Gültig ab April 2023
SORTIMENT
2021-23
Jetzt
neu mit:
VORSPEISEN
!
PATISSERIE
VOR & NACH TISCH KULTUR

FINGER KOST

INHALT

VORWORT 2

SCHNELLER ANS ZIEL 4

FINGERKOST

VORSPEISEN
Brotservice 11
Fingerfood 12

DESSERT
Fingerfood 13

FLYING SERVICE

VORSPEISEN
Mini 19
Midi 19
Refill Tulpenglas & Oval Wave 20

DESSERT
Mini 23
Midi 25
Refill Tulpenglas & Oval Wave 28

MENÜ

VORSPEISEN
Midi 35
Maxi 35
Baukasten 36

DESSERT
Midi 39
Maxi 40
Halbpension 42
Baukasten 46

À LA CARTE

VORSPEISEN
À la minute backen 51
Mise en place haltbar 53
Baukasten 53

DESSERT
Parfait 55
À la minute backen 56
Mise en place haltbar 57
Baukasten 58

BUFFET

DESSERT
Schneidbar 65
Proviando 67

BEIWERK

VORSPEISEN
Elemente 77
Dressieren 78
Soßen & Eingelegtes 78
Streugut 79
Dekor 79

DESSERT
Sorbet 80
Eis 81
Elemente 83
Dressieren 84
Soßen & Eingelegtes 84
Streugut 85
Dekor 86

KAFFEEHAUS

DESSERT
Vitrine & Takeaway 91
Tartes, Torten & Terrinen 95
Refill Weckglas 98
Pralinen 100
Teegebäck 101

WARUM WIR UNS SELBST REGELN GEBEN 104

GUT ZU WISSEN
Preise 107
Sonderanfertigungen 107
Lieferkosten / Lieferung 108

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

Die Produkte sind zum Teil mit nicht enthaltener Dekoration abgebildet.

Maßangaben können leicht abweichen.

Diese Produkte enthalten keinen Alkohol.

Diese Produkte sind vegan.

Diese Produkte sind vegetarisch.

Diese Produkte sind laktosefrei.

Diese Produkte können mit Paketdienst geliefert werden.

Diese Produkte sind glutenfrei.

Nur solange Vorrat reicht

Diese Artikel nehmen wir aus dem Programm. Was noch da ist, wird verkauft, danach ist Schluss.

eingeschränkt verfügbar

Erfahrungsgemäß kommt es auch immer wieder zu Engpässen und der Artikel ist zeitweilig nicht lieferbar. Bitte möglichst frühzeitig bestellen!

„Wenn's nichts bringt dann brauch ich's nicht" – das war das sehr direkte und vernichtendeUrteil eines Kochs über einen neuen Ofen (berufsbedingt reden Köche meist nicht lange um den heißen Brei herum). Das High-Tech-Gerät war ihm als „revolutionär neu" angepriesen worden, aber seiner Meinung nach konnte „das Ding" auch nichts anderes, als sein alter. Er grummelte noch: „den könnt ihr den Amateur-Wochenend-Angeber-Köchen verkaufen" und damit war dasThema für ihn beendet.

Wir erinnern uns gerne hin und wieder an diese eigentlich nebensächliche Geschichte, weil sie uns daran erinnert, worauf es ankommt. Nämlich: sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Wir machen keine Kunst um der Kunst willen. Wir bieten Dienstleistungen für Sie an. Dienen. Leistung. Handfester Nutzen. Wenn wir etwas machen, muss es einen konkreten Vorteil für Sie haben: Es muss besser schmecken, es muss Zeit sparen, es muss Personal sparen, es muss Abfall sparen, es muss Handlings-Vorteile haben, es muss länger halten, es muss flexibler sein, es muss günstiger sein, es muss zuverlässiger sein. Ganz egal, was es ist. Wenn es Ihnen nichts bringt, dann wären Sie schön blöd, wenn Sie bei uns kaufen würden.

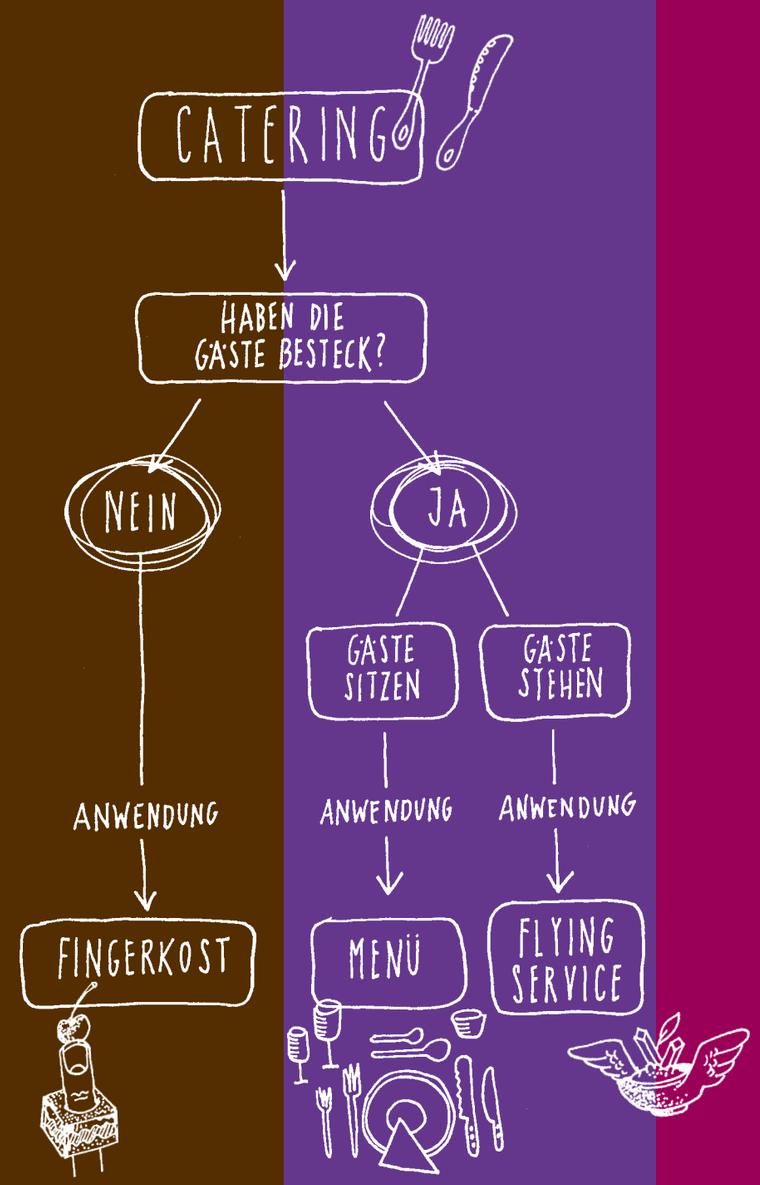
In unserem neuen Katalog machen wir genau das: Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche. Wir wollen Ihnen handfeste Vorteile bieten. Besser sein. Deswegen haben wir alle Vorspeisen und Desserts jetzt neu geordnet und eingeteilt: nicht mehr nach dem Herstellungsverfahren (Gebackenes, Geeistes usw.), sondern nach dem *Einsatzzweck*. Danach, was Sie davon haben.

Wir laden Sie herzlich ein, in den *7 neuen Anwendungsgebieten* zu stöbern und wenn Sie nicht finden, was Sie brauchen, dann rufen Sie uns an: 09371 94787-11.

HERZLICH
Uwe & Udo Walter

SCHNELLER ANS ZIEL.

ZUM BEISPIEL SO:



KENNEN SIE DAS?

Ihr Stamm-Supermarkt hat umgebaut? Vorher konnten sie im Halbschlaf ihren Wagen durch die Gänge schieben und jetzt finden Sie plötzlich die Milch nicht mehr? Wir verstehen nur zu gut, dass es Menschen gibt, die es absolut nicht leiden können, wenn in ihrem Supermarkt die Regale umgeräumt werden.

Diese Menschen müssen jetzt tapfer sein. Denn wir haben unsere Regale umgeräumt. *Sogar ziemlich radikal*.

Bevor Sie jetzt die Augen verdrehen und stöhnen „hat's das gebraucht?", möchten wir Ihnen versichern: Wir haben das nicht gemacht, um Sie zu ärgern. Ganz im Gegenteil.

Bislang mussten Sie eine ganze Reihe von Dingen wissen, um bei uns die Sachen zu finden, die Sie möchten.

Dinge wie: Soll ein Eis dabei sein? Wie groß soll die Portion sein? Muss es standfest sein? Soll es servierfertig sein oder hat man Zeit und Personal zum Anrichten? Wie schnell muss es servierfähig sein? Kann es gekühlt gelagert werden oder nicht? Eigentlich ziemlich viele Fragen, die Sie sich im Vorfeld überlegen müssen, um sich dann aus unseren ca. 20 Kategorien und rund 300 Produkten das zusammen zu suchen, was Sie brauchen.

Um im Bild zu bleiben: 20 Regale, an denen Sie der Reihe nach vorbeigefahren sind, um sich dann hier drei Artikel herauszunehmen und dort vier…

Jetzt gibt es nur noch 7 große Regale (wir nennen sie „Anwendungsgebiete"), die wir mit unserer Erfahrung für Sie zusammengestellt haben. Ab sofort (also in diesem Katalog und auf der Homepage) zählt nur noch eine einzige Frage: Wofür brauche ich Dies oder Jenes?

EIN BEISPIEL: Sie haben einen Catering-Auftrag. Die Gäste haben kein Besteck und bewegen sich mehr oder weniger frei ohne feste Sitzordnung. Dann gehen Sie einfach zum Regal „Fingerkost" und dort finden Sie alles, was Sie brauchen. Vorspeisen und Desserts. Haben die Gäste zusätzlich Besteck, dann werden Sie im Anwendungsgebiet „Flying Service" fündig.

Ab sofort genügt also die Beantwortung von ein paar einfachen Fragen und „zack" stehen Sie vor dem für Sie richtigen Regal. Dann nehmen Sie sich aus dem Regal, was Ihnen gefällt und fertig. *So einfach geht das? – Ja!*
Manchmal gibt es ein Hauptregal und ein paar ergänzende Nebenregale, aber im Wesentlichen ist es genau so schnell und so einfach.

Sie müssen also nicht mehr aus dem gesamten Sortiment aussuchen, sondern nur noch aus dem konkret für Sie passenden Anwendungsgebiet.

Wenn Sie Lust und Zeit haben, können Sie natürlich auch weiterhin genussvoll und in aller Seelenruhe durch alle 7 Anwendungsgebiete schlendern und sich inspirieren lassen. Gerne dürfen Sie sich aus anderen Regalen bedienen und zum Beispiel Fingerkost-Leckereien in Ihr Fine Dining-Menü integrieren.

Wir wollen Sie nicht in Ihrer Kreativität einschränken. Unser Sortiment ist so kreativ und vielfältig wie immer - wir haben nicht die Anzahl der Ideen reduziert, sondern nur die Anzahl der Regale. Damit Sie schneller finden, was Sie brauchen und so mehr Zeit haben für Ihre eigentliche Aufgabe: ein guter Gastgeber zu sein.

Schlendern Sie einfach einmal durch unsere neuen Anwendungsgebiete und schauen Sie sich in aller Ruhe um. Wir glauben, dass Sie sich über die neue „Regal-Ordnung" freuen werden, weil sie schnell und praktisch ist.

Und wenn Sie für Ihr konkretes Projekt kein exakt passendes Regal finden, rufen Sie einfach an. Wir stellen für sie gerne ein persönliches Regal zusammen.

VORSPEISEN

Brotservice

Fingerfood

DESSERT

Fingerfood

FINGER KOST

FINGER KOST

Die Kategorie FINGERKOST oder auch „Fingerfood" erklärt sich eigentlich von selbst: kleine, leckere Vorspeisen- und Dessert-Häppchen, die mit ein bis zwei Bissen mit der Hand gegessen werden. Meistens im Stehen – typischerweise bei Empfängen oder Partys ohne Besteck und feste Sitzordnung, bei denen die Gäste sich frei bewegen. Praktisch: Meistens sind bereits mehrere aufeinender abgestimmte Variationen im Karton enthalten.

