

# KONDITIONEIPASTEN

Für Sahne, Buttercreme, Teig und mehr



# UNIVERSELL EINSETZBAR

Individuelle Geschmacksrichtungen sind die Basis eines abwechslungsreichen Sortiments. Die intensiven, geschmacksgebenden Dreidoppel Konditoreipasten sorgen für maximale Vielfalt und sind zudem universell einsetzbar.

SPIEGEL  
**CREMES**  
FRUCHTAUFTRICHE

SCHOKOLADE

TEIGE

**FRUCHTFÜLLUNGEN**  
MARZIPAN

**FONDANT**  
TRÄNKEN

CANACHE

MASSEN  
**DESSERTS**

PRALINEN  
**SPEISEEIS**  
SÜSSWAREN

**SAHNE**  
UND VIELES MEHR

## Trends bedienen beginnt bei der Auswahl der Backzutaten!

Auch bei Torten und Gebäcken gilt: Verbraucher wünschen sich mehr „Natürlichkeit“. Achten Sie bereits bei der Auswahl der Backzutaten darauf, dass diese Ihren Anforderungen entsprechen!

Wir machen es Ihnen einfach; fast alle Konditoreipasten entsprechen unserem Dreidoppel Clean Label Standard!

Fast alle  
**Dreidoppel  
Konditoreipasten  
sind frei von**

- Farb- und Konservierungsstoffen
- modifizierter Stärke
- weiteren Zusatzstoffen (außer Zitronensäure)



# UNSERE KONDITOREIPASTEN

**Über 60 Varianten**

**Mit natürlichen Aromen**

**Universell einsetzbar**

**Ohne Farb- und Konservierungsstoffe**

**Geschmacks- und farbgebend**

**3 DREIDOPPEL**

**27820**

**PINK GRAPEFRUIT**

**KONDITOREIPASTE | PASTE**

**NEUES DESIGN**

## Jetzt pretty in white!

Jahrzehntlang war die braune Dose das Aushängeschild unserer Konditoreipasten. Mit dem neuen Etiketten-Design erstrahlen sie nun in einer zeitgemäßen weißen Dose.

Über 60 Varianten werden mit der Erfahrung von über 120 Jahren stetig neu- und weiterentwickelt und bieten eine breite Palette voller Geschmacksvielfalt.

- Gleichbleibende Qualität
- Hergestellt aus erlesenen Zutaten
- Für hohe Geling- und Produktsicherheit
- Mit pastöser Konsistenz für optimale Dosierbarkeit

So unterstützen wir das Handwerk beim Kreieren des eigenen, individuellen Geschmacks in Torten und Gebäcken.

Entdecken Sie unsere klassischen Variationen und ein umfangreiches Trendsortiment in vielfältigen Geschmacksrichtungen im Innenteil.



# Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Kokos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kokoszubereitung mit sahnigem Geschmack nach Kokosmark</li> </ul>		✓	✓		50-70 g	1,0 kg	19904
<b>Kokos mit Stücken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kokoszubereitung mit 30 % Kokosflocken</li> </ul>	✓	✓			90 g	5,0 kg	22808
<b>Limette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limetten-/Zitronenzubereitung mit typischem Limettengeschmack</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	25104
<b>Mandarine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mandarinenzubereitung mit feinherber Schalennote</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 303 g Mandarinen verarbeitet</li> </ul>		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	21004
<b>Mango</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mangozubereitung mit exotisch-vollreifem Fruchtgeschmack</li> <li>mit Mangomark</li> </ul>		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	29304
<b>Marille (Aprikose)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marillen-/Aprikosenzubereitung mit vollreifem Fruchtgeschmack</li> <li>Für 100 g Paste werden 93 g Aprikosen verarbeitet</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	20604
<b>Passionsfrucht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passionsfruchtzubereitung mit authentisch spritzig-fruchtigem Geschmack</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 129 g Passionsfrucht verarbeitet</li> </ul>			✓	✓	50 g	1,0 kg	27520
<b>Pfirsich</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit aromatisch-vollreifer Fruchtnote</li> <li>Mit Pfirsichstückchen</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	22104
<b>Pfirsich-Maracuja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pfirsich-Maracuja-Zubereitung mit süß-exotischer Fruchtnote und Pfirsichstücken</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 113 g Maracuja verarbeitet</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	24104
<b>Pink Grapefruit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pink-Grapefruit-Zubereitung mit frisch-herbem Geschmack und kräftig pinker Farbe</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 60 g Grapefruitsaft verarbeitet</li> </ul>			✓	✓	50 g	1,0 kg	27820
<b>Rhabarber</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rhabarberzubereitung mit typisch frisch-fruchtigem Geschmack</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	26004
<b>Sanddorn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit Sanddornmark und typisch säurebetontem Geschmack</li> <li>Feine Orangennote als Abrundung</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	43504

