



2012

Sehr geehrter Geschäftsfreund!

Wir übergeben Ihnen unsere neue Produktliste in der Überzeugung, dass Sie Ihnen ein wertvoller Wegweiser zum Erfolg sein wird.

Unsere Eisgrundstoffe entsprechen den EU-Verordnungen in der derzeit gültigen Form.

Wir garantieren, dass Sie bei Einhaltung der angegebenen Dosierung ein gesetzeskonformes Produkt von höchster Qualität erhalten.

Unsere Produkte sind bakteriologisch einwandfrei und für die kalte und warme Herstellung von Speiseeisansätzen und Eisgrundmassen geeignet.

Konzentrierte Aromen und Grundstoffe sind nicht für den direkten Verzehr bestimmt.

**Wir bitten Sie, immer Ihre eigenen
Codex-Bestimmungen zu beachten!**

Stets um Sie bemüht

Firma **Wurth** Essenzenfabrik GmbH

So können Sie Ihren zuständigen Kundenbetreuer erreichen:

Hr. Thomas Bachler Verkaufsregion Süd-Ost	0676 / 849 00 824
Hr. Hans-Peter Ganarin Verkaufsregion West/Nord	0676 / 849 00 822
Hr. Josef Wurth Verkaufsregion Nord-Ost	0676 / 849 00 820

Das Büro in 1030 Wien können Sie folgendermaßen erreichen:

Telefon	01 / 712 16 08
Fax	01 / 713 96 58
e-Mail	verkauf@wurth.or.at
Internet	www.wurth.or.at



*Das Haus für den guten Geschmack.
Bestellungen Tag und Nacht möglich!*



Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Unsere Preise sind in € exkl. MwSt., ab Werk Wien, inklusive ARA-Abgabe (Lizenznummer 212) angegeben.

Aus betriebswirtschaftlichen Gründen müssen wir bei Bestellungen jeder Art auf einen **Mindestauftragswert** in der Höhe von **€ 120,- exkl. MwSt.**, bestehen. Bei Bestellungen unter dem Mindestauftragswert werden € 11,26 Versandkostenpauschale verrechnet.

Zusatzvereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Alle in dieser Liste angegebenen Preise sind freibleibend, da die Weltmarktpreise für unsere Rohstoffe ständigen Schwankungen unterliegen.

Zahlungsbedingungen: Innerhalb von 7 Tagen mit 2 % Skonto. Bis 14 Tage netto ohne jeden Abzug. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in Höhe von 9,47 % über dem im Zeitraum des Zahlungsverzuges jeweils geltenden Zinsfuß für Eskontierungen der Österreichischen Nationalbank p.a. verrechnet.

Für den Beginn der Zahlungsfrist ist das Rechnungsdatum ausschlaggebend.

Wir bitten, bei Überweisungen die Rechnungs- und Kundennummer anzugeben.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum.

Liefermöglichkeiten: Es ist unser Bestreben, die Ware sofort nach Auftragserteilung zum Versand zu bringen. Sollte aber durch höhere Gewalt, Rohstoffmangel, Zufuhrstockungen, direkte oder indirekte Kriegsereignisse usw. eine Behinderung der Liefermöglichkeiten eintreten, so sind wir der Lieferverpflichtung enthoben.

Versandrisiko: Die Sendungen reisen in jedem Falle auf Gefahr des Empfängers.

Reklamationen sind innerhalb von acht Tagen nach Erhalt der Sendung geltend zu machen. Wir haften nicht für Schäden, die aus unsachgemäßer Anwendung unserer Produkte oder aus Mitverarbeitung ungeeigneter Rohstoffe entstehen. Für die Erzeugung und Bezeichnung der Produkte gelten ausschließlich die einschlägigen Bestimmungen. (Codex al. A., Speiseeisverordnung, Markenschutz- und Wettbewerbsbestimmungen etc.).

Warenrücknahmen: Die Rücknahme von Serien-Produkten kann nach Absprache mit uns nur erfolgen, wenn die Lieferung nicht mehr als drei Monate zurückliegt und sich die Ware inklusive Verpackung in einwandfreiem, verkaufsfähigem Zustand befindet. Bei frachtfreier Anlieferung erfolgt eine Gutschrift des fakturierten Betrages abzüglich 20% Bearbeitungskosten, mindestens jedoch € 20,-.

Der Gerichtsstand ist für beide Teile Wien.

Zur Beachtung: Der Nachdruck dieser Preisliste, auch auszugsweise, sowie die Verwendung durch Mitbewerber ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.