Ebenfalls bei FINGERKOST: der Brotservice, wie man ihn üblicherweise vor bzw. zum Essen anbietet.

Brotservice

10945 — *Artikelnummer*
Brotaufstrich — *Produkt*
Butter * Zweierlei Kapern * Olivenöl / Senfmousse * Kräuter * Senfkörner
18 ml — *Größe*
64 — *Liefermenge*

5281 — *Artikelnummer*
Mini-Baguette Fusette — *Produkt*
45 g — *Größe*
50 — *Liefermenge*

5282 — *Artikelnummer*
Mini-Baguette Fusette mit Oliven — *Produkt*
45 g — *Größe*
50 — *Liefermenge*

5332 — *Artikelnummer*
Schüttelbrot — *Produkt*
35 g — *Größe*
30 — *Liefermenge*

FINGERKOST
Vorspeisen

Fingerfood

Artikelnummer 11000
Produkt **Kleine Starter**
Dinkelbiskuit * 7 Kräuter / Kale * Edamame * Crème fraiche / Currykuchen * Karotte * Mais
Größe 25 ml
Liefermenge 43
0%

Artikelnummer 10999
Produkt **Kleine Quiche**
Lauch * Speck / Lachs * Dill
Größe 29 g
Liefermenge 70
0% P

Artikelnummer 10978
Produkt **Gebackene Petits fours**
Käsekuchen * Hafer / Banane * Schokolade / Heidelbeere * Haselnuss
Größe 50 ml
Liefermenge 42
0% V P

Artikelnummer 10987
Produkt **Petits fours: Zitrone / Safran / Eisenkraut**
Agave * Mascarpone / Honig * Buttercreme / Verveine * Nuss
Größe 30 ml
Liefermenge 48
0% P

Artikelnummer 10988
Produkt **Petits fours: Lime Pie / Matcha / Bronzefenchel**
Karamellnuss * Kalamansi / Opera verkehrt / Rührkuchen * Mascarponecreme
Größe 30 ml
Liefermenge 50
P

FINGERKOST

Dessert

Fingerfood

Artikelnummer 10025
Produkt **Mini-Cupcake**
Schwarzbier * Karamell / Heidelbeere *
Hafer / Zartbitter * Mandel
Größe 45 ml
Liefermenge 48

Artikelnummer 10029
Produkt **Teatime**
Gâteau Opéra / Rübli * Nusscreme /
Mandel * Baumkuchen * Traubenlikör
Größe 50 ml
Liefermenge 63

P

Artikelnummer 10033
Produkt **Säulen-Trilogie**
Yuzu * Joghurt /
Original Beans 70% * Kakaobohne /
Amaretto * Bayrisch Creme
Größe 50 ml
Liefermenge 63

made with ORIGINAL BEANS

VORSPEISEN

Mini

Midi

Refill Tulpenglas &

Oval Wave

DESSERT

Mini

Midi

Refill Tulpenglas &

Oval Wave

FLYING SERVICE

FLYING SERVICE

Wenn es nicht mit den Fingern gegessen werden soll, sondern mit Besteck und Geschirr, dann finden Sie es in der Rubrik FLYING SERVICE. Ebenfalls für eher ungezwungene Anlässe ohne Sitzordnung und der Gast bekommt meist eine größere Anzahl tendenziell kleinerer Portionen angeboten. Die Nachfrage nach Flying Service-Gerichten ist bei uns stetig gewachsen. Mit inzwischen knapp 50 Vor- und Nachspeisen und verschiedenen Mischsortimenten ist FLYING SERVICE so mittlerweile zu einer unserer beliebtesten Kategorien geworden.

Mini

11018
Basilikum mit Olive
Eiweißbrot * Ricotta *
Hanf-Crumble
60 ml
25

10781
Vegane Rote Beete
Meerrettich Schnitte
Sauerkrautboden *
Mélange du Jardin
50 ml
55

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Midi

10766
Veganes
Paprika-Rauch-Törtchen
Dattel * Nüsse * Knäckebrot
80 ml
25

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10924
Polenta-Mond
Gorgonzola * Salzzitrone *
Sesam-Sponge
70 ml
24

10774
Blumenkohl
auf Couscous
70 ml
35

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

FLYING SERVICE
Vorspeisen

Refill Tulpenglas & Oval Wave

Artikelnummer 10768
Produkt **Gemüse mediterran**
Paprika * Artischocke *
Weiße Bohne
Größe 80 ml
Liefermenge 40
Anmerkung *Refill Tulpenglas*

Artikelnummer 10919
Produkt **Avocado-Bowl**
Rote Beete * Quinoa *
Mango * Avocado
Größe 100 ml
Liefermenge 40
Anmerkung *Refill Tulpenglas*

Artikelnummer 10793
Produkt **Tulpenglas**
Größe 220 ml
Liefermenge 6

Artikelnummer 10845
Produkt **Deckel für Tulpenglas**
Größe 8 cm Ø
Liefermenge 200

FLYING SERVICE
Vorspeisen

10949
Karottenbrot mit Kerbel
Crème fraîche * Vinschgauer *
Knäcke * Essigmöhre
80 ml
30
Refill Oval Wave

10828
Schichtsalat
Rote Beete * Ziegenkäse *
Gurkengelee * Röstmais
80 ml
30
Refill Oval Wave

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge
Anmerkung

10933
Leere Gläser Oval Wave
90 ml
12

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

20043
Holzboard für Oval Wave-Gläser mit 5 Vertiefungen
37,5 x 8,5 cm
1

20053
Holzboard für Oval Wave-Gläser mit 3 Vertiefungen
23,3 x 8,5 cm
1

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

FLYING SERVICE
Vorspeisen / Dessert

VORSPEISEN
& DESSERT

ca. 280 Portionen
5–8 Sorten
7–8 Kartons

Artikelnummer 11012
Produkt **Flying Service-Sortiment**
Vorspeisen * Dessert
Mini * Midi
Liefermenge 16 Liter

PREIS-TIPP

Spart Zeit und Geld:

Wir stellen ein ausgewogenes Sortiment für Sie zusammen und Sie sparen bis zu 25 % im Vergleich zur Einzelbestellung.

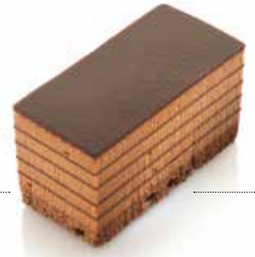
VORSPEISEN
& DESSERT

2x Refill Tulpenglas
4x Refill Oval Wave
200 Portionen
4–6 Sorten

Artikelnummer 11023
Produkt **Refill-Sortiment**
Vorspeisen * Dessert
Liefermenge 16 Liter

Mini

Artikelnummer 10287
Produkt **Honigwabe**
Honig * Aprikose *
Lavendel * Karotte
Größe 45 ml
Liefermenge 52



Artikelnummer 10975
Produkt **Schoko-Kokos-Layercake**
Mousse * Knusperplatten *
Biskuit * Gelee
Größe 50 ml
Liefermenge 65

Artikelnummer 11007
Produkt **Knusperschnitte Tonkabohne**
Biskuit * Nusscrunch *
Gekochte Creme *
Schokogelee * Tonka-Nocke
Größe 45 ml
Liefermenge 42

Artikelnummer 3857
Produkt **Schoko-Oliven-Mousse**
Jordan-Olivenöl *
Ghana 72% * Krokantkern
Größe 50 ml
Liefermenge 63

Artikelnummer 10031
Produkt **Kaffeebohne an der Wäscheleine**
Mokka * Zartbitter *
Kaffeebohne
Größe 50 ml
Liefermenge 48

FLYING SERVICE
Dessert

Mini

Artikelnummer 3799
Produkt **Grüne Milchschnitte**
Mandel * Pistazie *
Weiße Schokolade
Größe 50 ml
Liefermenge 35

4237
Crunchy Cake
mit Crème Brûlée
Eclat d'Or * Ghana 72% *
Haselnuss
30 ml
72

Artikelnummer 3175
Produkt **Weiße Cannelloni**
Schokolade * Sahne
Größe 50 ml
Liefermenge 35

3176
Dunkle Cannelloni
Schokolade * Sahne
50 ml
35

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

3467
Opera verkehrt
Matcha * Schwarzer Sesam *
Vollmilch Schokolade
50 ml
65

FLYING SERVICE
Dessert

Midi

10294
Beeren-Mascarpone
Schwarze Johannisbeere *
Himbeere * Pistazie
80 ml
35

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10657
Opéra-Schnitte
70 ml
45

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

made with ORIGINAL BEANS

10678
Schokoladenkissen mit
Beni Wild Harvest
70 ml
20

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10543
Brownie-Marshmallow
Cranberry * Pistazie *
Mandel
70 ml
48

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Midi

Artikelnummer 4451
Produkt **Flower-Törtchen**
Himbeere * Pistazie *
Holunder * Blüten
Größe 60 ml
Liefermenge 35

Artikelnummer 4452
Produkt **Veganes Beeren-Orangen-Törtchen**
Brombeere * Johannisbeere *
Blaubeere * Agave *
Kornblume * Dattel
Größe 60 ml
Liefermenge 35

Artikelnummer 10734
Produkt **Schokoladen-Beeren-Cake**
Himbeere * Johannisbeere *
Zartbitter * Sandkuchen
Größe 85 ml
Liefermenge 45

Artikelnummer 10036
Produkt **Grießflammerie**
Getreide * Johannisbeere
Größe 60 ml
Liefermenge 30

Artikelnummer 10545
Produkt **Schokoladentrio**
Weiß * Vollmilch *
Zartbitter
Größe 70 ml
Liefermenge 49

Artikelnummer 10794
Produkt **Vollkorn-Nuss-Tarte**
Sablé * Pistazie *
Mascarpone * Orange *
Haselnuss
Größe 70 ml
Liefermenge 30

FLYING SERVICE
Dessert

Refill Tulpenglas & Oval Wave

Artikelnummer 10773
Produkt **Kakaofrucht mit Kakaobohne**
Arhuaco 82% *
Kakaofrucht-Pulpe *
Rohkakao
Größe 80 ml
Liefermenge 40
Anmerkung *Refill Tulpenglas*

10790
Bellini
Champagner * Pfirsich *
Himbeere * Joghurt

80 ml
40
Refill Tulpenglas

Artikelnummer 11005
Produkt **Cheesecake trifft Aprikose**
Frischkäse * Aprikose *
Nussbutter-Crumble *
Molke
Größe 70 ml
Liefermenge 40
Anmerkung *Refill Tulpenglas*

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Artikelnummer 10793
Produkt **Tulpenglas**
Größe 220 ml
Liefermenge 6

10845
Deckel für Tulpenglas
8 cm Ø
200

FLYING SERVICE
Dessert

4246
Beeren-Gazpacho
Kirsche * Biskuit *
Waldfrucht *
Himbeere * Gelee
80 ml
30
Refill Oval Wave

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge
Anmerkung

10733
Aprikose trifft Milchschokolade
Nuss-Crunch * Vanille *
Olivenöl
80 ml
30
Refill Oval Wave

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge.
Anmerkung

4380
Blaubeer-Muffin
Beeren * Hafer * Portwein
80 ml
30
Refill Oval Wave

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge
Anmerkung

4414
Schokolade-Birne
Original Beans Esmeralda *
Rotwein * Molkestreusel
80 ml
30
Refill Oval Wave

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge
Anmerkung

FLYING SERVICE
Dessert

Refill Tulpenglas & Oval Wave

Artikelnummer 10052
Produkt **Super Food**
Chiasamen * Kokos * Mango * Kakaobohne * Dattel
Größe 80 ml
Liefermenge 30
Anmerkung *Refill Oval Wave*

Artikelnummer 10933
Produkt **Leere Gläser Oval Wave**
Größe 90 ml
Liefermenge 12

Artikelnummer 20043
Produkt **Holzboard für Oval Wave-Gläser mit 5 Vertiefungen**
Größe 37,5 x 8,5 cm
Liefermenge 1

Artikelnummer 20053
Produkt **Holzboard für Oval Wave-Gläser mit 3 Vertiefungen**
23,3 x 8,5 cm
1

MENÜ

VORSPEISEN

Midi

Maxi

Baukasten

DESSERT

Midi

Maxi

Halbpension

Baukasten

Die MENÜ-Artikel sind in der Regel Teil einer festgelegten Menüfolge (mindestens 3 bis maximal 7 Gänge). In MENÜ finden Sie also Vorspeisen und Desserts, die auf Tellern vorbereitet und angerichtet werden. Gästezahl und Servier-Zeitpunkt sind hierbei relativ genau bekannt.