# Blüten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Holunderblüte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Holunderblütenzubereitung mit blumig duftender Geschmacksnote</li> <li>Mit Holunderblütenextrakt</li> </ul>		✓		✓	50 g	1,0 kg	43704
<b>Lavendel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavendelzubereitung mit typisch aromatischem Lavendelgeschmack und dezenter Farbe</li> <li>Mit Lavendelextrakt</li> </ul>			✓	✓	50 g	1,0 kg	23820
<b>Rose</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aromazubereitung mit typisch blumig duftendem Rosengeschmack</li> <li>Mit natürlichem Rosenaroma und anderen natürlichen Aromen</li> </ul>			✓	✓	50 g	1,0 kg	25320

## Kaffeenoten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Cappuccino</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffe Zubereitung mit typischem Cappuccinogeschmack</li> <li>Für 100 g Paste werden 77 g Kaffee verarbeitet</li> </ul>		✓	✓	✓	30 g	1,0 kg	25204
<b>Espresso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit typischem Espressogeschmack</li> <li>Mit leichter Schokoladenabrundung</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	26704
<b>Latte Macchiato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit typischer Geschmackskombination aus Espresso und Milch</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28104
<b>Mokka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffe Zubereitung mit käftiger Röstnote</li> <li>Mit 39 % stark gerösteten, fein gemahlten Kaffeebohnen</li> </ul>		✓		✓	10 g	1,0 kg	23904
<b>Tiramisu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit dem typischen Geschmack des italienischen Dessert-Klassikers</li> </ul>		✓	✓		50 g	1,0 kg	24004

## Schokolade und Karamell

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Creme de Cacao</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaka Zubereitung mit kräftig herbem Geschmack</li> <li>Mit 40 % Kakaopulver</li> </ul>		✓	✓	✓	30 g	3,0 kg	20406
<b>Karamell</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karamellzubereitung mit feiner Röstnote und goldbrauner Farbe</li> <li>Mit Karamellsirup</li> </ul>		✓	✓	✓	5 g	1,0 kg	21604
<b>Toffee</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit typischer Farbe und Geschmack nach Sahnekaramell</li> <li>Mit Kondensmilch und Karamellsirup</li> </ul>		✓	✓		50 g	1,0 kg	41904
<b>Trüffel-Praline</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung zum Abschmecken von Trüffel-Canache</li> <li>Feine Haselnussnote, abgerundet mit Jamaikarum</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21204



## Aromatische Gewürze

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Creme de Menthe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minzölzubereitung mit frischem Geschmack nach Minze</li> <li>Mit natürlichem Minzöl</li> </ul>		✓	✓	✓	20 g	1,0 kg	22904
<b>Ingwer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingwerzubereitung mit Zitrusnote und leichter Schärfe</li> <li>Mit Ingwerpüree und natürlichem Ingweröl</li> </ul>		✓		✓	50-100 g	1,0 kg	45504
<b>Vanille BOURBON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bourbonvanillezubereitung mit natürlichem Bourbonvanillearoma</li> <li>Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet</li> </ul>		✓	✓	✓	3 g	1,0 kg 3,0 kg 10,0 kg	21804 21806 21810
<b>Vanille Morony</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit natürlichem Bourbonvanillearoma und mit sichtbaren Stippen aus extrahiertem Vanilleschotenpulver</li> <li>Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet</li> </ul>		✓	✓	✓	7 g	1,0 kg	22004