Softeispulver



Softeispulver *Fix & Fertig*

	exkl. 10% MWSt. per 1,2 kg-Pkg.
504.007 ERDBEERE	9,85
504.017 SCHOKOLADE - verfeinert!	9,85
504.039 VANILLE	9,85

Verpackung: 15 x 1,2 kg Packung im Karton

Creamy

	exkl. 10% MWSt. per 1,4 kg-Pkg.
502.003 ERDBEERE	7,45
502.001 SCHOKOLADE	7,45
502.002 VANILLE	7,45

Verpackung: 12 x 1,4 kg Packung im Karton

Complet

	exkl. 10% MWSt. per 1,2 kg-Pkg.
505.002 APFEL grün	5,95
505.025 BANANE	5,45
505.001 ERDBEERE	5,45
505.026 HEIDELBEERE	5,95
505.027 MARILLE	5,45
505.028 PISTAZIE	5,45
505.019 SCHOKOLADE	5,95
505.021 STRACCIATELLA	5,45
505.007 VANILLE	5,45
505.029 WEICHSEL-KIRSCH	5,45
505.009 ZITRONE	5,45

Verpackung: 15 x 1,2 kg Packung im Karton

Rezept für Softeismaschinen: 1 Packung mit 3,5 Liter Wasser gut abrühren, quellen lassen, ergibt den gefrierfertigen Speiseeisansatz



**10er Eisprodukte,
Eismix, Diabetikereis**



10er Eisfruko

1 kg Dose

Dosierung: 100 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse
ergibt mindestens 20 % Fruchtanteil im fertigen Eis

Für Naturspeiseeis - Fruchtarten

	exkl. 10% MWSt. per Dose
101.001 ANANAS - verfeinert!	17,42
101.004 APFEL	13,23
101.009 APFEL grün	13,72
101.002 CRANBERRY	21,24
101.019 ERDBEERE	16,95
101.031 HEIDELBEERE	22,31
101.006 HERZKIRSCHKE	17,90
101.003 GRAPEFRUIT	16,30
101.024 GUANABANA	16,95
101.034 HIMBEERE	17,90
101.037 KIWI	21,24
101.050 MANGO	21,24
101.049 MARACUJA	21,24
101.052 MARILLE	18,85
101.082 WEICHSEL	17,78
101.088 ZITRONE	11,32

1 kg Dose

Dosierung: 200 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse
ergibt mindestens 20 % Fruchtanteil im fertigen Eis

	exkl. 10% MWSt. per Dose
101.015 BANANE	9,90
101.005 PFIRSICH	11,32

Verpackung: 12 x 1 kg Dosen im Karton



10er Eisfruko

1 kg Dose

Dosierung: 100 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse

Für Naturspeiseeis - Cremesorten

	exkl. 10% MWSt. per Dose
101.146 CAMEL	11,81
101.025 HASELNUSS fein	18,38
101.028 HASELNUSS SPEZ. grob	18,85
101.043 MALAGA	15,04
101.058 MAX & MORITZ	10,86
101.070 PISTAZIE konzentriert	33,55
101.149 WEISSE TRÜFFEL	16,71

Verpackung: 12 x 1 kg Dosen im Karton

5 kg Kanne

Dosierung: 100 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse
ergibt mindestens 20 % Fruchtanteil im fertigen Eis

	exkl. 10% MWSt. per kg
101.150 APFEL	10,26
101.199 APFEL grün	10,95
101.128 BANANE	9,42
101.107 ERDBEERE	15,04
101.109 HEIDELBEERE	18,49
101.108 HIMBEERE	16,95
101.110 KIWI	18,49
101.117 MALAGA	13,95
101.251 MANGO	18,85
101.114 MARACUJA	18,85
101.113 MARILLE	15,99
101.158 MAX & MORITZ	10,27
101.153 ORANGE	9,90
101.156 PFIRSICH	10,26
101.123 PISTAZIE konzentriert	30,87
101.124 ZITRONE	9,42



10er Eispulver

Dosierung: 100 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse
ergibt den vorgeschriebenen Fruchtanteil im fertigen Eis

Für Naturspeiseeis

	exkl. 10% MWSt. per kg
508.009 BLOCKMALZ	16,15
508.017 JOGHURT - verfeinert!	15,04
508.003 MOHN	11,81
508.004 SCHOKOLADE	16,15
508.019 EDELBITTERSCHOKOLADE - 60% Kakao-Anteil	17,19
508.005 STRACCIATELLA	11,32
508.011 TYP TIRAMISU	14,04
508.006 TOPFEN	17,90
508.007 TRÜFFEL	16,15
508.008 VANILLE	9,30
508.015 ZITRONE	12,16

