 g Zucker 2,3 g Eiweiß 1,7 g Salz 0,3 g	Magermilchpulver 32%, modifizierte Stärke, Sahnepulver , fettarmes Kakaopulver 12%, Palmfett, Stabilisator Diphosphate, Milchzucker , Aromen, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG, Sojalecithin , Milcheiweiß , Glukosesirup, Salz.	Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Allergene: Milch, Soja DF GLF LV DBB OE
	Kaltquellende Milchsuppe mit Schokoladengeschmack.		  		

Milchsuppe Vanille

	<p>Art.Nr. 90.842 4,2 kg Eimer</p> <p>4,2 kg Produkt für 35,0 l Wasser und 2,8 kg Zucker (120 g/l) ergeben bis zu 39,2 l.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert Kilojoule 211 Kilokalorien 50</p> <p>Fett 2,4 g GFS 1,6 g Kohlenhydrate 5,8 g Zucker 2,0 g Eiweiß 1,3 g Salz 0,3 g</p>	<p>Zutaten</p> <p>Magermilchpulver 31%, modifizierte Stärke, Sahnepulver, Palmöl, Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Aromen, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Salz.</p>	<p>Merkmale</p> <p>Zubereitung: Produkt und Zucker (oder entsprechende Menge Süßstoff) in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. Schnell herunterkühlen und kaltstellen. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>DF GLF LV QBB OE</p>
<p>Kaltquellende Milchsuppe mit Vanillegeschmack.</p>					  





CuraPlus Zusatz- Ernährung

Die Herausforderung des demographischen Wandels verlangt nach innovativen Antworten. Vogeley bietet eine davon: CuraPlus, die bewährte hochkalorische Zusatz-Ernährung für Senioren. CuraPlus, das ist eine Produktlinie mit Suppen, Breien, Desserts und Getränken zur Vorbeugung von Mangelernährung bei Senioren mit Ernährungsrisiken. Wichtige Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und vor allem der hohe Eiweißanteil machen CuraPlus so wertvoll. Ein intensiver Geschmack und ansprechende Farben regen den Appetit an. Sensorische Tests zusammen mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg haben eine hohe Akzeptanz dieser Zusatzversorgung nachgewiesen. Auf den Stationen sind die Produkte schnell zubereitet und unkompliziert dokumentierbar.































Besondere Produktmerkmale





















































- › hoher Eiweißanteil
- › intensiver Geschmack
- › kräftige Farbe
- › schnell zubereitet
- › breite Auswahl an Suppen, Breien, Desserts und Getränken
- › entwickelt mit der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg

























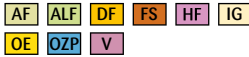




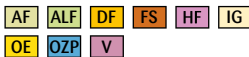

*Nur Wasser
zugeben – fertig*

Zur besonders leichten Handhabung auf den Stationen gibt es die CuraPlus Getränke auch in Portionsbeuteln! Dabei sind sie für Ihre Patienten und Bewohner schmackhaft und farbintensiv.






Nachttrunk Honig-Geschmack mit Hopfen		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 99.823 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>27 Portionen à 200 ml (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 533 Kilojoule 126 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,3 g Kohlenhydrate 17,1 g Fett 3,5 g GFS 2,2 g Ballaststoffe 0,0 g</p>	<p>Maltodextrin, Zucker, Milchweiß, Sahnepulver, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Aromen, Hopfenextrakt 0,2%, Verdickungsmittel Xanthan, Karamellzuckersirup, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF DF FS GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>
Sahne-Shake Banane		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 99.832 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.831 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 525 Kilojoule 125 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,3 g Kohlenhydrate 14,6 g Fett 4,2 g GFS 2,7 g Ballaststoffe 1,9 g</p>	<p>Zucker, Milcheiweiß, Maltodextrin, Sahnepulver 18,4 %, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Inulin, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF FS GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>
Sahne-Shake Erdbeer		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 99.834 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.833 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 525 Kilojoule 125 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,4 g Kohlenhydrate 14,8 g Fett 4,0 g GFS 2,6 g Ballaststoffe 2,1 g</p>	<p>Zucker, Milcheiweiß, Sahnepulver 17,8 %, Maltodextrin, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Inulin, Aromen, rote Bete, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF FS GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>
Sahne-Shake Heidelbeer-Joghurt		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 99.836 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.835 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 531 Kilojoule 126 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,2 g Kohlenhydrate 14,8 g Fett 4,1 g GFS 2,6 g Ballaststoffe 2,0 g</p>	<p>Milcheiweiß, Maltodextrin, Sahnepulver 18 %, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Magermilchjoghurtpulver, Inulin, Aromen, rote Bete, Karottensaftkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF FS GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>
Sahne-Shake Karamell		Zutaten	Merkmale	
 <p>Art.Nr. 99.838 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.837 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	 	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 531 Kilojoule 126 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,3 g Kohlenhydrate 14,5 g Fett 4,2 g GFS 2,7 g Ballaststoffe 2,0 g</p>	<p>Milcheiweiß, Maltodextrin, Sahnepulver 18,5 %, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke und Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Inulin, Aromen, Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF FS GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>