Das bedeutet, die Auftauzeit kann etwas länger sein und eine lange Standstabilität ist nicht so wichtig. Typische MENÜ-Gerichte sind unsere erfolgreichen Baukästen (jetzt neu auch Vorspeisen-Baukästen) oder der eher sahnige Teil der früheren Midi- bzw. Maxi-Gruppe.

MENÜ

MENÜ
Vorspeisen

Midi

10775 *Artikelnummer*
Weiße Tomate *Produkt*
Tomatensaft * Relish * Crème fraîche * Vollkorn
90 ml *Größe*
30 *Liefermenge*

Maxi

10956 *Artikelnummer*
Gemüsegarten *Produkt*
Sellerie * 6 Kräuter * Nuss * Karotte * Perlzwiebel
100 ml *Größe*
16 *Liefermenge*

10905 *Artikelnummer*
New Caprese *Produkt*
Büffelmozzarella * Tomate
100 ml *Größe*
20 *Liefermenge*

Baukasten

Artikelnummer 11001
Produkt **Fluss-Kiesel**
Paprika-Miso-Stein *
Tomatenessenz * Dill *
Aubergine
Größe ca. 110 ml
Liefermenge 28

10995
Veganes Reis-Curry
Schwarzer Reis *
Purple Curry * Jaipur Curry *
Cashew * Quinoa
ca. 130 ml
18

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

VORSPEISEN
& DESSERT

ca. 200 Portionen
3 – 5 Sorten
5 Kartons

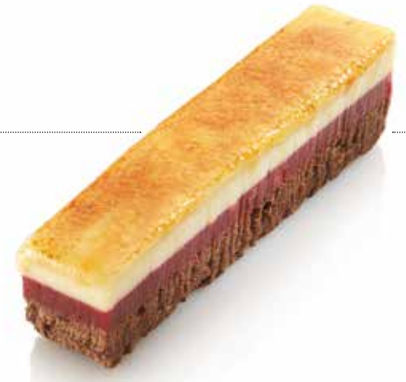
Artikelnummer 11013
Produkt **Menü-Sortiment**
Vorspeisen * Dessert
Midi * Maxi *
Halbpension * Baukasten
Liefermenge 20 Liter

PREIS-TIPP

Spart Zeit und Geld:

Wir stellen ein ausgewogenes Sortiment für Sie zusammen und Sie sparen bis zu 25 % im Vergleich zur Einzelbestellung.

Midi



10968
Knusper-Crème Brûlée
Schoko-Nuss-Crunch *
Cranberry-Sauerkirsch-Gelee *
Gewürze * Weiße Schokolade
90 ml
33

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

4417
Brownie-Karamell-Cake
Schokolade *
Crème de Cacao
80 ml
36

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10546
Topfen-Kirsch-Streusel
80 ml
25

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Maxi

Artikelnummer 10298
Produkt **New Black Forest**
Kirschwasser * Schokolade * Sauerkirsche
Größe 155 ml
Liefermenge 20

P

Artikelnummer 10617
Produkt **Pfirsich**
Weißer Pfirsich * Blutpfirsich * Aprikose * Knusperboden
Größe 105 ml
Liefermenge 15

Artikelnummer 10737
Produkt **Tiramisu-Nonna**
Kaffee * Himbeere * Löffelbiskuit * Crunch
Größe 160 ml
Liefermenge 16

Artikelnummer 10791
Produkt **Vegan Chocolate-Passion-Cake**
Reiscrisp * Kokos * Chia * Exotic
Größe 110 ml
Liefermenge 25

0% VE V K

Artikelnummer 10813
Produkt **Cake Schokolade-Himbeer-Haselnuss**
Größe 110 ml
Liefermenge 33

0% P

Artikelnummer 10057
Produkt **Basic Chocolat blanc**
Weiße Schokolade * Mascarpone * Schoko-Crumble
Größe 125 ml
Liefermenge 30

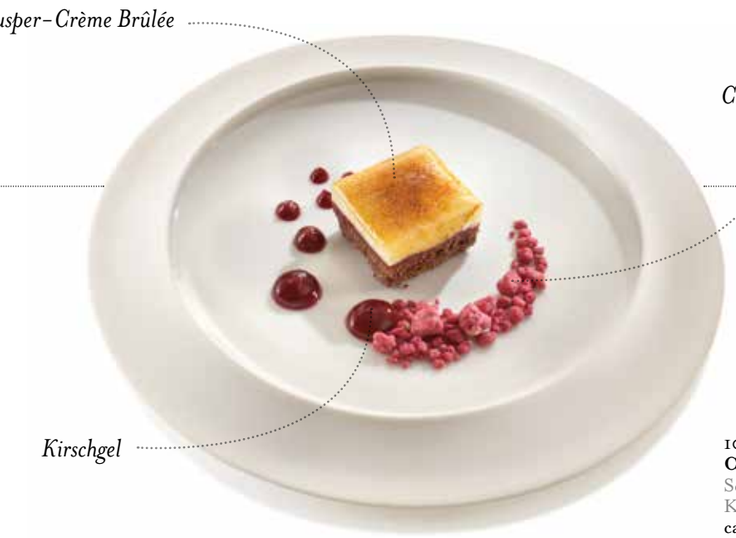
0% V P

Artikelnummer 10109
Produkt **Creme Catalan mit Lime Pie**
Schokolade * Vanille * Kalamansi * Joghurt * Knusper
Größe 110 ml
Liefermenge 27

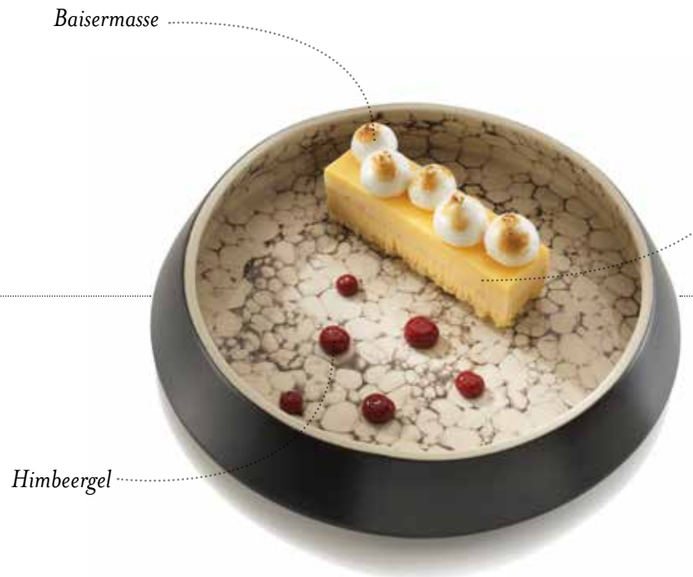
0%

Halbpension

Artikelnummer 10523
Produkt **Donauwelle**
Sauerkirsche * Schokolade *
Joghurt * Dinkel
Größe ca. 120 ml
Liefermenge 72



10521 *Artikelnummer*
Crunch and Cream Cake *Produkt*
Schokolade * Nuss *
Kirsche * Cassis
ca. 70 ml *Größe*
96 *Liefermenge*



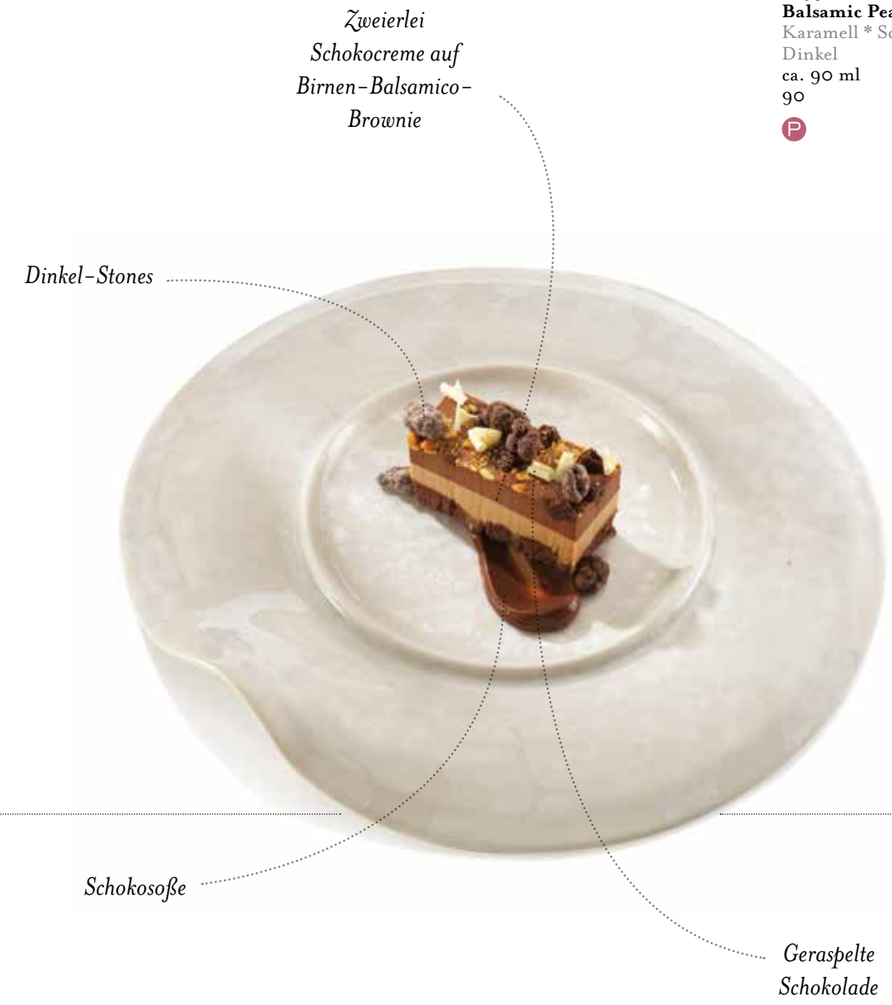
10524 *Artikelnummer*
Lime Cake *Produkt*
Kalamansi * Limette *
Himbeere * Baiser
ca. 90 ml *Größe*
88 *Liefermenge*

Halbpension

Artikelnummer 10529
Produkt **Mango Lassi Cake**
Crunch * Gewürze * Joghurt * Passionsfrucht * Chia
Größe ca. 90 ml
Liefermenge 60

Artikelnummer 10530
Produkt **Walnut Caramel Cake**
Sablé * Orange * Malz
Größe ca. 90 ml
Liefermenge 56

Artikelnummer 10532
Produkt **Balsamic Pear Cake**
Karamell * Schokolade * Dinkel
Größe ca. 90 ml
Liefermenge 90



Baukasten

Artikelnummer 10784
Produkt **Veganer Schwarzwald**
Kirschwasser-Dome *
Cherry Stones *
Kirschessig-Sorbet *
Gel * Erde * Ast
Größe ca. 170 ml
Liefermenge 25

TIPP

Himbeer-Champagner-Sorbet wird schon als fertige Nocke geliefert.