Verpackung: 4 x 2 kg Packung im Karton

	exkl. 20% MWSt. per kg
508.002 KAFFEE	14,56
508.016 CAPPUCCINO	14,56

Verpackung: 4 x 2 kg Packung im Karton

	exkl. 10% MWSt. per kg
508.013 FIOCCO	11,81
508.010 KOKOS	18,85

Verpackung: 3 kg Kübel

	exkl. 10% MWSt. per kg
508.020 VANILLE	8,94

Verpackung: 15 kg Kübel

	exkl. 10% MWSt. per 1,5 kg Stehtube
110.011 SPEZIAL-GLASUR für Stracciatella-Eis	16,28

Verpackung: 8 x 1,5 kg Stehtuben im Karton

Rezept zur Herstellung von 1 Liter Eisgrundmasse:

FRUCHTEIS:	0,85 Liter Wasser, 60 Gramm Vollmilchpulver und 350 Gramm Zucker sowie 3 bis 6 Gramm Eisbinder
MILCHEIS:	0,80 Liter Wasser, 110 Gramm Vollmilchpulver und 300 Gramm Zucker sowie 3 bis 6 Gramm Eisbinder



Eismix

Fertiges Eispulver für Naturspeiseeis mit Eisbinder und Zucker für Freezer und Spatelmaschinen

	exkl. 10% MWSt. per Pkg.
507.001 APFEL grün	9,70
507.003 ERDBEERE	12,52
507.004 HASELNUSS	12,82
507.032 JOGHURT (kalt anrühren)	10,93
507.023 JOHANNISBEERE	15,98
507.024 MARILLE	11,19
507.010 SCHOKOLADE	11,35
507.011 STRACCIATELLA	9,70
507.013 TRÜFFEL	11,62
507.014 VANILLE	9,33
507.043 VANILLE mit Samenpunkten	9,70
507.015 ZITRONE	9,70
507.016 NEUTRAL	7,37
507.046 NEUTRAL Plus	7,62
507.018 NEUTRAL für FRUCHTEIS ohne Zitronensäure	7,24

Dosierung: 1 Packung mit 2 Liter Wasser gut abrühren, quellen lassen,
ergibt den gefrierfertigen Speiseeisansatz

Verpackung: 15 x 1 kg Packung im Karton

Vegan *Eismix laktosefrei* **Vegan**

	exkl. 10% MWSt. per Pkg.
507.020 NEUTRAL für LAKTOSE- und GLUTENFREIES SPEISEEIS	9,63

Ergibt verträgliches Speiseeis für Kunden mit Laktoseintoleranz oder Zöliakie und ist obendrein ohne tierische Produkte hergestellt. Selbst Fachmänner haben bei Vorführungen keinen Unterschied zu herkömmlichem Speiseeis bemerkt.

Geeignet für die Kombination mit unseren FRUKO-Fruchtsorten!

Dosierung: 1 Packung mit 2 Liter Wasser gut abrühren, quellen lassen,
ergibt den gefrierfertigen Speiseeisansatz

Verpackung: 12 x 1,33 kg Packung im Karton



Diabetikereis

Speiseeisgrundstoffe mit der Zuckerart Fructose und dem Süßungsmittel Sorbit zur Herstellung von Speiseeis für Diabetiker.

Die Anmeldung unserer Produkte ist unter den Aktenzahlen IV-448-746/3-6/80 (Vanille, Erdbeere, Zitrone), 767.513/4-VII/b/12/90 (Schokolade) und 332.522/0-VI/B/12/99 (Haselnuss) vom Bundeskanzleramt als diätetisches Lebensmittel gemäß § 17 LMG 1975 positiv zur Kenntnis genommen worden.