Sahne-Shake Pfirsich-Maracuja		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.840 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.839 1,62 kg Faltschachtel Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser) Hoher Proteingehalt	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 532 Kilokalorien 126 Eiweiß 6,2 g Kohlenhydrate 14,6 g Fett 4,2 g GFS 2,7 g Ballaststoffe 1,9 g	Zucker, Milcheiweiss, Maltodextrin, Sahnepulver 18,5 %, Stabilisator Cellulose, Aromen, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Inulin, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure). Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen. Allergene: Milch               
	Art.Nr. 99.842 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.841 1,62 kg Faltschachtel Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser) Hoher Proteingehalt		
	Art.Nr. 99.830 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.829 1,62 kg Faltschachtel Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser)	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 535 Kilokalorien 127 Eiweiß 2,7 g Kohlenhydrate 19,0 g Fett 4,2 g GFS 2,5 g Ballaststoffe 1,0 g	Zucker, Maltodextrin, Sahnepulver 16 %, Magermilchpulver , fettarmes Kakaopulver 10 %, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Calciumlactatgluconat, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Aromen (enthalten Milch), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure). Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen. Allergene: Milch              
	Art.Nr. 99.844 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.843 1,62 kg Faltschachtel Portion à 200 ml Getränk (60 g für 150 ml Wasser) Hoher Proteingehalt		
	Art.Nr. 99.825 1,62 kg Faltschachtel 27 Portionen à 200 ml (60 g für 150 ml Wasser)	  Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert Kilojoule 537 Kilokalorien 127 Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 24,2 g Fett 2,9 g GFS 0,3 g Ballaststoffe 0,1 g	Maltodextrin, Zucker, Sonnenblumenöl, Mineralstoffe (Calciumlactatgluconat, Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Glukosierup, Aromen, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure), Trennmittel Siliciumdioxid. Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen              
	Bei diesem Shake wurde auf Ballaststoffe und Protein verzichtet, damit ist er frei von deklarationspflichtigen Allergenen und vegan.		

 alkoholfrei  ohne allergenhaltige Zutaten  Ballaststoffquelle  deklarationsfrei  fertig gesüßt  ohne glutenhaltige Zutaten  frei von Hefe-Extrakt  hochkalorisch  intensiver Geschmack  laktovegetabil  ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile  ohne Zutat Palmfett  vegan  mit Vitaminen und Mineralstoffen

Shake Himbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.827 1,62 kg Faltschachtel 27 Portionen à 200 ml (60 g für 150 ml Wasser)	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 539 Kilojoule Kilokalorien 128 Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 24,3 g Fett 2,9 g GFS 0,3 g Ballaststoffe 0,1 g	Maltodextrin, Zucker, Sonnenblumenöl, Mineralstoffe (Calciumlactatgluconat, Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Glukosesirup, modifizierte Stärke, rote Bete, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).	Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Trinkgefäß portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.
	Bei diesem Shake wurde auf Ballaststoffe und Protein verzichtet, damit ist er frei von deklarationspflichtigen Allergenen und vegan.		 		
Kirsch-Getränk		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.846 2,1 kg Faltschachtel Für mindestens 80 Portionen à 200 ml Getränk (16 Liter).	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 214 Kilojoule Kilokalorien 50 Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 12,2 g Fett 0,0 g GFS 0,0 g	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Dextrose, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, rote Bete, Verdickungsmittel Xanthan, Karottensaftkonzentrat, Aroma, Karamellzucker, Vitamin C, Sonnenblumenöl.	Zubereitung: Das Pulver in das kalte Wasser einrühren und umrühren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.
	Dieses Getränk ist normal kalorisch aber in Geschmack und Farbe an der nachlassenden Sinneswahrnehmung von Senioren ausgerichtet. Darüber hinaus ist es leicht angedickt und somit auch bei Schluckstörungen hervorragend einsetzbar.		 		
Mango-Getränk		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.845 2,1 kg Faltschachtel Für mindestens 80 Portionen à 200 ml Getränk (16 Liter).	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 215 Kilojoule Kilokalorien 51 Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 12,4 g Fett 0,0 g GFS 0,0 g Ballaststoffe 0,0 g	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Dextrose, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamin C, Sonnenblumenöl.	Zubereitung: Das Pulver in das kalte Wasser einrühren und umrühren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.
	Dieses Getränk ist normal kalorisch aber in Geschmack und Farbe an der nachlassenden Sinneswahrnehmung von Senioren ausgerichtet. Darüber hinaus ist es leicht angedickt und somit auch bei Schluckstörungen hervorragend einsetzbar.		 		

Naschkatzen bleiben auch im Alter aktiv. Deshalb sind CuraPlus Desserts so beliebt bei der hochkalorischen Zusatzernährung.


Sahne-Dessert Erdbeer		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.813 20 x 60 g Portionsbeutel Portion à 210 g (60 g für 150 ml Wasser)	 	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 500 Kilojoule Kilokalorien 119 Eiweiß 4,9 g Kohlenhydrate 15,5 g Fett 3,7 g GFS 2,4 g Ballaststoffe 1,9 g	Zucker, Milcheiweiß, Sahnepulver Stärke, Stabilisator Cellulose, Inulin, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Aromen, Erdbeeren, rote Bete, Verdickungsmittel Carrageen, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure), Säuerungsmittel Citronensäure, Trennmittel Siliciumdioxid.	Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Dessertschälchen portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.
	Allergene: Milch		 		

Sahne-Dessert Karamell		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.815 20 x 60 g Portionsbeutel</p> <p>Art.Nr. 99.814 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>Portion à 210 g (60 g für 150 ml Wasser)</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 503 Kilojoule Kilokalorien 120</p> <p>Eiweiß 5,0 g Kohlenhydrate 15,5 g Fett 3,8 g GFS 2,4 g Ballaststoffe 1,9 g</p>	<p>Zucker, Milcheiweiss, Sahnepulver 17,5%, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Stabilisator Cellulose, Inulin, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Karamellzucker, Aromen, Verdickungsmittel Carrageen, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p> <p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Dessertschälchen portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF FS GLF HF HK IG LV OE VM</p> <p>Hochkalorisch Vitamine & Mineralstoffe Ballaststoffquelle</p>
Sahne-Dessert Vanille		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.816 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>27 Portionen à 210 g (60 g für 150 ml Wasser)</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 502 Kilojoule Kilokalorien 120</p> <p>Eiweiß 5,1 g Kohlenhydrate 15,2 g Fett 3,8 g GFS 2,4 g Ballaststoffe 1,9 g</p>	<p>Zucker, Milcheiweiss, Sahnepulver 17,5 %, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Stabilisator Cellulose, Inulin, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Aromen, Verdickungsmittel Carrageen, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p> <p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Dessertschälchen portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF FS GLF HF HK IG LV OE VM</p> <p>Hochkalorisch Vitamine & Mineralstoffe Ballaststoffquelle</p>
Creme-Dessert Waldbeere		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.817 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>27 Portionen à 210 g (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Bei diesem Dessert wurde auf Ballaststoffe und Protein verzichtet, damit ist es frei von deklarationspflichtigen Allergenen und vegan.</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 511 Kilojoule Kilokalorien 121</p> <p>Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 20,5 g Fett 3,4 g GFS 0,3 g Ballaststoffe 1,9 mg</p>	<p>Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Mineralstoffe (Calciumlactatgluconat, Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat, Zinksulfat), Glukosesirup, Inulin, Stabilisator Cellulose, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, rote Bete, Holunderkonzentrat (Maltodextrin, Holunderkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure, Karamellzuckersirup), Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p> <p>Zubereitung: Die Flüssigkeit in einen Shaker füllen, Pulver dazugeben, kurz shaken und in ein Dessertschälchen portionieren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF ALF BS DF FS HF HK IG OE OZP V VM</p> <p>Hochkalorisch Vitamine & Mineralstoffe Ballaststoffquelle</p>