Artikelnummer 10792
Produkt **Waldbeerblume**
Topfen * Champagner *
Knusper
Größe ca. 150 ml
Liefermenge 32

VORSPEISEN

À la minute backen

Mise en place haltbar

Baukasten

DESSERT

Parfait

À la minute backen

Mise en place haltbar

Baukasten

À LA CARTE

À LA CARTE

Keiner weiß, was passiert: Manchmal kommen alle Gäste früh, manchmal kommen alle spät, manchmal alle gleichzeitig, manchmal nicht, manchmal essen alle das Gleiche, manchmal wollen alle etwas anderes. Entscheidend bei À LA CARTE ist also Schnelligkeit, Flexibilität und Haltbarkeit:
Eine wechselnde und nicht genau vorhersagbare Anzahl von Tellern muss à la minute zubereitet werden. Wichtig sind kurze Auftauzeiten bzw. lange Haltbarkeit im Kühlschrank. In der Kategorie À LA CARTE finden Sie Vorspeisen und Desserts, die Ihnen helfen, ganz egal, was auch passiert.

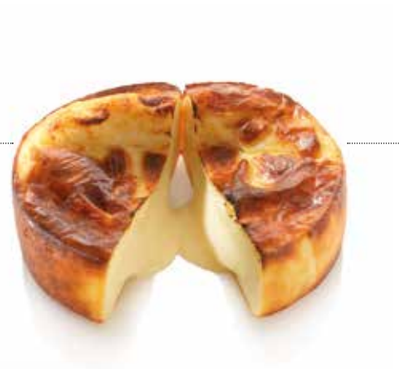
À la minute backen

10989 *Artikelnummer*
Römer-Sablé *Produkt*
Sablé * Cocktailtomaten * Olive * Pinienkern * Kräuter
130 ml *Größe*
16 *Liefermenge*
0% V P

10885 *Artikelnummer*
Gemüsequiche *Produkt*
Paprika * Lauch * Brokkoli * Tomate * Emmentaler
130 ml *Größe*
16 *Liefermenge*
0% V P

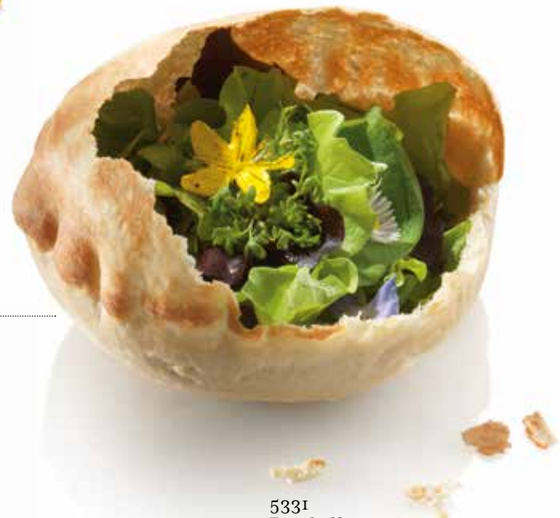
10986 *Artikelnummer*
Flammkuchen im Holzring *Produkt*
Ziegenrolle * Filoteig * Kartoffel * Lauch * Senfkaviar
200 ml *Größe*
8 *Liefermenge*
0%

À la minute backen



Artikelnummer 10923
Produkt **Gorgonzola-Cheesecake**
Gorgonzola intenso *
Ricotta
Größe 100 ml
Liefermenge 18

Artikelnummer 10991
Produkt **Topfenknödel mit Béarnaise**
Panko * Haselnuss *
Estragon
Größe 90 ml
Liefermenge 20



Artikelnummer 11008
Produkt **Pochierter Spinat-Savarin**
Crème fraîche * Muskat *
Knoblauch
Größe 50 ml
Liefermenge 40

Artikelnummer 5331
Produkt **Brotballon**
Größe 44 g
Liefermenge 10

Mise en place haltbar

Artikelnummer 10759
Produkt **Frankfurter Grüne**
Pumpernickel *
7 Kräuter *
Crème fraîche
Größe 95 ml
Liefermenge 21

Baukasten

Artikelnummer 10985
Produkt **Faux Gras**
Umami-Nuss-Rolle *
Falscher Brioche *
Portwein-Preiselbeeren
Größe ca. 215 ml
Liefermenge 24

À LA CARTE
Vorspeisen / Dessert

VORSPEISEN
& DESSERT

ca. 125 Portionen
3 – 5 Sorten
5 Kartons

Artikelnummer 11014
Produkt **À la carte-Sortiment**
Vorspeisen * Dessert
Parfait * À la minute backen *
Mise en place haltbar * Baukasten
Liefermenge 20 Liter

PREIS-TIPP

Spart Zeit und Geld:

Wir stellen ein ausgewogenes Sortiment für Sie zusammen und Sie sparen bis zu 25 % im Vergleich zur Einzelbestellung.

Parfait

1232 *Artikelnummer*
Geeister Frankfurter Kranz *Produkt*
Vanille * Sauerkirsche * Krokant
750 ml *Größe*
5 *Liefermenge*
eingeteilt in 6 Portionen *Anmerkung*

10016 *Artikelnummer*
Heiße Liebe *Produkt*
Vanilleparfait * Himbeere
150 ml *Größe*
28 *Liefermenge*

10290 *Artikelnummer*
Pistazienparfait-Orangengranité *Produkt*
Pistazie * Blutorange * Baiser
155 ml *Größe*
24 *Liefermenge*

À la minute backen

Artikelnummer 10807
Produkt **Gebackenes Eis**
Passionsfrucht *
Frischkäse *
Süße Brösel
Größe 160 ml
Liefermenge 20

0% P

Artikelnummer 5526
Produkt **Schokoladenfondant**
Größe 100 ml
Liefermenge 40

0% V P

Artikelnummer 10704
Produkt **Cheesecake San Sebastián**
Cremiger Kern
Größe 120 ml
Liefermenge 18

0% V P

5200
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern
100 ml
30

V P

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

5344
Tarte Tatin
Apfel * Karamell *
Sablé * Braune Butter
85 ml
45

0% V P

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Mise en place haltbar

10830
Vegane Apfel-Tarte
Mandel-Crumble *
Nusscreme * Haselnuss
120 ml
45

0% VE V

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Baukasten

Artikelnummer 10048
Produkt **Friandise Nuss - Aprikose**
Haselnuss * Brombeere * Aprikose
Größe ca. 180 ml
Liefermenge 27

10050 *Artikelnummer*
Savarin *Produkt*
Mandel * Orange * Sanddorn * Zitronenthymian * Urkarotte * Guave
ca. 180 ml *Größe*
40 *Liefermenge*

10051 *Artikelnummer*
Le Knack *Produkt*
Vanille * Café au Lait * Schokolade
ca. 250 ml *Größe*
30 *Liefermenge*

À LA CARTE

Dessert

Baukasten

Artikelnummer 10428
Produkt **Zen Garden**
Pflaume * Schokolade *
Getreide-Crumble *
Rauch-Erde * Grüner Tee
Größe ca. 150 ml
Liefermenge 28

DESSERT

Schneidbar

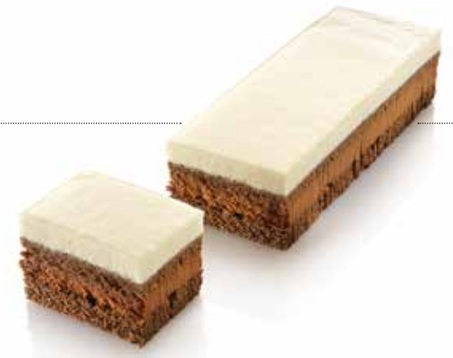
Proviando

BUFFET

BUFFET

Bankett-Buffet, Restaurant-Buffet, Lunch-Buffet, Kaffeepause, Tagung, Catering-Buffet, Betriebsrestaurant, Kantine - kaum eine Speisen-Präsentation ist so vielfältig, wie das Buffet. Mit unserer Kategorie BUFFET decken wir kulinarisch und preislich ein breites Spektrum ab.

Schneidbar



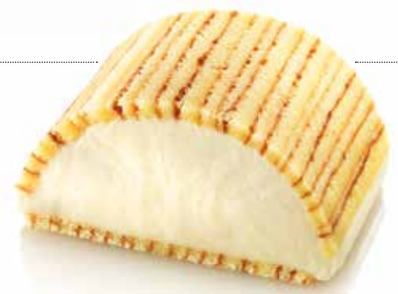
10636 *Artikelnummer*
Coffee to share *Produkt*
Kaffee * Vanille * Schokolade
710 ml *Größe*
5 *Liefermenge*

10738 *Artikelnummer*
Beeren mit Skyr *Produkt*
Himbeere * Johannisbeere * Limette * Vanille
640 ml *Größe*
6 *Liefermenge*

3663 *Artikelnummer*
Exotic-Tunnel *Produkt*
Schokolade * Kokos * Passionsfrucht * Ananas
650 ml *Größe*
4 *Liefermenge*

Schneidbar

Artikelnummer 3568
Produkt **Tiramisu to share**
Mascarpone * Kaffee * Haselnuss
Größe 900 ml
Liefermenge 5



Artikelnummer 3626
Produkt **Kaffeemousse-Baumkuchen**
Kaffeebohne * Sahne
Größe 800 ml
Liefermenge 4

Artikelnummer 10075
Produkt **Délice des fruits rouges**
Milchschokolade * Waldbeeren
Größe 500 ml
Liefermenge 6

Proviando

Artikelnummer 10573
Produkt **Café au Lait-Himbeere**
Kaffee * Grütze * Dinkel
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

Artikelnummer 10576
Produkt **Aprikose-Pina Colada**
Kokosnuss * Steinobst * Quark
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

Proviando

Artikelnummer 10392
Produkt **Tiramisu**
Mascarpone *
Löffelbiskuit *
Kaffee
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

Artikelnummer 10561
Produkt **American Style**
Frischkäse *
Cranberry * Popcorn
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

Artikelnummer 10393
Produkt **Himbeere-Vanille-Hafer**
Mandel-Crumble *
Weiße Schokolade
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

Artikelnummer 10394
Produkt **Schwarzwälder Kirsch**
Schokolade * Kirsche *
Sahne
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

Proviando

Artikelnummer 10396
Produkt **Grießpudding**
Dinkelgrieß *
Johannisbeere * Mandel
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

Artikelnummer 10559
Produkt **Apfel-Streusel**
Vanille * Mandel *
Apfelkompott
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

10563
Erdbeere-Milchreis
Karamellstreusel
ca. 135 ml
80

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10572
Knusper-Schokolade mit Beeren
Vollmilch * Zartbitter *
Rote Grütze
ca. 135 ml
80

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10567
Superfood vegan
Kokos * Mango *
Passionsfrucht *
Chiasamen
ca. 135 ml
80

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Proviando

Artikelnummer 10570
Produkt **Rübli vegan**
Haselnuss * Karotte
Größe ca. 135 ml
Liefermenge 80

PREISSTAFFEL

Die Mengenstaffeln gelten für die Bestellung von einer Sorte.

Bei Bestellung einer Palette (54 Kartons) = 2 Rollis können bei den Proviando-Baukästen bis zu 6 Sorten nach Wunsch gemischt werden.

Vegane Baukästen können mit anderen Baukästen gemischt werden.

BAUKÄSTEN

1-4	**Kartons** *sortenrein* **Grundpreis**
5-9	**Kartons** *sortenrein* **Preisvorteil 10%**
10-53	**Kartons** *sortenrein* **Preisvorteil 18%**
54	**Kartons = 1 Palette** *bis zu 6 Sorten gemischt* **Preisvorteil 25%**

BAUKÄSTEN VEGAN

1-4	**Kartons** *sortenrein* **Grundpreis**
5-9	**Kartons** *sortenrein* **Preisvorteil 10%**
10-53	**Kartons** *sortenrein* **Preisvorteil 17%**
54	**Kartons = 1 Palette** *bis zu 6 Sorten gemischt* **Preisvorteil 24%**

DESSERT

ca. 210 Portionen
3 – 4 Sorten
4 Kartons

Artikelnummer 11015
Produkt **Buffet-Sortiment**
Dessert
Schneidbar * Proviando
Liefermenge 25 Liter

PREIS-TIPP

Spart Zeit und Geld:

Wir stellen ein ausgewogenes Sortiment für Sie zusammen und Sie sparen bis zu 25 % im Vergleich zur Einzelbestellung.