exkl. 10% MWSt. per Einheit

			Nährwerte in 100 g Speiseeis		
506.006	HASELNUSS	1,700 kg	kJ(kcal)	588 (140)	18,49
	Wasser	3,300 Liter	Eiweiß (g)	3,8	
	<u>Speiseeisansatz</u>	<u>5,000 kg</u>	Kohlenhydrate (g)	23,3	
			davon Sorbit (g)	6,9	
			Fett (g)	4,8	
			Broteinheiten (inkl. Sorbit)	1,9	
506.014	SCHOKOLADE	1,600 kg	kJ(kcal)	550 (130)	20,35
	Wasser	3,400 Liter	Eiweiß (g)	3,0	
	<u>Speiseeisansatz</u>	<u>5,000 kg</u>	Kohlenhydrate (g)	23,3	
			davon Sorbit (g)	3,0	
			Fett (g)	2,7	
			Broteinheiten (inkl. Sorbit)	1,9	
506.005	VANILLE	1,725 kg	kJ(kcal)	610 (145)	18,49
	Wasser	3,275 Liter	Eiweiß (g)	4,5	
	<u>Speiseeisansatz</u>	<u>5,000 kg</u>	Kohlenhydrate (g)	25,4	
			davon Sorbit (g)	7,9	
			Fett (g)	2,6	
			Broteinheiten (inkl. Sorbit)	2,1	
106.001	ERBEERE-EISFRUKO	1,000 Liter	kJ(kcal)	550 (130)	18,50
506.003	ERDBEERE BASIS	1,350 kg	Eiweiß (g)	3,0	
	Wasser	2,650 Liter	Kohlenhydrate (g)	25,7	per Set
	<u>Speiseeisansatz</u>	<u>5,000 kg</u>	davon Sorbit (g)	6,5	
			Fett (g)	1,7	
			Broteinheiten (inkl. Sorbit)	2,1	
106.007	ZITRONE-EISFRUKO	0,500 Liter	kJ(kcal)	520 (125)	18,49
506.013	ZITRONE BASIS	1,225 kg	Eiweiß (g)	2,2	
	Wasser	3,275 Liter	Kohlenhydrate (g)	26,5	per Set
	<u>Speiseeisansatz</u>	<u>5,000 kg</u>	davon Sorbit (g)	14,4	
			Fett (g)	0,8	
			Broteinheiten (inkl. Sorbit)	2,2	



Eispasten, Eisbindemittel,
Eiszusätze



Eispasten

für Vanilleeis

mit echter Bourbon-Vanilleschote

		exkl. 10% MWSt. per 1 kg Dose
151.001	VANILLEPASTE gefärbt	13,38
151.007	VANILLEPASTE gefärbt mit Samenpunkten	12,82

im 4 kg Kübel

		exkl. 10% MWSt. per kg
151.401	VANILLEPASTE gefärbt	10,82
151.407	VANILLEPASTE gefärbt mit Samenpunkten	11,23

Dosierung: ca. 30-50 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse

für Cookies - Eis

		exkl. 10% MWSt. per kg
101.320	Cookies Variegato im 3 kg Kübel	17,90

Dosierung: ca. 75-100 Gramm pro 1 Liter ausgefrorenem Speiseeis

Set für Kokos-Creme - Eis

		exkl. 10% MWSt. per kg
101.301	Bonbon Raff in 3 kg Dosen	24,40
101.311	Variegato Raff in 3 kg Dosen	

Dosierung: ca. 75 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse + 75-100 Gramm Variegato

für After Eight - Eis

		exkl. 10% MWSt. per 1 kg Dose
148.051	PFEFFERMINZ-PASTE grün	20,09

Dosierung: ca. 30-50 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse

für Walnuss - Eis

		exkl. 10% MWSt. per 1 kg Dose
987.029	WALNUSS-PASTE	14,90

Dosierung: ca. 100 Gramm pro 1 Liter Cremeeisgrundmasse unter Zugabe von 40 Gramm Walnüssen als Naturspeiseeis

Verpackung: 12 x 1 kg Dosen im Karton



Eisbindemittel

Unsere Eisbinder

sind für verschiedene Herstellungsarten (kalte und warme Herführung) sowie auf die in den Speiseeisansätzen enthaltenen Fettwerte abgestimmt. Sie eignen sich für alle Eismaschinen, sind leicht löslich und geschmacksneutral.

Wirkung im Speiseeis

Erstklassige Cremigkeit und weiches Gefüge. Gute, geschmeidige Konsistenz. Kurze und glatte Struktur. Feine Luftverteilung. Hohes Wasserbindungsvermögen. Verhindert Bildung grober Eiskristalle. Gute Fettbindung. Gutes Abschmelzverhalten. Steuerbarer Auftrieb (Luftmengeneinschluss). Für Frucht- und Milcheis.