curaPlus - Breikost

Zusatz-Ernährung




Hochkalorisches für den Start in den Tag oder für zwischendurch. Die Breikost von CuraPlus ist angereichert mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen.






















Frühstücksbrei Hafer-Erdbeer		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.819 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>27 Portionen à 210 g (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 507 Kilojoule Kilokalorien 121</p> <p>Eiweiß 6,0 g Kohlenhydrate 13,6 g Fett 4,1 g GFS 2,5 g Ballaststoffe 1,8 g</p>	<p>Zucker, Milcheiweiss, 20% Vollkornhaferflocken, Sahnepulver, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Stabilisator Cellulose, Inulin, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Aromen, Rote Bete, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p> <p>Zubereitung: Die kalte oder heiße Flüssigkeit in ein Gefäß geben und mit der entsprechenden Menge Pulver gut verrühren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Milch</p> <p>AF BS DF FS HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>Hochkalorisch Vitamine & Mineralstoffe Ballaststoffquelle</p>

AF alkoholfrei ALF ohne allergenhaltige Zutaten BS Ballaststoffquelle DF deklarationsfrei FS fertig gesüßt GLF ohne glutenhaltige Zutaten HF frei von Hefe-Extrakt HK hochkalorisch IG intensiver Geschmack LV laktovegetabil OE ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile OZP ohne Zutat Palmfett V vegan VM mit Vitaminen und Mineralstoffen

Frühstücksbrei Hafer-Vanille		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.820 1,62 kg Faltschachtel 27 Portionen à 210 g (60 g für 150 ml Wasser) Hoher Proteingehalt	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 506 Kilojoule Kilokalorien 121 Eiweiß 5,9 g Kohlenhydrate 13,7 g Fett 4,1 g GFS 2,4 g Ballaststoffe 1,8 g	Zucker, Milcheiweiss , Vollkornhaferflocken 20 %, Sahnepulver , Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Stabilisator Cellulose, Inulin, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Maltodextrin, natürliches Aroma, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).	Zubereitung: Die kalte oder heiße Flüssigkeit in ein Gefäß geben und mit der entsprechenden Menge Pulver gut verrühren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Milch AF BS DF FS HF HK IG LV OE OZP VM   
	Griessbrei Vanille		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 99.822 20 x 60 g Portionsbeutel Art.Nr. 99.821 1,62 kg Faltschachtel Portion à 210 g Brei (60 g für 150 ml Wasser) Hoher Proteingehalt	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 499 Kilojoule Kilokalorien 119 Eiweiß 5,9 g Kohlenhydrate 13,9 g Fett 4,0 g GFS 2,5 g Ballaststoffe 1,8 g	Zucker, Milcheiweiss , Sahnepulver , Hartweizengriess 15 %, modifizierte Stärke, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Inulin, Maltodextrin, Aromen, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).	Zubereitung: Die kalte oder heiße Flüssigkeit in ein Gefäß geben und mit der entsprechenden Menge Pulver gut verrühren. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen. Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch AF BS DF FS HF HK IG LV OE OZP VM   

Leckere Cremesuppen für den herzhaften Appetit. Da macht das Essen wieder Freude, zumal auf blähende Gemüsebestandteile verzichtet wurde.








Champignoncremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	Art.Nr. 99.847 1,62 kg Faltschachtel Hoher Proteingehalt 27 Portionen à 200 ml (60 g für 150 ml Wasser)	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 531 Kilojoule Kilokalorien 126 Eiweiß 6,4 g Kohlenhydrate 13,1 g Fett 4,6 g GFS 1,7 g Ballaststoffe 2,0 g	Maltodextrin, Milcheiweiss , Sahnepulver , Sonnenblumenöl, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Calciumlactatgluconat, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Glukosesirup, Aromen, Salz, Inulin, modifizierte Stärke, Champignonsaftkonzentrat 0,8 %, Verdickungsmittel Xanthan, Zwiebelsaftkonzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure, Gewürz, Knoblauch, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure), Karamellzuckersirup.	Zubereitung: Das Pulver in ein Gefäß geben, mit heißem Wasser aufgießen und gut verrühren. Alternativ: Pulver in ein Gefäß geben, mit kaltem Wasser aufgießen, gut verrühren und die Suppe dann in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 90 Sekunden erhitzen. Allergene: Milch AF BS DF GLF HK IG LV OE OZP VM   
	Karottencremesuppe		Zutaten		Merkmale
	Art.Nr. 99.849 1,62 kg Faltschachtel 27 Portionen à 200 ml (60 g für 150 ml Wasser)	  	Nährwerte pro 100 g verzehrfertig: Brennwert 535 Kilojoule Kilokalorien 127 Eiweiß 6,3 g Kohlenhydrate 13,4 g Fett 4,6 g GFS 1,6 g Ballaststoffe 2,0 g	Maltodextrin, Milcheiweiss , Karottenpulver 10 %, Butterpulver, Sonnenblumenöl, Zucker, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Calciumlactatgluconat, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Glukosesirup, Magermilchpulver , Salz, Stabilisator Cellulose, modifizierte Stärke, Aromen, Inulin, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).	Zubereitung: Das Pulver in ein Gefäß geben, mit heißem Wasser aufgießen und gut verrühren. Alternativ: Pulver in ein Gefäß geben, mit kaltem Wasser aufgießen, gut verrühren und die Suppe dann in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 90 Sekunden erhitzen. Allergene: Milch AF BS DF GLF HK IG LV OE OZP VM   

