

HERBST WINTER WEIHNACHTEN



2017

Für alle, die es nicht leiden können,
von Weihnachten überrascht zu werden.
Unsere Herbst/Winter-Vorschau 2017.
Bestellbar ab sofort, Lieferung ab November.

Neuer Gesamtkatalog im September
Gratis-Exemplar unter info@patisserie.de



PATISSERIE
NACH TISCH KULTUR

GEEIST Sorbet, Eis

0% Diese Produkte enthalten keinen Alkohol.

G Diese Produkte sind glutenfrei.

S Diese Produkte sind besonders standfest und für Vitrinen geeignet.

P Diese Produkte können mit Paketdienst geliefert werden.

V Diese Produkte sind vegetarisch.

K Diese Produkte sind laktosefrei.

Ve Diese Produkte sind vegan.

Eis



Artikelnummer 1410
Produkt **Bratapfelcremeeis**
Größe 3000 ml

P V G



Artikelnummer 10141
Produkt **Bananen-Nussbutter-Eis**
Größe 3000 ml

P G V

Sorbet



Artikelnummer 2120
Produkt **Glühweinsorbet**
Größe 3000 ml

P G K

GEEIST Parfait

Alle Preise freibleibend in Euro, zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Maßangaben können leicht abweichen.

Die Produkte sind zum Teil mit nicht enthaltener Dekoration abgebildet.



1223
Eischriststollen
1500 ml
Parfait mit Stollengewürzen von Ingo Holland

Artikelnummer
Produkt
Größe
Anmerkung

0%



1104
Kürbiskernparfait
Kernöl * Karamellisierte Kerne
90 ml

Artikelnummer
Produkt
Größe

0%

NACHTISCH Schneidbar



3679
Quittencreme im Baumkuchenmantel
Portweibirnen
750 ml

Artikelnummer
Produkt
Größe

P S

NACHTISCH
Midi

Artikelnummer 4408
Produkt **Zweiterlei vom Kürbis**
Geröstete Kürbiskerne
Größe 60 ml
P 0%



Artikelnummer 4413
Produkt **Weißer und dunkler Spaghettini-Schokoladen-Cake**
Größe 40 ml
P 0% S



NACHTISCH
Midi

Artikelnummer 4417
Produkt **Brownie-Karamell-Cake**
Schokolade * Crème de Cacao
Größe 80 ml
P



Artikelnummer 10142
Produkt **Eierlikör-Bömbchen**
Größe 75 ml
S



NACHTISCH
Oval Wave

Artikelnummer 4414
Produkt **Birne mit Schokolade,
Rotwein und
Molkestreuseln**
Original Beans
Esmeralda
Größe 80 ml
Anmerkung Refill Oval Wave



Artikelnummer 4329
Produkt **Panna Cotta Kumquat**
Kumquat * Orange *
Cointreau * Honig
Größe 80 ml
Anmerkung Refill Oval Wave



NACHTISCH
Maxi



4338
**Dreierlei vom
fränkischen Bratapfel**
95 ml



Artikelnummer
Produkt
Größe



4135
**Lebkuchenmousse
auf Crumble mit
Orangeragout**
130 ml



Artikelnummer
Produkt
Größe

NACHTISCH
Maxi

Artikelnummer 5263
Produkt **Gefüllter Bratapfel**
P V S



Artikelnummer 4332
Produkt **Mousse von gebrannter Mandel mit Kirschkern**
Größe 100 ml



Artikelnummer 4416
Produkt **Lebkuchenmousse mit Joghurt-Zimtblüten-Crunch**
Größe 150 ml
P 0% S

Artikelnummer
Produkt
Größe



Artikelnummer 3409
Produkt **Schlitten von weißem Kaffeemousse mit Kufen**
Größe 130 ml
S

Artikelnummer
Produkt
Größe

BAUKASTEN

Artikelnummer 4325
Produkt **Apfelstrudel Reloaded**
Apfel * Calvados * Haselnuss *
Rosine
Größe ca. 150 ml
P V



ZUGESCHAUT & MITGEBAUT
Ein kleines Anleitungsvideo
gibt's bei youtube.com unter
„Patisserie Walter“



Artikelnummer 44180
Produkt **Carrotcake reconstructed**
Karotte * Schokolade * Haselnuss *
Sauerrahm * Kräuter
Größe ca. 150 ml
P 0%



ZUGESCHAUT & MITGEBAUT
Ein kleines Anleitungsvideo
gibt's bei youtube.com unter
„Patisserie Walter“

PRÄSENTE & NASCHWERK

Artikelnummer 17119
Produkt **Vanillekipferl**
Größe ca. 100 St./kg
Anmerkung handgerollt



Artikelnummer 17124
Produkt **Mini-Christstollen**
Größe ca. 55 St./kg



Artikelnummer 17014
Produkt **Zimtblütenstangerl**
Größe ca. 100 St./kg



Geschäftsführung

Zentrale

Qualitätssicherung

Export

Buchhaltung

PÂTISSERIE WALTER GMBH

IM STEINER 12-14
D-63924 KLEINHEUBACH

UDO WALTER & UWE WALTER

TEL. +49 (0)9371-94787-0
FAX +49 (0)9371-94787-10

TEL. +49 (0)9371-94787-27

TEL. +49 (0)9371-94787-16

TEL. +49 (0)9371-94787-19

INFO@PATISSERIE.DE

WWW.PATISSERIE.DE

Gründung

1998

Lieferung

INNERHALB DEUTSCHLANDS:
MAX. 48 STUNDEN

Förderer

SLOW FOOD BEWEGUNG

Hygienestandard

IFS HIGHER LEVEL

Saisonangebote

HERBST / WINTER,
FRÜHLING / SOMMER

Sonderanfertigungen

INDIVIDUELLE PRODUKTE AUCH
IN KLEINEREN STÜCKZAHLEN

Private Label

CONSULTING, ENTWICKLUNG
UND PRODUKTION

Die neuesten Leckereien und weitergehende
Informationen ständig aktuell auf www.patisserie.de

Produkt-Fotografie: Heinz Mitterbauer
Konzeption, Gestaltung & Text: Büro3 Communication
(www.buero3.com)

www.patisserie.de