exkl. 20% MWSt. per 1 kg Packung

509.104	KALTLöslich neutral	24,09
Verwendung:	zur Herstellung der Eisgrundmasse auf kaltem Wege bei einem Fettgehalt des fertigen Speiseeisansatzes von 0-6 %	
Dosierung:	3-6 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse, in Zucker vorgemischt	
Besonderheit:	hoher Stabilisatoranteil	
509.105	KALTLöslich vanilliert	24,24
Verwendung:	zur Herstellung der Eisgrundmasse auf kaltem Wege bei einem Fettgehalt des fertigen Speiseeisansatzes von 0-6 %	
Dosierung:	3-6 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse, in Zucker vorgemischt	
Besonderheit:	hoher Stabilisatoranteil	
509.106	WARMLöslich 2-9 %	21,01
Verwendung:	für Pasteurisation bei einem Fettgehalt des fertigen Speiseeisansatzes von 2-9 %	
Dosierung:	3-6 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse, in Zucker vorgemischt, im warmen Mix ab 40°C einrühren	
Besonderheit:	Emulgator- und Stabilisatorverhältnis für herkömmliche Speiseeisansätze auf Vollmilchbasis	
509.107	WARMLöslich 8-16 %	19,04
Verwendung:	für Pasteurisation bei einem Fettgehalt des fertigen Speiseeisansatzes von 8-16 %	
Dosierung:	3-6 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse, in Zucker vorgemischt, im warmen Mix ab 40°C einrühren	
Besonderheit:	erhöhter Emulgatoranteil für zusätzliche Beigabe von Fetten (Butter, Obers, Pflanzenfett)	
509.108	ULTRA-Eisbinder neutral	16,47
509.109	ULTRA-Eisbinder vanilliert	17,09
Dosierung:	3-5 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse	
509.111	UNIVERSAL-Eisbinder	9,70
Dosierung:	4-6 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse	
Verpackung:	15 x 1 kg Packung im Karton	



Crembella Pulver

für besonders cremiges Speiseeis

Anwendung:	einfach der Eisgrundmasse beimengen, geeignet für die kalte und warme Herführung		
Dosierung:	30 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse		
		exkl. 10% MWSt. per kg	
509.001	4 x 2 kg Packung im Karton		9,62
509.050	15 kg Kübel		9,62

Cremino Plus

spezielle Rezeptur für Speiseeis

Wirkung im Eis:	super cremige Struktur, mehr Auftrieb, glänzende Oberfläche		
Anwendung:	einfach der Eisgrundmasse beimengen, geeignet für die kalte und warme Herführung		
Dosierung:	1 Teelöffel pro 1 Liter Speiseeisansatz		
		exkl. 10% MWSt. per kg	
509.020	5 kg Kübel		5,49

Frutta Forte Pulver

für besonders fruchtiges Speiseeis

Wirkung im Eis:	intensiviert den Fruchtgeschmack stabil in sauren Massen, erhöht den Aufschlag		
Dosierung:	30 Gramm pro 1 Liter Eisgrundmasse		
		exkl. 10% MWSt. per kg	
509.029	4 x 2 kg Packung im Karton		9,62
509.051	15 kg Kübel		9,62



Kaffee-Produkte Dessertsaucen, Dekors



Kaffeeprodukte

exkl. 20% MWSt. per 1 Liter Flasche

Eiskaffee

352.001	SAO PAULO - KAFFEE-EXTRAKT für Eiskaffee 1:3 bis 1:5 mit Wasser verdünnen	8,83
---------	--	------

Für Eiskaffee, Cremen und Torten

352.007	RIO - KAFFEE-EXTRAKT ein Spezialprodukt für den Konditor und Eiserzeuger	9,42
---------	---	------

Irish Coffee

328.001	IRISH COFFEE 1:3 mit Wasser verdünnen	12,16
---------	--	-------

Verpackung: 6 x 1 Liter Flaschen im Karton

Instant - Kaffee

986.011	STELLA-KAFFEE Sao Paulo volllöslich	exkl. 20% MWSt. per kg 26,37
---------	-------------------------------------	---------------------------------

Mocca - Paste

153.018	MOCCA-PASTE für Kaffee-Eis und Cremen	exkl. 20% MWSt. per 1 kg Dose 18,73
---------	--	--

Dosierung: ca. 20-30 Gramm pro 1 Liter Cremeeisgrundmasse

Verpackung: 12 x 1 kg Dosen im Karton

Eisglasur

110.016	EISGLASUR KAKAO	1 kg Flasche	exkl. 10% MWSt. per Stück 8,99
110.011	SPEZIAL-GLASUR für Stracciatella-Eis	1,5 kg Stehtube	16,28

Verpackung: 12 x 1 kg Dosen im Karton
8 x 1,5 kg Stehtuben im Karton



Exklusive Dessertsaucen

Dolce

in 1,5 kg Garnierflaschen

exkl. 10% MWSt. per Flasche

169.001	AMARENA	9,42
169.003	CARAMEL	8,47
169.007	ERDBEERE	8,47
169.011	HIMBEERE	8,47
169.013	KAKAO	8,79
169.019	KIWI	9,42
169.017	SCHOKOLADE	9,31

Verpackung: 8 x 1,5 kg Flaschen im Karton

Dolce

in 1 kg Garnierflaschen

exkl. 10% MWSt. per Flasche

169.207	ERDBEERE	5,65
169.217	SCHOKOLADE	6,20

Verpackung: 12 x 1 kg Flaschen im Karton

Variegata

Saucen zum Marmorieren von Eismassen

MIT FRUCHTSTÜCKEN!

