

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao%(1)	Milch%	Saccharose%	Haselnuss%	Mandel%	Gesamtfett%	Standardgebinde pro Lieferform								Extrudieren	Tauchen	Aromatisieren	Füllen	Überziehen
									Container	5kg-Eimer	6kg-Eimer	11kg-Eimer	25kg-Eimer	10kg-Block	20kg-Block	4x1kg-Dose					
Verbrauchsfrist in Wochen									3-5	52	52	52	52	52	52	52					
Lagertemperatur in °C									30-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15					
Gebinde pro Palette										80	80	33	16	32	32	114					
Kakao																					
Füllung Choco UTZ	Kakaohaltige Füllung, süß, schokoladig.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	23.5		43.6			37.7								106892			✓	✓	
Kakao-Haselnuss																					
Füllung Gianduja	Ausgewogene Nuss-Note. Milchig im Geschmack.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	18.2	10.6	48.9	18.2		33.4					1072622						✓	✓	
Füllung Branches	Nussbetonte Kakaofüllung.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	16.5	12.1	46.2	14.6	0.7	29.0					102504				✓		✓	✓	
Füllung Pralinor	Mit intensivem Nuss-Geschmack.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	16.2	10.5	30.4	39.9		43.9					106396						✓	✓	
Füllung Firenze	Mit 10% Schokolade. Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	9.5	4.3	54.4	9.0		32.1	1072562										✓	✓	
Füllung Japonais UTZ	Nuss-Note. Ohne gehärtete Fette, mit natürlichen Aromen.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	8.1	11.5	43.7	5.0		39.2							108035				✓	✓	
Füllung Cremisso UTZ	Backfähig. Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	6.5	2.9	58.0	15.2		27.7	1072563 (5 Wochen)										✓	✓	
Füllung Frelitta	Nuss-Note. Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	5.6	2.9	57.5	10.1		30.8					1072404						✓	✓	
Füllung Piemont UTZ	Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Cerealien	4.7	2.5	48.0	8.6		40.5	1072457										✓	✓	

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 03/2020

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao%(1)	Milch%	Saccharose%	Haselnuss%	Mandel%	Gesamtfett%	Standardgebinde pro Lieferform								Extrudieren	Tauchen	Aromatisieren	Füllen	Überziehen		
									Container	5kg-Eimer	6kg-Eimer	11kg-Eimer	25kg-Eimer	10kg-Block	20kg-Block	4x1kg-Dose							
Verbrauchsfrist in Wochen									3-5	52	52	52	52	52	52	52							
Lagertemperatur in °C									30-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15							
Gebinde pro Palette										80	80	33	16	32	32	114							
Kakao-Mandel-Haselnuss																							
Füllung Giandor UTZ	Nuss-Note und Kirsch-Aroma.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	23.0	10.2	38.1	4.0	15.0	41.6	105841			104105							✓	✓			
Füllung Giandor Robust UTZ	Mit Nuss-Note und Kirscharoma. Fettreif resistenter als die Füllung Giandor.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	23.3	10.4	38.4	4.0	15.0	41.2	105842										✓	✓			
Kakao-Baumnuss																							
Füllung Alletto	Cremige und zartschmelzende Füllung, verfeinert mit hochwertiger Kakaobutter und veredelt mit sorgfältig ausgewählten Baumnüssen.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	15.9	12.3	38.2	29.2		42.0				103693							✓	✓			
Kaffee																							
Füllung Alletto	Cremige und zartschmelzende Füllung, verfeinert mit hochwertiger Kakaobutter und veredelt mit sorgfältig ausgewählten Baumnüssen.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	15.9	12.3	38.2	29.2		42.0			1072680								✓				
Füllung Mocca	Cremig-seidige Füllung mit Duft von frisch gemahlenem Kaffee. Anhaltender Abgang mit einer filigranen Milchnote.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	20.9	12.2	33.3	15.9		45.0				104103											
Weiss																							
Füllung neutral	Neutrale Füllung als Basis für diverse Aromatisierungen.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	22.7	8.4	54.7			36.8						105128						✓			
Füllung weiss Airola	Milchiger Geschmack. Leicht kühlend beim Essen (Traubenzucker).	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien		16.2	30.8			42.4	1072423 (3 Wochen)									✓	✓	✓			

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 03/2020

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao%(1)	Milch%	Saccharose%	Haselnuss%	Mandel%	Gesamtfett%	Standardgebinde pro Lieferform								Extrudieren	Tauchen	Aromatisieren	Füllen	Überziehen			
									Container	5kg-Eimer	6kg-Eimer	11kg-Eimer	25kg-Eimer	10kg-Block	20kg-Block	4x1kg-Dose								
Verbrauchsfrist in Wochen									3-5	52	52	52	52	52	52	52								
Lagertemperatur in °C									30-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15								
Gebinde pro Palette										80	80	33	16	32	32	114								
Frucht																								
Füllung Orange UTZ	Kakao-Haselnuss-Orangen-Füllung. Enthält rund 5,5% Orangenpulver. Leicht kühlend beim Essen (Traubenzucker).	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	5.2	10.7	33.5	25.0		42.5							1072550				✓	✓				
Füllung Freypone	Ready to use. Eine erfrischende Himbeer-Füllung mit einer angenehmen leicht säuerlichen Note von Alpen-Joghurt und knusprigem Himbeer-Granulat.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien		17.4	40.0			44.0		107644									✓	✓				
Füllung Freytillo	Ready to use. Eine zart fruchtige Heidelbeer-Füllung mit der frischen Joghurt-Note kombiniert mit knusprigem Heidelbeer-Granulat.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien		17.4	33.1			44.0		107276									✓	✓				
Diverse																								
Füllung Malz Kakao UTZ	Kakao Füllung mit Haselnuss und Malz.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	18.0	13.5	39.5	16.4		30.0						109336					✓	✓				
Füllung Mandelcrème UTZ	Helle Füllung mit feinem Mandelgeschmack. Backfähig. Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	8.5	4.0	59.6		15.0	30.0	108643 (5 Wochen)										✓	✓				
Füllung Mandorla	Cremig zarte Textur mit der verführerischen Süsse Kalifornischer Mandeln kombiniert.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien		10.6	30.8		10.8	53.0			104106								✓	✓				
Füllung Freymello	Cremiger Rahm Caramel, zart und ausgewogen. Ein Hauch von Meersalz und knusprige Caramel-Würfel ergeben diese interessante Füllung.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	1.9	28.5	36.7			45.0		107274									✓	✓				
Füllung Marroni	Marroni-Füllung mit rund 9% gemahlener Edelkastanien.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien		6.5	43.1			44.7		1072424									✓	✓				

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 03/2020