VORSPEISEN

Elemente

Dressieren

Soßen & Eingelegtes

Streugut

Dekor

DESSERT

Sorbet

Eis

Elemente

Dressieren

Soßen & Eingelegtes

Streugut

Dekor

BEIWERK

BEIWERK

Ein Kunde bestellte bei uns telefonisch. Nachdem er uns eine erfreulich lange Liste durchgegeben hatte, fragten wir, ob wir dann alles hätten. Der Kunde sagte: „Nein, das Wichtigste fehlt – ich brauch noch Spielzeug.". Was er meinte, war das, was wir BEIWERK nennen und wir finden, er hat es mit den Begriffen „sehr wichtig" und „Spielzeug" sehr treffend beschrieben: Im BEIWERK finden Sie kleine Bausteine, mit denen Sie spielerisch arbeiten können. Streugut, Soßen, Einzelkomponenten, Dekor, Eis – Besonderheiten, die den Unterschied machen. Ein paar Yuzu-Marshmallows hier, ein bisschen Nadelbaum-Buchweizen-Crumble da oder wie wäre es mit einer vorgeformten Nocke Himbeer-Champagner-Sorbet? Unsere BEIWERK-Ideen sind der Universal-Werkzeugkasten, mit dem Sie jedem Gericht das kreative „Extra" hinzufügen, das es zu einem besonderen Gericht macht. Unser Tipp: Richten Sie sich einen Spielzeug-Schrank ein – Sie und Ihre Gäste werden viel Freude daran haben.

Elemente

10760
Parmesankrapfen
1/4 Grana Padano * Frischkäse * Weißbrot
25 ml
60

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10961
Mini-Avocado
Petersilie * Pinienkern * Apfel
40 ml
24

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10966
Blauschimmel-Nocke
Gorgonzola intenso * Milch * Butter
35 ml
40

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10866
Kapern-Perle
Wasabi * Sauerrahm
15 ml
60

Die passende Schale zur Perle finden Sie auf Seite 79.

10908
Gold-Hollandaise
15 ml
60

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Dressieren

Artikelnummer 10874
Produkt **Salzzitronen-Gel**
Salzzitrone *
Reiswein * Limette
Größe 250 ml
Liefermenge 6
Anmerkung *Dressierbeutel*

10962
Geröstete Blumenkohlcreme
Nussbutter * Sahne *
Muskat
250 ml
6
Dressierbeutel

10980
Creme von gelben Linsen
Curry * Kokos *
Limette
500 ml
6
Dressierbeutel

10892
Erbsencreme
500 ml
6
Dressierbeutel

Soßen & Eingelegtes

Artikelnummer 10763
Produkt **Gepickelte Pariser Karotten**
Weißer Balsamico *
Chili * Gewürze
Größe 1.000 ml / ca. 90 Stück
Liefermenge Dose

10890
Rote Perlzwiebeln
Rote Beete * Thymian *
Himbeere
1.000 ml
Dose

Artikelnummer 10810
Produkt **Senfkaviar**
Senfsaat *
Weißer Balsamico
Größe 250 ml
Liefermenge 6
Anmerkung *Dressierbeutel*

10894
Rotwein-Zwiebel-Confit
Rote Zwiebel * Balsamico *
Rotwein * Gewürze
250 ml
6
Dressierbeutel

20036
Weckglas klein ohne Deckel
80 ml
24

Streugut

10901
Hanf-Erde
450 g
Dose

10903
Petersilien-Erde
Panko * Blattpetersilie *
Butter
400 g
Dose

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Dekor

10782
Mikrowellenbiskuit Curry
Mumbai * Jaipur *
Olivenöl
500 ml
10

10873
Mikrowellenbiskuit Sesam
Gerösteter Sesam *
Kohle
500 ml
10

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

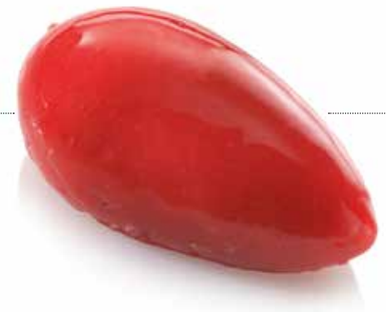
10867
Austernschale
Mürbteig * Kohlepulver
ca. 8,5 x 5 cm
36

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Sorbet

TIPP

Wird schon als Nocke geliefert.



Artikelnummer
Produkt
10187
Schokoladen-Sorbet
Größe
Liefermenge
3.000 ml
Dose

10756
Nocke Himbeer-Champagner-Sorbet
Marc de Champagne *
Limette
35 ml
40

Artikelnummer
Produkt
2169
Exotic Sorbet
Mango *
Passionsfrucht
3.000 ml
Dose

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge
2100
Himbeer-Paprika-Sorbet
3.000 ml
Dose

10721
Kirschessigsorbet
3.000 ml
Dose

Eis

1361
Karamelleis Flor de Sal
Portugiesische Salzblume
3.000 ml
Dose

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10732
Himbeereis mit Edel-Weiss
Original Beans
Edel-Weiss 37% *
Himbeere * Limone
3.000 ml
Dose

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

1325
Vanillecremeeis
Bourbon * Tahiti
3.000 ml
Dose

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

1328
Kaffeecremeeis
Kaffeebohne * Sahne
3.000 ml
Dose

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Eis

Artikelnummer 1372
Produkt **Grünes Matcha-Teecremeeis**
Größe 3.000 ml
Liefermenge Dose

Artikelnummer 1424
Produkt **Tonkabohnen-Kokos-Cremeeis**
Größe 3.000 ml
Liefermenge Dose

Artikelnummer 2103
Produkt **Limoneneis**
Kalamansi * Limette * Weißwein
Größe 3.000 ml
Liefermenge Dose

Artikelnummer 2194
Produkt **Sauerrahmeis**
Größe 3.000 ml
Liefermenge Dose

Elemente

Nur solange Vorrat reicht

10101
Red Lips
Mare de Bois * Weiße Schokolade
15 ml
80

10957
Waldfrucht-Pie
Himbeere * Rote Beeren * Butter
15 ml
30

10994
Aprikosen-Sphäre
Aprikosenkompott * Limette * Vanille
15 ml
30

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10960
Mini-Kalamansi-Nocke
Agave * Mascarpone * Limette
9 ml
45

11004
Mini-Tonkabohnen-Nocke
Mascarpone * Kokos * Kuvertüre
9 ml
45

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10806
Zartbitter-Quenelle
Canache * Ghana 72% * Tonkabohne
35 ml
40

11006
Weiße Quenelle
Mascarpone * Weiße Schokolade * Vanille
35 ml
40

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Dressieren

Artikelnummer 10103
Produkt **Mousse au Chocolat**
Größe 1.000 ml
Liefermenge 4
Anmerkung *Dressierbeutel*

10104
Weißes Schokoladenmousse
1.000 ml
4
Dressierbeutel

10043
Crème de Framboise
Himbeere * Sahne * Zitrone
1.000 ml
4
Dressierbeutel

10823
Crema per tiramisù
2.000 ml
4
Dressierbeutel

Artikelnummer 10046
Produkt **Exotic-Creme**
Mango * Passionsfrucht
Größe 250 ml
Liefermenge 6
Anmerkung *Dressierbeutel*

10958
Vanillesoße
Milch * Weiße Schokolade
250 ml
6
Dressierbeutel

10106
Kirschgel
250 ml
6
Dressierbeutel

Soßen & Eingelegtes

Artikelnummer 10084
Produkt **Mango-Ragout**
Mango * Berberitze * Passionsfrucht
Größe 1.000 ml
Liefermenge Dose

10113
Rote Grütze
1.000 ml
Dose

14255
Persische Cassisfeigen
Mini-Feigen * Crème de Cassis
1.000 ml / ca. 60 Stück
Dose

14299
Glasierte Kumquats
Orange * Safranfäden * Honig
1.000 ml / ca. 100 Hälften
Dose
halbiert, ohne Kerne

10085
Cranberry-Ragout
Preiselberee * Portwein * Sauerkirsche
1.000 ml
Dose

20036
Weckglas klein ohne Deckel
80 ml
24

Streugut

10086
Cassis-Streusel
Schwarze Johannisbeere * Buchweizen * Weiße Schokolade
500 g
Dose

10087
Exotic-Streusel
Mango * Passionsfrucht * Ananas * Kokos
500 g
Dose

10088
Green Stones
Nadelbaum * Buchweizen * Weiße Schokolade
500 g
Dose

10089
Dinkel Stones
Gepoppter Dinkel * Schokolade * Gewürze
400 g
Dose

10090
Geröstete Schokoladenerde
Kakao * Butter * Salz
500 g
Dose

18092
Schokolierte Nusscrumble
Haselnuss * Flor de Sal
500 g
Dose

18127
Joghurt-Hafer-Crumble
Haferflocken * Weiße Schokolade * Yopol
500 g
Dose

10118
Marshmallows Yuzu
200 g
Dose

Dekor

Artikelnummer 10095
Produkt **Mikrowellenbiskuit Cassis**
Rote Beete *
Schwarze Johannisbeere
Größe 500 ml
Liefermenge 10

10096
Mikrowellenbiskuit Exotic
Mango * Passionsfrucht
500 ml
10

10115
Mikrowellenbiskuit Joghurt
Yopol
500 ml
10

Artikelnummer 10143
Produkt **Schokostangen zebra**
Größe 10 cm
Liefermenge 335

18077
Schokofeder marmoriert
8 cm
126

Artikelnummer 18073
Produkt **Himbeer-Zuckerkrokantscheibe**
Größe 6 cm Ø, ca. 125 Stück
Liefermenge Dose

TIPP

Enthält alle Produkt-gruppen aus dem Bereich Beiwerk.

DESSERT

2x Dressieren (1x Gel = 6x 250 ml; 1x Mousse/Creme = 4x 1 L)

1x Mikrowellenbiskuit (5 L)

1–2x Soßen & Eingelegtes (2x 1 L oder 1x 3 L)

2x Eis (2x 3 L Sorbet oder Cremeeis)

2x Streugut (2x 1 L)

2x Elemente (2x 1 L)

ca. 400 Portionen 10 – 11 Sorten

PREIS-TIPP

Spart Zeit und Geld:

Wir stellen ein ausge-wogenes Sortiment für Sie zusammen und Sie sparen bis zu 25 % im Vergleich zur Einzelbestellung.

Artikelnummer 11016
Produkt **Beiwerk-Sortiment**
Dessert
Liefermenge 22,5 Liter

DESSERT

Vitrine & Takeaway

Tartes, Torten & Terrinen

Refill Weckglas

Pralinen

Teegebäck

KAFFEE HAUS

KAFFEE HAUS

Deli, Präsente, Imbiss, Coffeeshop, Feinkost-Einzelhandel - alles, was länger in einer Vitrine stehen soll, als Geschenk oder für Takeaway geeignet ist, fällt bei uns in die Kategorie KAFFEEHAUS. Die speziellen Anforderungen: schön präsentierbar, passende Portionsgrößen bzw. leicht individuell portionierbar, gute Haltbarkeit, transportabel, lange standstabil.