exkl. 10% MWSt. per kg

169.521	AMARENA	7,90
169.505	CARAMEL	6,55
169.522	CASSIS	7,90
169.523	ERDBEERE	6,99
169.524	HIMBEERE	7,90
169.525	MARILLE	6,99
169.526	WALDBEERE	7,90
169.527	ZWETSCHKE	6,99

Dosierung: ca. 100 Gramm pro 1 Liter ausgefrorenem Speiseeis

Verpackung: 5 kg Kübel



Dekors für Eispezialitäten

		exkl. 10% MWSt. per Gebinde	
986.001	KAKAOFLOCKEN	1 kg Dose	15,51
Verpackung: 10 x 1 kg Dosen im Karton			
986.009	SCHOKOSPÄNE	700 Gramm Kübel	13,23
Verpackung: 4 x 700 Gramm Kübel im Karton			
979.009	WURTH MARONI-PÜREE	850 Gramm Dose	8,47
Verpackung: 9 x 850 Gramm Dosen im Karton			
979.010	VANINI MARONI-PÜREE	850 Gramm Dose	8,78
Verpackung: 9 x 850 Gramm Dosen im Karton			
979.064	KARAMELLISIERTE WALNÜSSE	500 Gramm Dose	11,95
Verpackung: 24 x 500 Gramm Dosen im Karton			
979.065	HASELNUSSKROKANT spezial	1 kg Sack	11,32
Verpackung: 10 x 1 kg Sack im Karton			

Amarena - Weichseln

original italienisch

		exkl. 10% MWSt. per kg	
979.205	AMARENA-WEICHSELN	5,0 kg Dose	8,97
	Fruchteinwaage	3,4 kg	
980.002	AMARENA-Sirup	5,0 kg Dose	6,35
Verpackung: 4 x 5 kg Dosen im Karton			

Rosinen in Inländerrum

		exkl. 20% MWSt. per Gebinde	
110.006	ROSINEN IN INLÄNDER-RUM	3,8 kg Glas	20,76
981.002	MALAGAWEIN	per kg	6,75



**Aromen, Backmittel,
Lebensmittelfarben**



Sangelito

*Original italienisches Rezept
exquisite Pasten als feiner Geschmacksgeber
für Cremes, Füllungen und Gelees*

exkl. 10% MWSt. per 1 kg Flasche

148.105	BANANE	13,79
148.107	ERDBEERE	15,71
148.111	HIMBEERE	13,79
148.123	MARILLE	14,76
148.125	ORANGE	13,79
148.133	PISTAZIE	15,71
148.143	WALDERDBEERE	15,71

Dosierung: 30-50 Gramm pro 1 kg Grundmasse
ca. 20 Gramm pro 1 kg Geleemasse

Verpackung: 12 x 1 kg Flaschen im Karton

Aroma - Essenzen für Süßwaren

exkl. 20% MWSt. per Liter

350.014	ERDBEERE	24,98
350.023	PUNSCH	19,92
350.020	RUM	21,60
350.070	SAHNE	24,98
350.061	SCHOKOLADE	24,98
350.043	VANILLE 5-fach	35,70
350.155	TYP SCHWARZWÄLDER KIRSCH	23,97

Viele weitere Sorten sind ebenfalls erhältlich!

Dosierung: 0,5 Liter für 100 kg

Verpackung: 15 x 1 Liter Plastik-Flaschen im Karton



Dektarom

1 Liter Flaschen

exkl. 20% MWSt. per Flasche

149.031	RUM	5,76
149.043	VANILLE	5,16
149.055	ZITRONE	5,16

Verpackung: 15 x 1 Liter Flaschen im Karton

5 Liter Kanister

exkl. 20% MWSt. per Liter

149.032	RUM	5,52
149.044	VANILLE	4,79
149.056	ZITRONE	4,79

Sonderqualität

1 Liter Flaschen

exkl. 20% MWSt. per Flasche

149.001	BUTTER	6,63
149.016	MALAGA	6,26
149.034	RUM	6,40
149.037	SAHNE	5,76
149.046	VANILLE	5,76
149.058	ZITRONE	5,76

Verpackung: 15 x 1 Liter Flaschen im Karton

5 Liter Kanister

exkl. 20% MWSt. per Liter

149.002	BUTTER	6,26
149.017	MALAGA	5,76
149.035	RUM	6,03
149.038	SAHNE	5,52
149.047	VANILLE	5,52
149.059	ZITRONE	5,52

Stellarom - Backaromen

5 Liter Kanister

exkl. 20% MWSt. per Liter

149.063	VANILLE	3,92
149.065	ZITRONE	3,92



Premium Eisbasen

Eisbasen zur Herstellung höchstwertiger,
lagerstabiler Eismassen mit oder ohne Obers.