Kartoffelcremsuppe		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 99.850 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>27 Portionen à 200 ml (60 g für 150 ml Wasser)</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 529 Kilojoule 126 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,4 g Kohlenhydrate 11,5 g Fett 5,2 g GFS 2,0 g Ballaststoffe 2,8 g</p>	<p>Maltodextrin, Milcheiweiß, Sahnepulver, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Calciumlactatgluconat, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Aromen, Inulin, Glukosesirup, Salz, Kartoffelflocken 2%, Gemüsesaftkonzentrat (Karotte, Zwiebel), Gewürze, Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel Xanthan, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Das Pulver in ein Gefäß geben, mit heißem Wasser aufgießen und gut verrühren. Alternativ: Pulver in ein Gefäß geben, mit kaltem Wasser aufgießen, gut verrühren und die Suppe dann in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 90 Sekunden erhitzen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>
Spargelcremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 99.852 20 x 60 g Portionsbeutel</p> <p>Art.Nr. 99.851 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>Portion à 200 ml Suppe (60 g für 150 ml Wasser)</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 524 Kilojoule 125 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,3 g Kohlenhydrate 12,4 g Fett 4,9 g GFS 1,5 g Ballaststoffe 2,4 g</p>	<p>Maltodextrin, Milcheiweiß, Sonnenblumenöl, Sahnepulver, Stabilisator Cellulose, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Calciumlactatgluconat, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Spargelpulver 4,1 %, Glukosesirup, Aromen, Salz, Inulin, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure, Gewürz, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Das Pulver in ein Gefäß geben, mit heißem Wasser aufgießen und gut verrühren. Alternativ: Pulver in ein Gefäß geben, mit kaltem Wasser aufgießen, gut verrühren und die Suppe dann in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 90 Sekunden erhitzen. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>
Tomatencremesuppe		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 99.854 20 x 60 g Portionsbeutel</p> <p>Art.Nr. 99.853 1,62 kg Faltschachtel</p> <p>Portion à 200 ml Suppe (60 g für 150 ml Wasser).</p> <p>Hoher Proteingehalt</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g verzehrfertig:</p> <p>Brennwert 527 Kilojoule 126 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 6,4 g Kohlenhydrate 12,3 g Fett 5,0 g GFS 3,1 g Ballaststoffe 2,0 g</p>	<p>Tomatenpulver 24 %, Sahnepulver, Milcheiweiß, Maltodextrin, Zucker, Mineralstoffe (Kaliumcitrate, Calciumlactatgluconat, Magnesiumcitrat, Eisenpyrophosphat (ummantelt mit Stärke, Emulgator Lecithine), Zinksulfat), Stabilisator Cellulose, Salz, Inulin, natürliche Aromen, Gewürz, Säureregulator Natriumacetat, Kräuter, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel Xanthan, rote Bete, Vitamine (Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Thiamin, Folsäure).</p>	<p>Zubereitung: Das Pulver in ein Gefäß geben, mit heißem Wasser aufgießen und gut verrühren. Alternativ: Pulver in ein Gefäß geben, mit kaltem Wasser aufgießen, gut verrühren und die Suppe dann in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 90 Sekunden erhitzen. Nach der Zubereitung wird ein sofortiger Verzehr empfohlen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF GLF HF HK IG LV OE OZP VM</p> <p>  </p>









cura**plus** - Basisprodukte

Zusatz-Ernährung

Die Basisprodukte von CuraPlus werden einfach in breiige Speisen oder Getränke eingerührt und verbessern die Versorgung mit Ballaststoffen, Kohlenhydraten und Proteinen.

Basisanreicherung 3-in-1		Zutaten		Merkmale	
	<p>Art.Nr. 99.855 0,56 kg Dose</p> <p>hoher Eiweißgehalt</p> <p>3 leicht gehäufte Dosierlöffel (blau) entsprechen ca. 28 g Basisprodukt. Packungsinhalt ausreichend für: 20 Portionen à 28 g.</p>	  	<p>Nährwerte pro 100 g Produkt:</p> <p>Brennwert 1567 Kilojoule 370 Kilokalorien</p> <p>Eiweiß 18,5 g Kohlenhydrate 67,0 g Fett 1,9 g GFS 0,7 g Ballaststoffe 5,7 g</p>	<p>Maltodextrin, Milcheiweiß, Inulin, Sonnenblumenöl.</p>	<p>Zubereitung: Zur Anreicherung das Basisprodukt direkt in die heißen oder kalten Lebensmittel einrühren. Bei kalten Flüssigkeiten wird aufgrund der Löslichkeit empfohlen einen Shaker zu nutzen.</p> <p>Allergene: Milch</p> <p>AF BS DF GLF HF HK LV OZP</p> <p>  </p>
<p>Pulver zum Zubereiten ballaststoffhaltiger, eiweißreicher Speisen und Getränke mit erhöhtem Kohlenhydratanteil.</p>					

AF alkoholfrei **BS** Ballaststoffquelle **DF** deklarationsfrei **GLF** ohne glutenhaltige Zutaten **HF** frei von Hefe-Extrakt **HK** hochkalorisch
IG intensiver Geschmack **LV** laktovegetabil **OE** ohne Einlage/ohne stückige Bestandteile **OZP** ohne Zutat Palmfett **VM** mit Vitaminen und Mineralstoffen