# Nuss-Variationen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Haselnuss mit Stücken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haselnusszubereitung mit 15 % Haselnussstücken</li> <li>• Aus Haselnussmark</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	60 g	3,0 kg	23306
<b>Haselnuss ohne Stücke</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haselnusszubereitung mit intensiver Nussnote</li> <li>• Aus Haselnussmark</li> </ul>		✓	✓	✓	40 g	3,0 kg	22206
<b>Pistazie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelzubereitung mit feinmilder Pistaziennote</li> <li>• Mit Bittermandel-Abstrich</li> </ul>		✓	✓	✓	60 g	1,0 kg	22404
<b>Pistazie 100</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pistazienmark mit Farbstoff</li> <li>• Ungesüßt</li> </ul>		✓		✓	100 g	1,0 kg	43230
<b>Walnuss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Walnusszubereitung mit röstigem Nusscharakter</li> <li>• Mit Walnussmark</li> </ul>		✓	✓	✓	20 g	1,0 kg	42504
<b>Gebrannte Mandel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandelzubereitung mit typischem Geschmack gebrannter Mandeln</li> <li>• Mit Mandelmark</li> </ul>		✓		✓	50 g	1,0 kg	24204



# Alkoholische Spezialitäten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Amaretto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amarettozubereitung mit typischer Bittermandelnote</li> <li>• Mit 22 % Amaretto-Likör</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	26204
<b>Birne (Williams Christ)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelzubereitung mit saftig-reifer Birnennote</li> <li>• Mit Williams-Christ-Birnenbrand und Birnenfruchtmark</li> </ul>		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	21104
<b>Burgunder-Punsch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelzubereitung mit feinwürzigem Punschgeschmack</li> <li>• Mit original Jamaikarum</li> </ul>		✓	✓	✓	20 g	1,0 kg 3,0 kg	21504 21506
<b>Calvados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calvadoszubereitung mit fruchtiger Apfelnote</li> <li>• Mit Apfelsaftkonzentrat und 25 % echtem Calvados</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	42704
<b>Crene Napoleon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weinbrandzubereitung mit vollmundigem Geschmack</li> <li>• Mit 57 % Weinbrand</li> </ul>		✓		✓	20 g	1,0 kg	20004
<b>Eierlikör</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eierlikörzubereitung mit klassisch-beliebtem Geschmack</li> <li>• Mit 30 % Eierlikör</li> </ul>		✓	✓		50 g	1,0 kg 5,0 kg	24704 24708
<b>Irish Cream</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irish-Cream-Likörzubereitung mit typischem Geschmack nach Whisky und Sahne</li> <li>• Mit echtem Irish-Cream-Likör</li> </ul>			✓		50 g	1,0 kg	26504
<b>Marc de Champagne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marc-de-Champagne-Zubereitung mit edler Champagnernote</li> <li>• Mit 30 % Marc de Champagne (Tresterbrand aus der Champagne)</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	29204
<b>Prosecco</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosecco-Zubereitung mit fruchtig-prickelnder Weißweinnote</li> <li>• Mit echtem Prosecco</li> </ul>			✓	✓	50 g	1,0 kg	23004
<b>Rum JAMAICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumzubereitung mit dem Geschmack nach Urlaub und Karibik</li> <li>• Mit 20 % original Jamaikarum</li> </ul>		✓	✓	✓	5-10 g	1,0 kg 3,0 kg 10,0 kg	21904 21906 21910
<b>Schwarzwälder Kirschwasser</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirschwasserzubereitung für echte Rezeptklassiker</li> <li>• Mit 55 % original Schwarzwälder Kirschwasser aus der Ortenau</li> </ul>		✓		✓	50 g	1,0 kg 5,0 kg	21704 21708



# Aus Tradition modern

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit 12 Jahrzehnten Erfahrung verstehen wir es wie kaum ein anderes Unternehmen, traditionelles Handwerk mit modernen Impulsen zu verbinden.

## Von Langenfeld in die ganze Welt

Unser umfangreiches Produktsortiment, welches von Sahneständen über Backmixe bis hin zu Aromen und Konditoreipasten reicht, erleichtert das tägliche Arbeiten in Bäckerei und Konditorei und wird von Langenfeld (Rheinland) in die ganze Welt exportiert.

## Unsere Kernkompetenz: Geschmack

Mit über 100 verschiedenen Konditoreipasten und Aromen – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit fein abgestimmten Geschmacksnuancen und typischer Farbe bei der Herstellung individueller Kreationen von feiner Torte bis rationeller Schnitte. Dreiboppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

Entdecken Sie unser Sortiment für mehr Kreativität in Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen unter [www.dreiboppel.de](http://www.dreiboppel.de)