Vitrine & Takeaway

10931
Mozartkugel
100 ml
25

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10940
Apfel-Haselnuss-Crumble im Holzring
Butterstreusel * Rumrosine

195 ml
8

10973
Nusscrumble im Holzring
Mürbteig * Karamell * Edelnüsse * Haselnusscrumble
195 ml
8

O% V P

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

10941
Karamell-Walnuss-Sablé

110 ml
45

O% V P

10946
Bananenbrot
Walnuss * Mandel * Muscovado * Zitrus
180 ml
12

O% V̸ V L̸ G̸ P

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge

Vitrine & Takeaway

Artikelnummer 10954
Produkt **Muffin-Variation**
Rübli * Orange / Cassis * Hafer / Apfel * Dinkel * Schokolade
Größe 120 ml
Liefermenge 42

10967
Schoko-Aprikosen-Törtchen
Mürbteig * Crunch * Zartbitter-Mousse * Aprikosenkern * Schokogelee
120 ml
12

Artikelnummer 10969
Produkt **Haselnuss in Texturen**
Financier * Crunch * Mousse * Malakoffnuss
Größe 140 ml
Liefermenge 24

10953
Bananentarte mit Crumble
Mürbteig * Bananengrütze * Canache * Nusscrumble
100 ml
26

Artikelnummer 10970
Produkt **Schokoriegel XXL**
Mürbteig * Zartbitter-Pecan-Brownie * Schokomousse
Größe 190 ml
Liefermenge 18

10972
Pistachio e limone
Mürbteig * Pistazienfinancier * Mascarpone * Limette * Zitrone
180 ml
21

Artikelnummer 10971
Produkt **Schoko-Tonka-Relief**
Crunch * Zartbitter-Canache-Mousse * Vollmilch-Tonka-Mousse * Biskuit
Größe 190 ml
Liefermenge 20

10976
Aprikosen-Baumkuchen
Mandel * Traubenlikör * Schokolade
175 ml
18

Artikelnummer 3764
Produkt **Aprikosentörtchen mit Rosmarin-Aprikosen**
Größe 120 ml
Liefermenge 20

5356
Tarte mit Mascarponecreme
110 ml
30
zum selbst Belegen

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge
Anmerkung

Vitrine & Takeaway

Artikelnummer 10929
Produkt **Schokoladentarte Vanille**
Mascarpone * Madacao 30% *
Schokoladen-Mürbteig
Größe 90 ml
Liefermenge 24
Anmerkung *zum selbst Belegen*

Artikelnummer 10056
Produkt **Cassis-Törtchen**
Schwarze Johannisbeere *
Vanille * Mascarpone
Größe 140 ml
Liefermenge 20

Artikelnummer 5278
Produkt **Mini-Croissant**
Größe 30 g
Liefermenge 195

Artikelnummer 5279
Mini-Schokocroissant
35 g
210

Artikelnummer 20052
Produkt **Verpackung Takeaway**
Größe 18,5 x 8,5 x 7,5 cm
Liefermenge 200

TIPP

Unsere neutralen Verpackungen können Sie mit einem Stempel kostengünstig individualisieren.

Tartes, Torten & Terrinen

Artikelnummer 10955
Produkt **Waldfrucht-Tarte**
Mandel-Crumble *
Himbeere *
Rote Beeren * Pistazie
Größe 700 ml / 18 cm Ø
Liefermenge 2

Artikelnummer 10948
Produkt **Schokoladen-Tarte**
Nusscrumble *
Kaffeecrumble *
Mascarpone
Größe 760 ml / 18 cm Ø
Liefermenge 2

Artikelnummer 10947
Produkt **Zitrus-Tarte**
Kokoscrumble *
Mascarpone * Orange *
Kumquat * Kalamansi
Größe 760 ml / 18 cm Ø
Liefermenge 2

Tartes, Torten & Terrinen

Artikelnummer 10081
Produkt **Fruchtstreusel**
Blaubeere * Schwarze Johannisbeere *
Butterstreusel * Quark
Größe 800 ml / 18 cm Ø
Liefermenge 2

Artikelnummer 10111
Produkt **Pralinentorte**
Schokolade * Grand Manier
Größe 520 ml / 11,5 cm Ø
Liefermenge 5

Artikelnummer 10112
Produkt **White Chocolate-Passion**
Weiße Schokolade * Maracuja *
Nougat-Crunch
Größe 520 ml / 11,5 cm Ø
Liefermenge 5

Artikelnummer 10080
Produkt **Donut to share**
Aprikose *
Vollmilch Schokolade *
Nuss
Größe 1.000 ml
Liefermenge 2

Artikelnummer 10083
Produkt **Kardinalschnitte**
Mascarpone * Kirsche *
Kakao * Vanille
Größe 1.000 ml
Liefermenge 3

Artikelnummer 20028
Produkt **Präsentkarton klein**
Größe 16 x 16 cm
Liefermenge 1

Artikelnummer 20029
Produkt **Präsentkarton groß**
Größe 21 x 21 cm
Liefermenge 1

DESSERT

ca. 200 Portionen
6 – 9 Sorten
9 Kartons

PREIS-TIPP

Spart Zeit und Geld:

Wir stellen ein ausgewogenes Sortiment für Sie zusammen und Sie sparen bis zu 25 % im Vergleich zur Einzelbestellung.

Artikelnummer 11017
Produkt **Kaffeehaus-Sortiment**
Dessert
Vitrine & Takeaway *
Tartes, Torten & Terrinen
Liefermenge 20 Liter

Refill Weckglas

Artikelnummer 10073
Produkt **Hafer Paradis für's Weck**
Hafer * Apfel * Schmand *
Granatapfel * Hibiskus
Größe 140 ml
Liefermenge 50

3088
Schwarzwälder für's Weck
Schokolade * Kirsche *
Kirschwasser
140 ml
50

Artikelnummer 10307
Produkt **Kalter Kaffee für's Weck**
Vanille * Schokolade *
Mascarpone
Größe 140 ml
Liefermenge 50

Artikelnummer 10952
Produkt **Tiramisu für's Weck**
Weiße Schokolade *
Haselnuss
Größe 140 ml
Liefermenge 50

Artikelnummer 10977
Produkt **Schokoallerlei für's Weck**
Zartbitter * Vollmilch *
Weiß * Nusscrumble
Größe 140 ml
Liefermenge 50

Artikelnummer 20034
Produkt **Weckglas groß mit Deckel, Gummi und 2 Klammern**
Größe 160 ml
Liefermenge 24

Pralinen

Artikelnummer 10997
Produkt **Konfekt-Innovation**
Aprikose / Kokos * Rum / Key Lime / Cappuccino / Joghurt * Mango / Crema Catalana / Salted Caramel
Größe ca. 3 cm Ø
Liefermenge 112
V P

Artikelnummer 10998
Produkt **Trüffel-Variation**
Cranberry / Haselnuss / Zitrone / Schwarzwälder / Passionsfrucht / Crema Catalan / Sahne * Kirsche
Größe ca. 3 cm Ø
Liefermenge 126
V P

Artikelnummer 10129
Produkt **Pralinenlollis**
Nougat / Pina Colada / Wildpreiselbeere / Knusper * Vollmilch
Größe 9 cm
Liefermenge 64
V

Teegebäck

Artikelnummer 10117
Produkt **Nussspritzgebäck**
Nougat
Größe ca. 80 St. / kg
Liefermenge 1 kg
0% V

Artikelnummer 10130
Produkt **Linzer Savarin**
Johannisbeere
Größe ca. 90 St. / kg
Liefermenge 1 kg
V

Artikelnummer 10132
Produkt **Baci di Dama Kaffee**
Damenküsse
Größe ca. 80 St. / kg
Liefermenge 1 kg
V

Artikelnummer 10139
Produkt **Florenzer**
Größe ca. 80 St. / kg
Liefermenge 1,5 kg
0% V

KAFFEEHAUS
Dessert

Teegebäck

Artikelnummer 17102
Produkt **Dunkle Bärentatzen**
Größe ca. 80 St. / kg
Liefermenge 1 kg

17103
Helle Bärentatzen
ca. 80 St. / kg
1 kg

Artikelnummer 17110
Produkt **Makronen-Johannisbeer-Schnitten**
Größe ca. 100 St. / kg
Liefermenge 1,5 kg

Nur solange Vorrat reicht

Artikelnummer 20027
Produkt **Butterbrotbeutel mit Spiralclip**
Größe 10,5 x 6,5 x 21 cm
Liefermenge 100

WARUM WIR UNS SELBST REGELN GEBEN.

Als wir diskutiert haben, ob wir Sie hier in diesem Katalog etwas ausführlicher über unsere Unternehmensziele informieren sollen und wollen, waren wir zunächst skeptisch:

Warum sollten Sie sich dafür interessieren, was wir wollen, was unsere kurz-, mittel- und langfristigen Ziele sind?

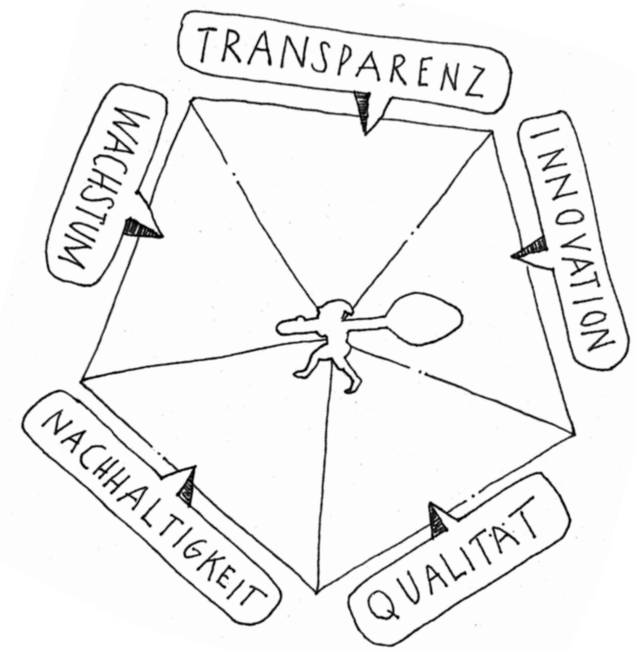
Haben Sie keine andere Beschäftigung, als sich mit mehr oder weniger ehrgeizigen Visionen und Zielen Ihrer Lieferanten auseinander zu setzen? Vielleicht haben Sie gerade ein Event zu organisieren oder Sie schreiben eine neue Speisekarte oder Sie wissen nicht, wo Sie in der anstehenden Hochsaison das fehlende Personal her bekommen sollen oder irgendetwas ist gerade wieder kaputt gegangen oder irgendwer hat vergessen Klopapier zu kaufen.

Kurz: Sie sind wahrscheinlich im Prinzip und grundsätzlich ganz bestimmt wahnsinnig brennend an unseren Unternehmenszielen interessiert. Aber grad im Moment ist schlecht. Im Moment haben Sie Wichtigeres zu tun. Zum Beispiel sich um Ihre eigenen Ziele zu kümmern.

Und schließlich geht es in diesem Katalog nicht um uns. Sondern um Ihre Wünsche und wie wir Ihnen bei der Verwirklichung Ihrer Ziele helfen können.

Aber genau darum geht es bei unseren Unternehmenszielen: um Ihre Ziele! Wir haben uns überlegt, wer wir sind und wer wir sein wollen, nicht weil uns langweilig ist. Sondern damit wir Sie bestmöglich unterstützen können. Wir erreichen unsere Ziele nur, wenn Sie Ihre Ziele erreichen. *Wir werden nur gemeinsam besser.*

Aus der Überzeugung heraus, dass selbst gesetzte Standards uns frei machen und nicht beschränken, haben wir uns als Unternehmen 5 klare Ziele gesetzt:



1
INNOVATION

Wir wollen diejenigen sein, die sich neue Dinge überlegen, sie umsetzen und präsentieren. Wir sehen uns nicht als Unternehmen, das die Trends von anderen als zweiter, dritter oder fünfter nachmacht. Nur etwas anders. Vielleicht etwas schlechter und billiger. Sie dürfen und sollen von uns erwarten, dass Sie neue und aufregende Dinge bekommen. Zuallererst natürlich auf Produktebene (in diesem Katalog finden sich jede Menge davon). Aber auch auf Abwicklungsebene: wenn wir zum Beispiel mit einer innovativen Bedarfsplanungs-Software sicherstellen, dass wir so gut lieferfähig sind, wie nie zuvor. In 2021 machten uns ungeplante Überraschungen der Größenordnung „globale Pandemie" zwar noch einen Strich durch die Rechnung, aber bereits in 2022 werden Sie nochmals deutlich besser mit uns planen können.