Instant-Binder		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.873 0,45 kg Dose 1 Dosierlöffel (gelb) entspricht ca. 4 g Instant-Binder. Packungsinhalt ausreichend für: 112 Portionen à 4 g oder 225 Portionen à 2 g.	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1567 Kilokalorien 369 Eiweiß 0,1 g Kohlenhydrate 92,0 g Fett 0,1 g GFS 0,0 g	Modifizierte Stärke (Kartoffel). Zubereitung: Einfach unter Rühren in flüssige oder breiige Speisen geben und quellen lassen. ALF DF HF OZP V 
	Modifizierte Stärke zum Andicken von Speisen und Getränken.		
Instant-Binder Großgebinde		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.858 2,0 kg Eimer 1 Dosierlöffel (gelb) entspricht ca. 4 g Instant-Binder. Packungsinhalt ausreichend für: 500 Portionen à 4 g oder 1000 Portionen à 2 g.	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1567 Kilokalorien 369 Eiweiß 0,1 g Kohlenhydrate 92,0 g Fett 0,1 g GFS 0,0 g	Modifizierte Stärke. Zubereitung: Einfach unter Rühren in flüssige oder breiige Speisen geben und quellen lassen. ALF DF HF OZP V 
	Modifizierte Stärke zum Andicken von Speisen und Getränken.		
Maltodextrin		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.859 0,65 kg Dose Art.Nr. 99.860 4,0 kg Eimer 1 Dosierlöffel entspricht ca. 12,5 g Maltodextrin = 50 kcal. Ca. 52 Portionen à 12,5 g oder ca. 26 Portionen à 25 g.	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1615 Kilokalorien 380 Eiweiß 0,0 g Kohlenhydrate 95,0 g Fett 0,0 g GFS 0,0 g	Maltodextrin. Zubereitung: Einfach in flüssige oder breiige Speisen oder Getränke einrühren. Nach Bedarf 1-4 Dosierlöffel (blau). ALF DF HF HK OZP V 
	Pulver zur Zubereitung kohlenhydratreicher Speisen.		
Protein 92		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.861 0,4 kg Dose 1 Dosierlöffel (blau) entspricht ca. 7 g = 6 g Eiweiß. Ca. 57 Portionen à 7 g.	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert Kilojoule 1541 Kilokalorien 363 Eiweiß 86,2 g Kohlenhydrate 2,5 g Fett 0,9 g GFS 0,3 g	Molkeneiweisskonzentrat , Emulgator Lecithine (Soja). Zubereitung: Unter ständigem Rühren (am besten mit einer Gabel) den Getränken, flüssigen oder breiigen Speisen zugeben. Allergene: Milch, Soja DF GLF HF LV OZP 
	Eiweißpulver zum Zubereiten eiweißreicher Speisen.		

Stichwortregister – CuraPlus Zusatzernährung

CuraPlus-Getränke	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite		
Nachttrunk Honig-Geschmack mit Hopfen	■				■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								216
Sahne-Shake Banane	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								216
Sahne-Shake Erdbeer	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								216
Sahne-Shake Heidelbeer-Joghurt	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								216
Sahne-Shake Karamell	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								216
Sahne-Shake Pfirsich-Maracuja	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								217
Sahne-Shake Schoko-Malz mit Hopfen	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								217
Sahne-Shake Schokolade	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								217
Sahne-Shake Vanille	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								217
Shake Aprikose	■	■			■			■		■		■	■	■						■	■	■			■	■	■								217
Shake Himbeer	■	■			■			■		■		■	■	■						■	■	■			■	■	■								218
Kirsch-Getränk	■	■			■			■		■		■	■	■						■	■	■			■	■	■								218
Mango-Getränk	■	■			■			■		■		■	■	■						■	■	■			■	■	■								218

CuraPlus-Desserts	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite		
Sahne-Dessert Erdbeer	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								218
Sahne-Dessert Karamell	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								219
Sahne-Dessert Vanille	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■								219
Creme-Dessert Waldbeere	■	■		■	■			■		■		■	■	■						■	■	■			■	■	■								219

CuraPlus-Breikost	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Frühstücksbrei Hafer-Erdbeer	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■							219
Frühstücksbrei Hafer-Vanille	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■							220
Griessbrei Vanille	■			■	■			■		■		■	■	■					■	■	■					■	■							220

CuraPlus-Suppen	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Champignoncremesuppe	■			■	■					■			■	■					■	■	■					■	■							220
Karottencremesuppe	■			■	■					■			■	■					■	■	■					■	■							220
Kartoffelcremesuppe	■			■	■					■		■	■	■					■	■	■					■	■							221
Spargelcremesuppe	■			■	■					■		■	■	■					■	■	■					■	■							221
Tomatencremesuppe	■			■	■					■		■	■	■					■	■	■					■	■							221

CuraPlus-Basisprodukte	AF	ALF	BIO	BS	DF	FA	FF	FS	G	GLF	GT	HF	HK	IG	KR	L	LAF	LV	ÖBB	OE	OLV	OZP	R	V	VM								Seite	
Basisanreicherung 3-in-1	■			■	■					■		■	■						■	■	■					■	■							221
Instant-Binder		■			■							■									■				■									222
Instant-Binder Großgebinde		■			■							■									■				■									222
Maltodextrin		■			■							■	■								■				■									222
Protein g2					■					■		■									■				■									222



Non Food

Kochen ist mehr als das Zubereiten von Mahlzeiten. Kochen ist Leidenschaft. Doch bevor es richtig losgehen kann, müssen einige Rahmenbedingungen erfüllt sein. Neben der Auswahl von hochwertigen Zutaten ist eine gute Küchenausstattung essenziell – denn sie erleichtert das Kochen.

Auch die optisch ansprechende und appetitliche Präsentation der Speisen gehört dazu. Zum Beispiel lassen sich Desserts in Gläsern wunderbar vorbereiten und schnell servieren. Hübsch angerichtet im Weckglas, schmeckt der Nachtisch gleich doppelt so lecker.

Besondere Produktmerkmale






- > praktische Küchenhelfer
- > qualitativ hochwertige Produkte






Von unseren
Anwendungsberatern
empfohlen








Küchenausstattung






Kleine und große Helfer, die in keiner gut sortierten Küche fehlen sollten – hier finden Sie sie.