509.041 PREMIUM Cremeeisbasis zur warmen Herführung exkl. 10% MWSt. per kg
11,66

Anwendung: pro 1 Liter Vollmilch 40 Gramm Basispulver und 200 bis 250 Gramm Zucker verwenden. Der Einsatz von zusätzlich 125 ml Obers ist optional. Ansatz pasteurisieren.

509.441 PREMIUM Fruchteisbasis zur warmen und kalte Herführung, für Frischfruchteinsatz geeignet exkl. 10% MWSt. per kg
11,66

Anwendung:

warme Herführung: pro 1 Liter Magermilch 40 Gramm Basispulver und 250 Gramm Zucker verwenden. Ansatz pasteurisieren.

kalte Herführung: pro Liter Wasser 100 Gramm Magermilchpulver, 50 Gramm Basispulver und 250 Gramm Zucker verwenden

Verpackung: 4 x 2 kg Packung im Karton

Premium Kaltcremepulver

Das Kaltcremepulver zeichnet sich durch hohe Frostbeständigkeit und Backstabilität aus. Es eignet sich daher für eine breite Produktpalette von TK - lagerfähigen Back- und Konditorwaren.

Anwendung: 1 kg Pulver in 2,5 Liter Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen.

553.236 PREMIUM Vanillekaltcremepulver gelb exkl. 10% MWSt. per kg
5,80
Für Krapfenfülle für 1 kg Pulver 3 Liter Milch verwenden

Verpackung: 4 x 2 kg Packung im Karton



Atomen, Backzusatzmittel, Geschmacksstoffe

Bäckereien, Gastronomie, Konditoreien Spezialitäten des Hauses

353.041	KONDITORLACK	1 Liter	per Flasche	exkl. 20% MWSt. 35,40
986.202	DEXTROSE	7 kg Kübel	per kg	exkl. 10% MWSt. 3,55
979.006	HASELNUSSMASSE zuckerfrei	18 kg Kübel	per kg	11,15
986.012	TROCKENSTÄRKE-SIRUP pulverförmig	5 kg Kübel	per kg	3,92
986.014		25 kg Sack	per kg	3,92
986.097	SNOWLINE Trockenfondant	10 kg Sack	per kg	2,82
553.003	STELLA BACKPULVER	25 kg Sack	per kg	2,33
553.013	STELLA VANILLINZUCKER	25 kg Sack	per kg	2,45
553.004	STELLA CREMEPULVER gefärbt	2 kg Sack	per kg	3,31
553.008		25 kg Sack	per kg	3,31
553.005	STELLA CREMEPULVER ungefärbt	2 kg Sack	per kg	3,31
553.010		25 kg Sack	per kg	3,31
986.016	ZUCKERCOULEUR für SPIRITUOSEN	1 kg Dose	per kg	4,77
986.017		7 kg Kanne	per kg	4,52

Verpackung: 4 x 2 kg Sack im Karton



Lebensmittelfarben

Natürliche Lebensmittelfarben

sind ab sofort in Pulverform erhältlich!

		exkl. 20% MWSt.
955.003	Betacarotin 1,7%, Pulver	Tagespreis
955.012	Carminsäure 50%, Pulver	Tagespreis
955.010	Carthamuskonzentrat, Pulver	Tagespreis
955.011	Curcumin 0,65%, Pulver	Tagespreis
955.005	Kupfer-Chlorophyllin 1,5%, Pulver	Tagespreis

Verpackung: Nach Wunsch in 100-g-Dosen oder 1-kg-Dosen

Lebensmittelfarben flüssig

Grundfarben

			exkl. 20% MWSt. per Flasche / Packung
754.005	BLAU	F1122	6,26
754.002	EIGELB	F1070	6,26
754.003	ERDBEERROT	F1076	6,26
754.004	GRÜN	F1119	6,26
754.017	RUMBRAUN	F2471	19,55
754.332	ROT, GELB, GRÜN	pro Sorte 1 x 10 ml	3,80

Verpackung: 15 x 1 Liter Flaschen im Karton

Lebensmittelfarben in Pulver

alle Farbnuancen

			exkl. 20% MWSt. per 100 Gramm Dose
754.146	BLAU		7,74
754.124	EIGELB		6,03
754.130	ERDBEERROT		3,92
754.142	GRÜN		6,40
754.181	SCHOKOLADEBRAUN		12,67
754.120	ZITRONENGELB		7,98