2
NACHHALTIGKEIT

Macht jetzt jeder, wir auch. Vielleicht mit dem kleinen Unterschied, dass wir uns über Nachhaltigkeit schon Gedanken gemacht haben, als noch niemand wusste, dass das „Nachhaltigkeit" heißt. Angefangen bei unserer Gebäudetechnik mit Wärmepumpen, Eistank, Photovoltaik und einem energetisch hocheffizienten Gebäudemanagement, unserem Fuhrpark oder der zentralen Frage, wie wir es schaffen, unsere Lebensmittel-Abfälle auf ein absolutes Minimum zu reduzieren.

3
QUALITÄT

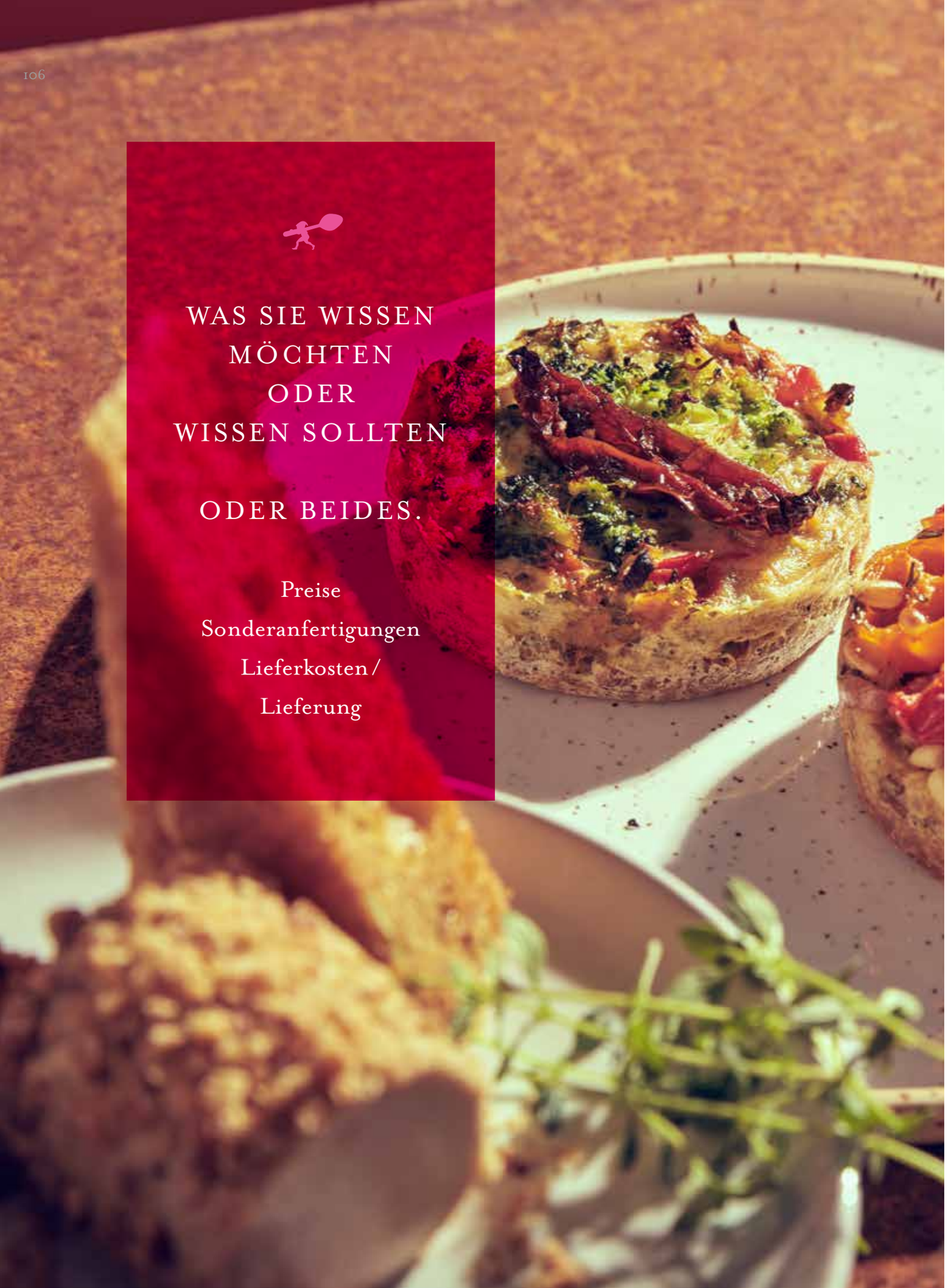
Unser Anspruch von Anfang an: Wir wollen Qualitäts-Marktführer sein. Dabei geht unser Qualitätsverständnis auch hier über die Qualität unserer Produkte hinaus. Für uns genauso „Qualität": wenn wir mit Hilfe von Controlling-Werkzeugen zuverlässige Rohstoff-Prognosen für das ganze Jahr erstellen, die sicherstellen, dass wir jederzeit mit qualitativ bestmöglichen Rohprodukten arbeiten können.

4
WACHSTUM

Dabei definieren wir Wachstum nicht nur wirtschaftlich, sondern sehr viel ganzheitlicher: Für uns bedeutet Wachstum nicht nur mehr Stückzahl, Mitarbeiterzahl oder Umsatz, sondern auch effizientere Prozesse mit Hilfe moderner IT-Lösungen zu gestalten. Dieses *„Effizienz-Wachstum"* macht es möglich, dass wir stabile Preise garantieren können, auch wenn Löhne und Wareneinsatz kontinuierlich steigen.

5
TRANSPARENZ

Wir wissen gerne, mit wem wir es zu tun haben, deswegen gehen wir einfach einmal davon aus, dass Sie auch gerne wissen möchten, mit wem Sie es zu tun haben. Was für eine Art Firma wir sind. Was uns beschäftigt, was uns wichtig ist. *Deswegen laden wir alle unsere Kunden herzlich ein, uns zu besuchen und bei uns „hinter die Kulissen" zu schauen.* Wir halten nichts von Geheimniskrämerei, sondern zeigen Ihnen gern (und auch ein bisschen stolz) unseren Betrieb. Je besser wir uns kennen lernen, desto besser verstehen wir uns und desto besser werden wir unsere Ziele erreichen. *Ihre Ziele und unsere.*



WAS SIE WISSEN MÖCHTEN ODER WISSEN SOLLTEN

ODER BEIDES.

Preise

Sonderanfertigungen

Lieferkosten / Lieferung

GUT ZU WISSEN

Wir glauben nicht an Kleingedrucktes. Wir glauben an einen offenen und fairen geschäftlichen Umgang miteinander. Mit ein paar einfachen und nachvollziehbaren Grundsätzen:

1. Sie müssen mit uns Geld verdienen können und wir müssen mit Ihnen Geld verdienen können.

2. Wir drucken unsere Preise in den Katalog. Es gibt kein verwinkeltes und undurchsichtiges Preissystem. Sondern eine faire Kalkulation, die nachvollziehbar sein soll. **Für jeden.**

3. Wir schlagen auf unsere Preise keine Mondrabatte drauf, also können wir hinterher auch keine geben. Die grundsätzliche Rabatt-Systematik ist denkbar einfach: Immer dann, wenn wir Arbeit und Kosten sparen, dann können wir diesen Vorteil an unsere Kunden weitergeben. **Nicht mehr, aber auch nicht weniger.**

PREISE SIND OFFEN, FAIR UND TRANSPARENT

KOSTENVORTEILE

Kostenvorteile, die wir an Sie weitergeben, entstehen zum Beispiel durch

- bessere Planbarkeit durch längerfristige Lieferverträge
- große Stückzahlen
- längere Artikellaufzeit mit abgestimmten Produktions- und Lieferterminen
- Logistikoptimierung durch weniger Lieferungen, reduzierte Stops etc.
- Zentrallogistik

Mit unserem Gesamt-Sortiment und den zusätzlichen saisonalen Angeboten *Frühjahr/Sommer* und *Herbst/Winter* bieten wir Ihnen ein sehr vielfältiges Angebot, mit dem sich die allermeisten Aufgabenstellungen erfolgreich bewältigen lassen. Doch im ein oder anderen Fall ist bei unserem Sortiment nicht das Passende dabei.

Wir sind bekannt dafür, dass wir sehr individuell entwickeln und fertigen können. Auch mit zunehmender Unternehmensgröße ist es uns wichtig, dass wir weiterhin sehr individuelle Wünsche erfüllen. *„Das können wir nicht mehr machen, wir sind dafür zu groß."* ist ein Satz, den wir selbst schon öfter gehört haben und wir mögen ihn nicht. Weil wir da immer verstehen *„Lieber Kunde, du hast uns zwar groß gemacht, aber jetzt wo du uns groß gemacht hast, wollen wir dir nicht mehr helfen."*. Wenn Sie also besondere Wünsche haben: Zögern Sie nicht, uns zu fragen.

Individueller Aufwand muss aber honoriert werden. Sonst müssen ihn die Kunden bezahlen, die aus dem normalen Sortiment bestellen. *Und das wäre nicht fair.*

SONDERAUFWAND MUSS HONORIERT WERDEN

SONDERANFERTIGUNGEN

Sonderanfertigungen sind alle Rezepte, die es nicht genau so im Katalog gibt.

Sonderanfertigung inkl. Rezeptentwicklung und Musterproduktion	120 € *Kostenbeteiligung*
Mindestmenge für Sonderanfertigungen	500 Portionen *(Lieferung komplett)*
Teillieferungen Abruf der Gesamtmenge	ab 1.000 Portionen innerhalb 3 Monate

Bei Sonderanfertigungen sind Minder- und Übermengen von bis zu 10% möglich.

Wer trotzdem gerne Kleingedrucktes liest, findet unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen in schön kleiner Schriftgröße unter www.patisserie.de unter FAQ.

BIS WANN BESTELLEN, WIE WIRD GELIEFERT UND WAS KOSTET ES: ALLE ANTWORTEN

GRUNDSÄTZLICHES: Transportkosten sind nicht in die Produktpreise „hineinversteckt", sondern werden transparent und fair kalkuliert. Größere Bestellungen liefern wir versandkostenfrei, bei Klein-Bestellungen werden Versandkosten berechnet.
Was eine „kleine" und eine „größere" Bestellung ist, hängt von der Versandart ab und ist bei den 4 Lieferarten erklärt:

LIEFERART	BESTELLWERT	KOSTEN	LIEFERZEIT
1. Tiefkühlspedition*			
	ab 250 € - 450 €	48 €	bei Bestellung bis 10 Uhr, Lieferung 2-3 Werktage**
	ab 450 €	35 €	
	ab 700 €	frei	
2. Paketdienst*			
Overnight	ab 100 €	25 € / pro Paket	bei Bestellung bis 10 Uhr, Lieferung Folgetag**
Bitte beachten, dass sich die Artikel für den Versand mit Paketdienst eignen. Zu erkennen an diesem Zeichen: P			
3. Selbstabholer			
in Kleinheubach		7,5% Rabatt	bitte am Vortag bis 12 Uhr bestellen

* Bei kleineren Bestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Fachhandel.
** Inseln und Österreich: Die Lieferung dauert etwas länger, bis 2.000 € zusätzlich +40 € Logistikaufschlag.
Mit Tiefkühlspedition ab 2.000 € kostenlose Lieferung.