Gasbrenner		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.534 1 Stück Karton		
Handlicher Gasbrenner zum Flambieren von Desserts.			
Edelstahlbecher Tortino		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.535 10 Stück Karton		
Edelstahl-Timbalförmchen, 75 ml, Höhe 50 mm, ø 50 mm innen, ø 35 mm Boden.			
Schneebeesen-Set		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.516 1 Set, 2teilig Karton		
Tellerschneebesen mit Anhängerschlaufe, 2teiliges Set, 1 x 28 cm, 1 x 43 cm, aus Edelstahl.			
Parfaitform		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.394 1,0 Stück Karton Volumen 0,75 l, Länge 30 cm, Höhe 6 cm.		
Halbrunde Form für 750 ml Inhalt, 315 x 265 x 75 mm. 			
Mini-Tulpe mit Deckel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.517 12 Stück Karton		
Original Weck Glas, Mini Tulpe, 220 ml, mit Glasdeckel.			






Sturzform mit Deckel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.518 12 Stück Karton		
Original Weck Glas, Mini Sturz 160 ml, mit Glasdeckel.			
Mini-Sturzform mit Deckel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.519 12 Stück Karton		
Original Weck Glas, Mini Sturz 80 ml, mit Glasdeckel.			
Weck Gläser		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.473 6,0 Stück Karton		
Original Weck Glas mit Glasdeckel, Volumen 370 ml			
Messbecher 2 Liter		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 916.040 3 er Karton 3 Stück à 2 l Fassungsvermögen		
2 Liter-Messbecher im 3er-Set aus Kunststoff mit blauer Skala und offenem Griff, stapelbar zur platzsparenden Aufbewahrung.			
Messbecher 1 Liter		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 916.050 3 er Karton 3 Stück à 1 l Fassungsvermögen		
1 Liter-Messbecher im 3er-Set aus Kunststoff mit blauer Skala und offenem Griff, stapelbar zur platzsparenden Aufbewahrung.			






Küchenausstattung

Waffelstränder Acryl		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.793 1,0 Stück Karton		
Waffelstränder aus Acryl für acht Waffelhörnchen; Maße: 35 x 5,5 x 7 cm			
Holzbox mit Gewürzgläsern		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.920 1,0 Stück Karton		
Maße Holzbox: 20 x 13 x 5 cm; Maße Gewürzglas: Höhe 8 cm			
KitchenAid Classic, weiß		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.941 1 Stück Karton		
Zubehör: Flachrührer, Schneebesen, Knethaken, 4,28 l-Schüssel; Leistung 275 kW, 58–220 U/min.; Abmessungen: 35,3 x 22,1 x 35,8 cm Nettogewicht: 10,45 kg; Max. Teigverarbeitung: 1 kg herkömmliches Mehl oder 800 g Vollkornmehl.			
KitchenAid Fleischwolf + Pürieraufsatz		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.494 1 Stück Karton		
Der Fleischwolf und Pürieraufsatz für die KitchenAid zum Hacken und Zerkleinern.			
KitchenAid Teigroller		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.495 1,0 Stück Karton		
Der Aufsatz für die KitchenAid zum Teigrollen.			





Santoku Messer Dick		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.520 1 Stück Karton		
Santoku Messer mit Kullenschliff, geschmiedet.			
iSi Gourmet Whip Plus		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.536 1 Stück Karton		
iSi-Bläser aus Edelstahl, gebürstet; 0,5 l Nutzinhalt für alle kalten und warmen Anwendungen.			
iSi Sahne-Einwegkapseln		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.537 50 Stück Karton		
iSi-Sahne-Einwegkapseln, 50er Packung.			
iSi Hitzeschutzset		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.493 3,0 Stück Karton		
Schützt Ihre Hände beim Anfassen des Gourmet Whip Plus bei Warmanwendungen.			
iSi Dekorationstüllen		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.583 3 Stück Blister		
iSi-Dekorationstüllen.			






Küchenausstattung

iSi Edelstahltüllen		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.584 3 Stück Blister		
iSi Edelstahltüllen			
ESGE Zauberstab G200 Gastro		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 90.586 1 Stück Karton		
Das Profi-Gerät für die großen Mengen, inkl. Wandhalter, ESGE-Multifunktionsmesser sowie ESGE-Schlag- und Quirlscheibe.			
Saucendosierer / Fondantrichter		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.522 1 Stück Karton		
Saucendosierer/Fondantrichter aus Edelstahl, 1,2 l, Höhe 22 cm.			
Emaille Topf rot		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.697 4,0 Stück Karton Fassungsvermögen 0,5 l, Durchmesser 12 cm.		
Zum Kochen, Servieren und Aufbewahren.			
Messerschleifer Vulkanus		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.523 1 Stück Karton		
Professional Messerschleifer aus Edelstahl.			






Thermobox Professional „KÄNGABOX“		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.525 1 Stück Karton		
1/1 GN-Thermobox Professional, mit glatter Innenfläche, Farbe rot, 600 x 400 x 330 mm.			
Transportwagen GN		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.526 1 Stück Karton		
Transportwagen für GN-Behälter, -Bleche und -Tabletts. 385 x 550 x 1890 mm			
Schieferplatten		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.474 10,0 Stück Karton Plattengröße 26,5 x 20,5 x 0,7 cm		
Großartige Produktpräsentation mit rutschfesten Füßen. Zum Anrichten und Servieren.			
Dressing Dispenser		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 92.294 1,0 kg Karton		
Individuelle Dosierung, einfache Handhabung und perfekte Hygiene.			
Etiketten Dispenser		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 89.475 1,0 Stück Einzelverpackung		
Alle Sortensticker auf einem Bogen.			