Auch in Packungen zu 1 kg. **Noch viele weitere Farbnuancen erhältlich!**



**Milchmix,
Shake, Limonade,
Reinigung**



Milchmixbasen

Zubereitung für aromatisierte Milchmixgetränke

		exkl. 10% MWSt. per Flasche
168.005	BANANE	7,71
168.007	ERDBEERE	7,71
168.009	HASELNUSS	9,42
168.013	HIMBEERE	8,65
168.017	KAKAO	8,65
168.025	VANILLE	8,65

Dosierung: 30 - 50 Gramm pro 250 ml Milchmixgetränk

Verpackung: 12 Flaschen im Karton

		exkl. 20% MWSt. per Stk.
990.006	DOSIERPUMPE	7,27

Shake - Produkte

		exkl. 10% MWSt. per kg
518.003	SHAKE-PULVER neutral	7,40

Verpackung: 4 x 2 kg Packungen im Karton

Shakesirupe im 5 Liter Kanister

		exkl. 10% MWSt. per Liter
118.005	ERDBEERE	6,08

Verwendung:

2 kg SHAKE-PULVER werden mit 6 Liter Wasser verrührt, 1,2 kg (ca. 1 Liter) SHAKE-SIRUP dazumengen und in den Apparat füllen. Bei separatem Sirupzugeber für 200 Gramm Shake-Grundmasse sind ca. 30 Gramm Sirup zuzugeben.



Postmix - Limonadensirup 54° Brix

			exkl. 10% MWSt. per kg
117.002	APFEL		4,16
117.006	MUSKAT		3,18
117.004	SPORT-COLA	koffeinhaltig	2,82
117.009	ARABELLA-ORANGE	für Fruchtsaftlimonade	4,41

Verpackung: 12 kg netto im Kanister

Verwendungsvorschlag:

1 Liter Postmixsirup mit 5,5 Liter Wasser (CO₂) gemischt, ergibt 6,5 Liter trinkfertige Limonade mit 10° Brix. 1 kg Postmixsirup mit 4,4 Liter Wasser gemischt ergibt 5,2 Liter Limonade mit 10° Brix.

Eisteesirup

			exkl. 20% MWSt. per Liter
117.024	PFIRSICH (Verdünnung 1+7)		3,92

Verpackung: 10 Liter Kanister

Zitronen - Produkte

			exkl. 10% MWSt. per Liter
118.016	ASTRA ZITRON	1 Liter	7,12

Ein hochwertiges Produkt mit natürlichem Zitronenschalendestillat und echtem Zitronenöl, zum Säuern von heißen und kalten Getränken, Salaten, etc.

Verpackung: 15 x 1 Liter Flaschen im Karton

			exkl. 20% MWSt.
985.019	ZITRONENSÄURE	25 kg Sack per kg	3,92
185.001	ZITRONENSÄURELÖSUNG 50%	1 Liter per Flasche	5,65



Was gibt es noch?

350.001	BACKZUSATZMITTEL	10 Liter Kanister	exkl. 20% MWSt.	
	Für Krapfen und Punschmassen	per Liter		5,16
986.013	VANILLIN chem. rein 100 %	per kg		27,31
982.003	VANILLESCHOTEN BOURBON	per kg	Preis auf Anfrage!	

Tortentränken

vielseitig verwendbar

151.004	CHERRY		exkl. 20% MWSt. per Flasche	12,24
151.008	MARASCHINO			11,05

Verpackung: 15 x 1 Liter Flaschen im Karton

Konzentrierte Spezialitäten

981.003	COINTREAU-CONCRETE 60%		exkl. 20% MWSt. per Liter	31,67
	1 Liter Plastikflasche			

Verpackung: 6 x 1 Liter Flaschen im Karton

Reinigen Sie Ihre Anlagen mit

385.101	CLEAN Reinigungs-	1 Liter Flasche	exkl. 20% MWSt. per Liter	7,98
385.102	und Desinfektionsmittel	10 Liter Kanister		7,37
	Verpackung: 15 x 1 Liter Flaschen im Karton			
997.102	AQUA-CLEAN	1 Liter Flasche		33,80
	Verpackung: 6 x 1 Liter Flaschen im Karton			
985.201	FD/G Flächendesinfektionsmittel		exkl. 20% MWSt. per Gebinde	
		0,5 Liter Flasche		7,74
	Verpackung: 6 x 0,5 Liter Flaschen im Karton (Mindestabnahme: 1 Karton)			
985.202	FD/G Flächendesinfektionsmittel			
		5 Liter Kanister		38,87
985.203	RESITEX Händedesinfektionsmittel			
		0,5 Liter Flasche		15,49
	Verpackung: 10 x 0,5 Liter Flaschen im Karton			