DEUTSCHLANDWEIT

TOUR: **Köln-Düsseldorf**

TOUR: **Frankfurt**

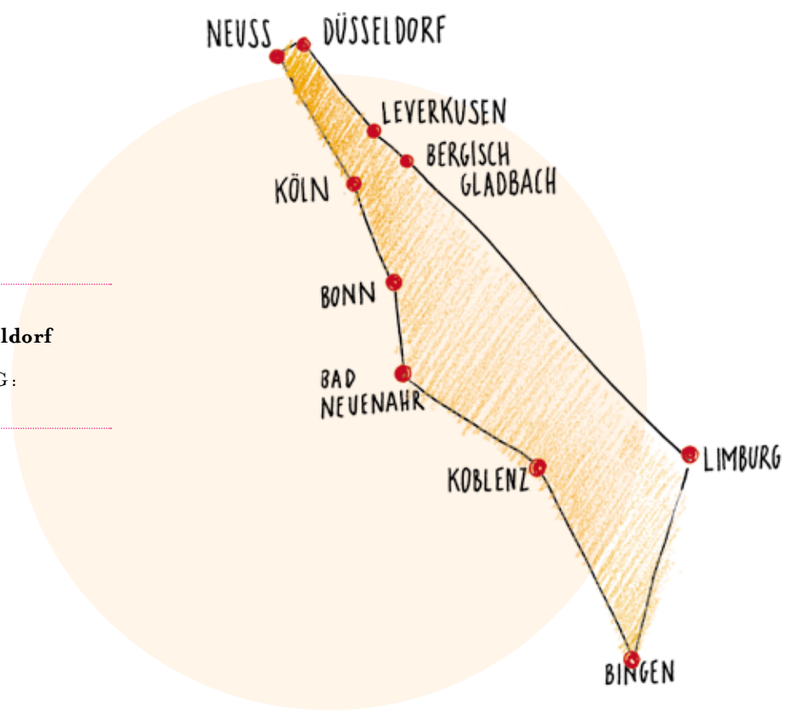
TOUR: **Mannheim-Karlsruhe**

TOUR: **Stuttgart-Heilbronn**

PATISSERIE-TOUREN

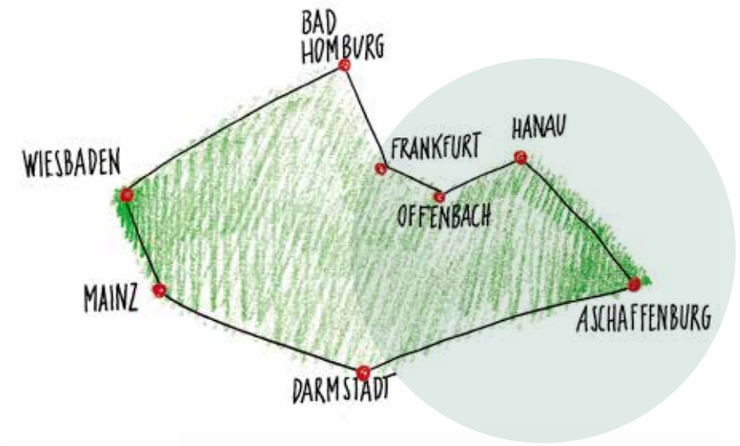
LIEFERART	BESTELLWERT	KOSTEN	LIEFERZEIT	LIEFERTAGE
4. Tour mit Patisserie-eigenen TK-Fahrzeugen				
	bis 300 €	25 €	am Vortag der jeweiligen Tour bis 12 Uhr bestellen	siehe Touren-Skizzen
	ab 300 €	frei		

Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Sie mit der jeweiligen Tour beliefert werden können, bitte einfach nachfragen.



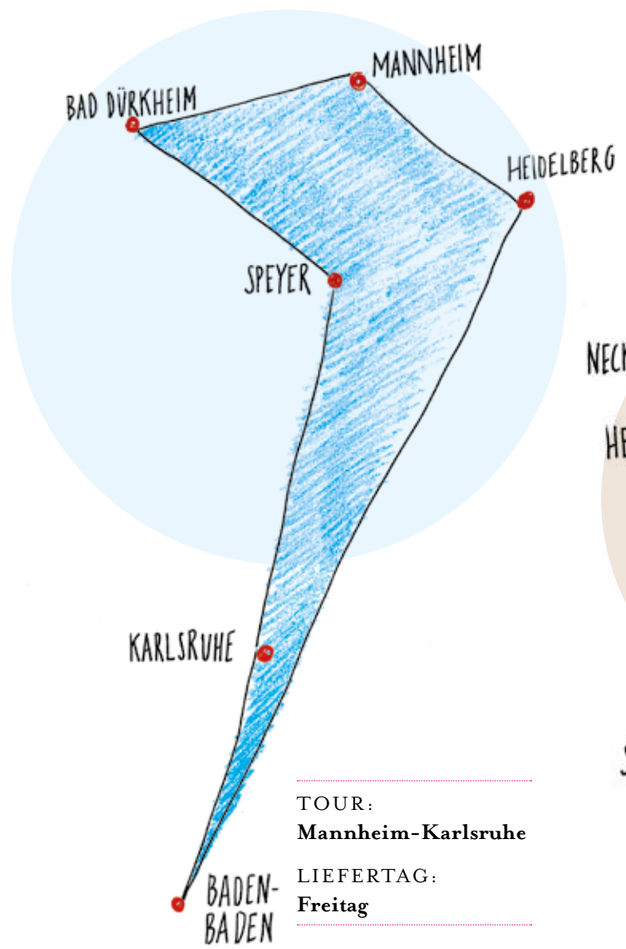
TOUR:
Köln-Düsseldorf

LIEFERTAG:
Mittwoch



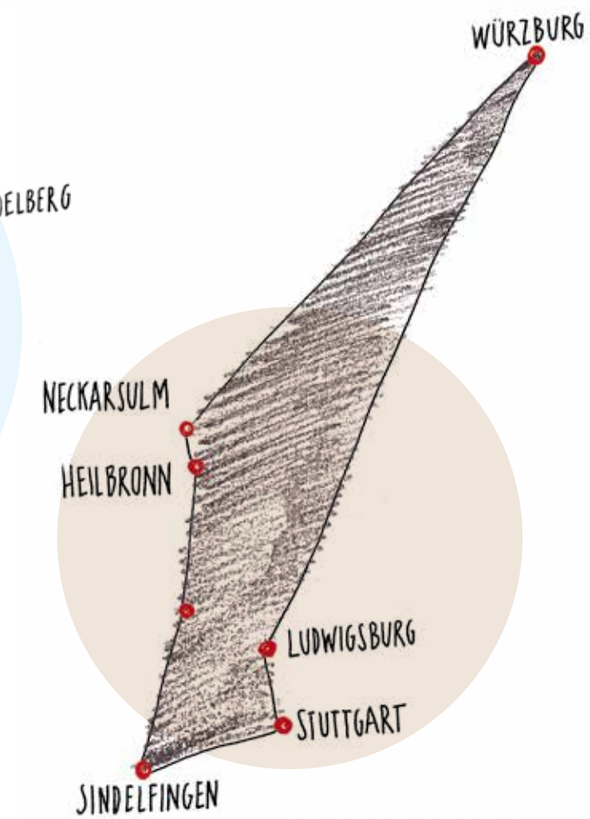
TOUR:
Frankfurt

LIEFERTAG:
Dienstag & Donnerstag



TOUR:
Mannheim-Karlsruhe

LIEFERTAG:
Freitag



TOUR:
Stuttgart-Heilbronn

LIEFERTAG:
Freitag

PATISSERIE WALTER GMBH

IM STEINER 12-14
D-63924 KLEINHEUBACH

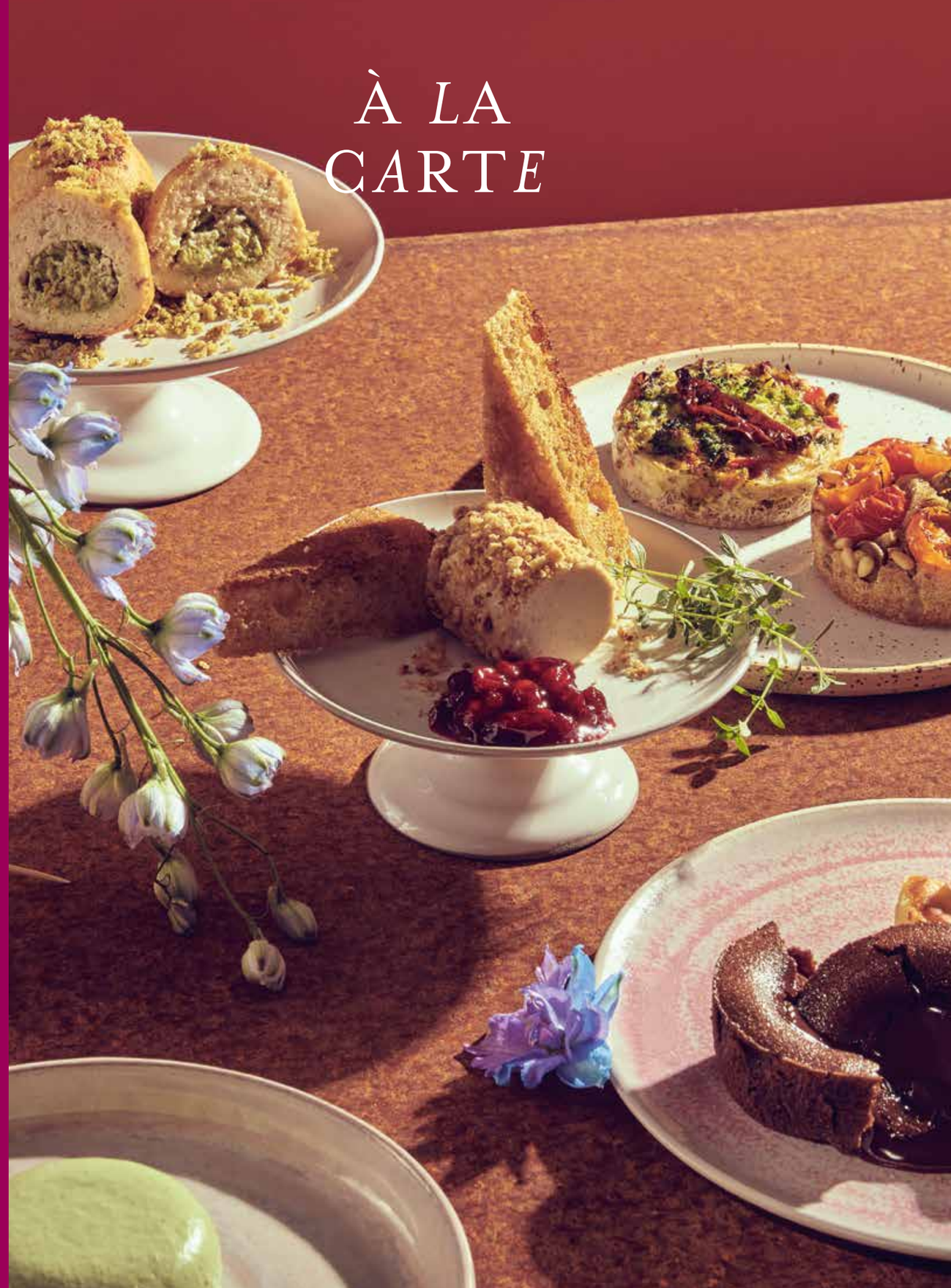
Geschäftsführung	UDO WALTER & UWE WALTER
Zentrale	+49 (0)9371-94787-0
Vertrieb	+49 (0)9371-94787-11
Export	+49 (0)9371-94787-12
Qualitätssicherung	+49 (0)9371-94787-27
Buchhaltung	+49 (0)9371-94787-19

INFO@PATISSERIE.DE

WWW.PATISSERIE.DE

Gründung	1998
Förderer	VIVA CON AQUA DEUTSCHE TAFEL E.V.
Hygienestandard	IFS FOOD
Saisonangebote	HERBST / WINTER, FRÜHLING / SOMMER
Dienstleistungen	EVENTBERATUNG UND -UNTERSTÜTZUNG, WORKSHOPS, PRIVATE LABEL, CONSULTING

À LA CARTE



FLYING
SERVICE
www.patisserie.de