Küchenausstattung

Latexhandschuhe Gr. S		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.925 10 Dispenser Karton 1 Dispenser à 100 Stück</p>		
Puderfrei.			
Latexhandschuhe Gr. M		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.926 10 Dispenser Karton 1 Dispenser à 100 Stück</p>		
Puderfrei			
Latexhandschuhe Gr. L		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.927 10 Dispenser Karton 1 Dispenser à 100 Stück</p>		
Puderfrei			
Latexhandschuhe Gr. XL		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.928 10 Dispenser Karton 1 Dispenser à 100 Stück</p>		
Puderfrei			
Aluminium Schalen Gr. 1/1 GN		Zutaten	Merkmale
	<p>Art.Nr. 99.922 3 Stück Karton</p>		

Aluminium Schalen Gr. 1/2 GN		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.923 10 Stück Karton		
Fleischkralle		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.930 1 Stück Karton		
Für das Auseinanderzupfen und Herausnehmen des Fleisches.			
Aroma Injector		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.931 1 Stück Karton		
Zum Injizieren von flüssig angerührten Marinaden oder Würzmischungen für das Grillgut.			
Saucenpinsel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.929 1 Stück Karton		
Zum Bestreichen, nicht nur für den BBQ-Gebrauch.			
Holzkiste Steins Best		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.783 1 Stück Karton		
Zur Aufbewahrung und Präsentation der Stein's BEST Saucen.			

Küchenausstattung

CuraPlus Kundenordner		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.862 1 Stück Karton		
Ordner mit umfangreichen Informationen zum CuraPlus-Ernährungskonzept.			
CuraPlus Messlöffel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.863 1 Stück Karton		
30 ml-Messlöffel zur Dosierung der CuraPlus-Spezialprodukte.			
CuraPlus Shaker		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.864 1 Stück Karton		
Shaker zur einfachen Zubereitung der CuraPlus-Spezialprodukte.			
CuraPlus Thermobecher „Vital“		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.865 1 Stück Karton		
Seniorengerechter Trinkbecher mit konischer Innenform zur erleichterten Flüssigkeitsaufnahme – 200 ml Volumen.			
CuraPlus Thermobecher		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.866 1 Stück Karton		
Thermobecher mit großem, ergonomisch geformten Henkel. Mit 320 ml Volumen geeignet für die CuraPlus-Shakes.			

CuraPlus Deckel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.867 1 Stück Karton		
Deckel geeignet für beide CuraPlus-Thermobecher.			
CuraPlus Trinkaufsatz für Becher		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.868 1 Stück Karton		
Deckel geeignet für beide CuraPlus-Thermobecher.			
CuraPlus Wasserkocher		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.870 1 Stück Karton		
Philips HD4646/00 Basic Wasserkocher.			
CuraPlus Stabmixer		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.869 1 Stück Karton		
BRAUN Multiquick MQ 300 Stabmixer.			

Küchenmaterial

Man kann sie zwar nicht essen, doch keiner will sie missen: wichtige Verbrauchsmaterialien zum Backen, Braten, Kochen, Garen und noch für vieles mehr.

Trennspray		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 99.471 0,5 l Dose	Nährwerte pro 100 g Produkt: Brennwert 3635 Kilojoule 884 Kilokalorien Fett 98,2 g GFS 7,5 g Kohlenhydrate 0,1 g Zucker 0,0 g Eiweiß 0,0 g Salz 0,0 g	Zutaten: Pflanzliche Öle, Verdickungsmittel Carnaubawachs, Emulgator Lecithine, Treibmittel (Propan, Butan, Isobutan). Zubereitung: Verarbeitungshilfsstoff. Dose vor Anwendung schütteln. Nach Bedarf gleichmäßig auftragen. Sprühentfernung ca. 20 - 30 cm. HF V 
Universelles Trennmittel zum Einfetten von Formen und Blechen.			
Aluminiumfolie		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 19.990 5,72 kg Karton 2 Rollen à 150 lfd. Meter (45 cm breit, extra stark)		
Besonders starke Aluminiumfolie für den strapaziösen Einsatz in der Großküche. Extra breit.			
PE Frischhaltefolie		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 19.995 2,91 kg Karton 2 Rollen à 300 lfd. Meter (45 cm breit, selbsthaftend)		
Selbsthaftende Frischhaltefolie zum Abdecken und Schützen. Extra breit.			
Einwegspritzebeutel		Zutaten	Merkmale
	Art.Nr. 19.994 1 Karton 100 Stück		
Einwegspritzebeutel aus reißfestem und flexiblem PE. 100 Stück hygienisch in transparenten Beuteln verpackt. Größe: obere Breite 28 cm, Länge 55 cm. HAC-CP- und LMHV-gerecht.			

Non Food

STEIN'S BEST >>

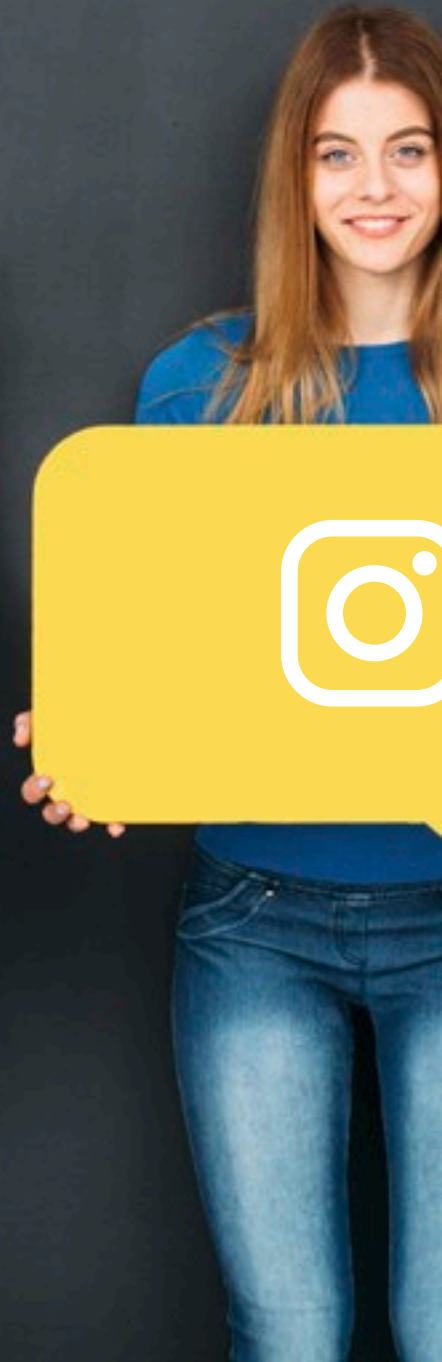
Mit dem richtigen Zubehör geht's einfach besser.

Daher haben wir die Erfahrungen, die wir mit unserem BBQ Konzept machen konnten, auch in unser Non Food Sortiment einfließen lassen. Alle Artikel haben sich in der Praxis bewährt und können auch Ihnen die Arbeit erleichtern.

Mehr zu den BBQ Non Food Artikeln finden Sie auf den Seiten 232–233.



Folge uns a



up Social Media

familievoegeley



Produktmerkmale

- AF** **ALKOHOLFREI**
Produkte ohne Alkohol oder mit max. 0,5 Vol. %; zusätzlich haben diese Produkte auch keinen alkoholischen Geschmack.
- ALF** **OHNE ALLERGENHALTIGE ZUTATEN**
Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen (inkl. Gluten/Lactose) gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art.10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
- BS** **BALLASTSTOFFQUELLE**
Diese Produkte enthalten mindestens 3 g Ballaststoffe/100 g fertige Speise oder 1,5 g/100 kcal.
- DF** **DEKLARATIONSFREI**
Diese Produkte enthalten keine Zusatzstoffe, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen (gem. § 9 ZZuIV).
- FA** **FETTARM**
Diese Produkte enthalten maximal 3 g Fett/100 g feste Speise oder maximal 1,5 g Fett/100 ml flüssige Speise.
- FF** **FETTFREI**
Diese Produkte enthalten maximal 0,5 g Fett/100 ml bzw. 100 g.
- FS** **FERTIG GESÜSST**
Für diese Produkte ist bei der Zubereitung kein Zucker- oder Süßstoffzusatz notwendig.
- GLF** **OHNE GLUTENHALTIGE ZUTATEN**
Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
- GT** **GEFRIER-/TAUSTABIL**
Das Produkt kann ohne Qualitätsverlust eingefroren und wieder aufgetaut werden.
- HF** **FREI VON HEFEEXTRAKT**
Diese Produkte sind ohne rezeptorischen Zusatz von Hefeextrakt.
- HK** **HOCHKALORISCH**
Diese Produkte zeichnen sich durch einen besonders hohen Brennwert bzw. eine besonders hohe Energiedichte aus. Sie haben einen Kaloriengehalt von mindestens 250 kcal je Portion.
- IG** **INTENSIVER GESCHMACK**
Die Produkte sind deutlich geschmacksintensiver gestaltet als herkömmliche Produkte.
- KR** **KALORIENREDUZIERT**
Diese Produkte enthalten mindestens 30 % weniger Energie als vergleichbare Produkte.
- LAF** **OHNE LACTOSEHALTIGE ZUTATEN**
Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
- LV** **LACTOVEGETABIL**
Für eine vegetarische Kostform geeignet, bei der auf Fleisch, Fisch und Ei verzichtet wird, aber Milchprodukte verwendet werden.
- OBB** **OHNE BLÄHENDE BESTANDTEILE**
Diese Produkte sind für eine Kostform geeignet, bei der auf Lebensmittel mit blähenden Gemüsebestandteilen, z. B. Hülsenfrüchte, Kohl, Zwiebeln etc., verzichtet wird.
- OE** **OHNE EINLAGE/
OHNE STÜCKIGE BESTANDTEILE**
Diese Produkte enthalten keine stückigen Bestandteile.
- OLV** **OVO-LACTO-VEGETABIL**
Für eine vegetarische Kostform geeignet, bei der auf Fisch und Fleisch verzichtet wird, aber Ei und Milchprodukte verwendet werden.
- PAF** **OHNE ZUTAT PALMFETT**
Diese Produkte werden ohne rezeptorischen Zusatz von Palmfett hergestellt.
- R** **ENERGIEARM**
Die Produkte enthalten bei festen Lebensmitteln maximal 40 kcal (170 kJ)/100 g bzw. maximal 20 kcal (80 kJ)/100 ml bei flüssigen Lebensmitteln.
- V** **VEGAN**
Diese Produkte sind für eine Kostform geeignet, bei der auf alle tierischen Erzeugnisse, z. B. auch Honig, verzichtet wird.
- VM** **MIT VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN**
Diese Produkte sind mit ausgewählten Vitaminen und Mineralstoffen angereichert.

Impressum >>>

Vogeley Produktkatalog
Stand 02/2018

Medieninhaber, Eigentümer und Herausgeber:

Vogeley Nahrungsmittel GmbH
Güttinger Straße 23
78315 Radolfzell
www.vogeley.de
kundenservice@vogeley.de

Bildnachweis:

iStock, shutterstock, Vogeley

Benutzerhinweis:

Die Zutaten und die Produkteigenschaften geben den Stand zum Zeitpunkt des Druckes an. Wir empfehlen, sich für genaue Angaben an der Zutatenliste auf der Verpackung zu orientieren. Nährwertangaben für die fertige Speise beziehen sich ausschließlich auf den Zubereitungsvorschlag auf der Verpackung.



Gemeinsam stark

Vogeley und Supro ergänzen sich perfekt in ihren Sortimenten. Vogeley, die starke Unternehmensmarke, die für alle süßen Produkte steht, und Supro, die Schweizer Traditionsmarke für würzige Kompetenz. Zusammen bilden sie das Duo für Ihren Genuss.

VOGELEY Nahrungsmittel GmbH | Güttinger Straße 23 | 78315 Radolfzell
Freecall/Fax 0800 / 8 64 35 39 | kundenservice@vogeley.de | www.vogeley.de

