

BACKAROMEN

Für Teige und Massen





AROMEN FÜR BACKWAREN

Die vielfältigen Backaromen von Dreidoppel runden Teige und Massen ganz individuell ab und verleihen Gebäcken einen unverwechselbaren Geschmack. Perfekt abgestimmt auf die Ansprüche in der Backstube bieten wir ein umfangreiches Sortiment – passend für jede Anwendung.

Ob dickflüssig oder pastös, pulverisiert oder granuliert – unsere große Backaromen-Kompetenz sorgt für

- ideale Verteilung der Aromen
- exaktes Arbeiten
- konstante Backergebnisse

Mit unserem fundierten Wissen über die Anforderungen des Backstubenalltags gelingt es uns immer wieder, die Aromen optimal auf die Bedürfnisse der Verwender zuzuschneiden – von der idealen Dosierbarkeit bis hin zur Backstabilität.

So unterstützen wir die Handwerksbetriebe bei der Umsetzung ihrer individuellen Backkreationen.

Vielfältige Geschmackswelten

Auf den folgenden Seiten geben wir einen Überblick über die verschiedenen Geschmackswelten, in die wir unsere Backaromen einteilen.

- Vanille
- Zitrusfrüchte
- Butter, Sahne, Quark
- Aromenkompositionen
- Rum / Alkoholisch
- Nuss- und Gewürzwelten



Dr. Laura Franitza,
Dreidoppel Forschung und Entwicklung

„Täglich genießen wir in unserem Alltag zahlreiche Lebensmittel, welche durch ihren charakteristischen Geruch und Geschmack geprägt sind. Bei Dreidoppel untersuche ich genau die Substanzen, die wir beim Verzehr durch unsere Sinnesorgane wahrnehmen. Eine genaue Betrachtung ist dabei entscheidend, da nur das perfekte Zusammenspiel einzelner Stoffe ein einzigartiges Aroma erzeugt. Die analytischen Erkenntnisse dienen als Grundlage zur Entwicklung unserer Backaromen.“

Aromen Know How

Je nach Anwendungsgebiet bedarf es unterschiedlicher Aromen und Konsistenzen, um das perfekte Geschmackserlebnis zu erzielen.



Dickflüssige Aromen gewährleisten eine optimale Verteilung des Aromas in der Masse oder im Teig und zeichnen sich durch hervorragende Backstabilität und Frosterfestigkeit aus.



Pastöse Lebensmittelzubereitungen eignen sich auch in der kalten Konditorei. Pasten lassen sich besonders gut in Massen verteilen und sind back- und frosterfest.



Für die besonders exakte Aromatisierung empfehlen sich hoch dosierte, **pulverisierte Aromen**. Sie sind verkapselt und verflüchtigen sich nur sehr langsam – sie sind daher ideal zum Vorverwiegen geeignet.



Granulate wie die Dreidoppel Klassiker Citroperl und Oraperl entwickeln während des Produktions- und Backprozesses ihren unverwechselbaren Geschmack.

Unsere Dreidoppel Fachberater unterstützen Sie gern bei der Auswahl der für Sie geeigneten Produkte.

Entwicklungsprozess eines Dreidoppel Backaromas am Beispiel des neuen „Haselnuss Europa“

Isolation

Zu Beginn einer Dreidoppel Produktentwicklung wird das Ursprungslebensmittel, in diesem Fall geröstete Haselnüsse, genau unter die Lupe genommen. Dafür werden aromaaktive Verbindungen isoliert, d. h. von anderen Bestandteilen, wie z. B. Fetten und Proteinen, abgetrennt.

Analyse

Unsere Experten trennen und analysieren anschließend die zuvor isolierten aromaaktiven Stoffe der Haselnuss. Sie können mit Hilfe spezieller Technik und viel Erfahrung genau die Verbindungen identifizieren, welche typisch für das Haselnuss-Aroma sind.

Komposition

Die Erkenntnisse der Analyse nutzen unsere Flavouristen, um aus den einzelnen, nun bekannten, Verbindungen ein einzigartiges Dreidoppel-Aroma zu komponieren. Über Jahrzehnte gesammeltes Wissen hilft dabei, das neue Aroma auf die besonderen Ansprüche der Backstube abzustimmen (z. B. Backstabilität und Langlebigkeit).

Produkttest

Unsere Konditormeister testen das neu komponierte Haselnussaroma in allen erdenklichen Anwendungen und lassen bei Bedarf Anpassungen vornehmen. Das hauseigene Sensorikteam verkostet und bewertet das neue Aroma in den Backwaren. Es wird so lange optimiert, bis das neue Produkt perfekt ist.

Vertrieb

Von Langenfeld in die ganze Welt – dank unserem weltweit agierenden Außendienst, bestehend aus über 40 Bäcker- und Konditormeistern, verfeinert das neue Haselnussaroma Gebäcke in der ganzen Welt.



1



2



3



4



5



VANILLE – KÖNIGIN DER GEWÜRZE

Vanille gehört zu den beliebtesten Backaromen überhaupt. Natürliches Vanillearoma von Dreidoppel stammt aus den fermentierten Schoten der Bourbonvanille. Diese, aus Madagaskar stammende Gewürzvanille, ist sehr kostbar und hochpreisig. Je nach Kundenwunsch bietet Dreidoppel neben natürlichem Bourbonvanillearoma auch einfachere Qualitätsstufen an.

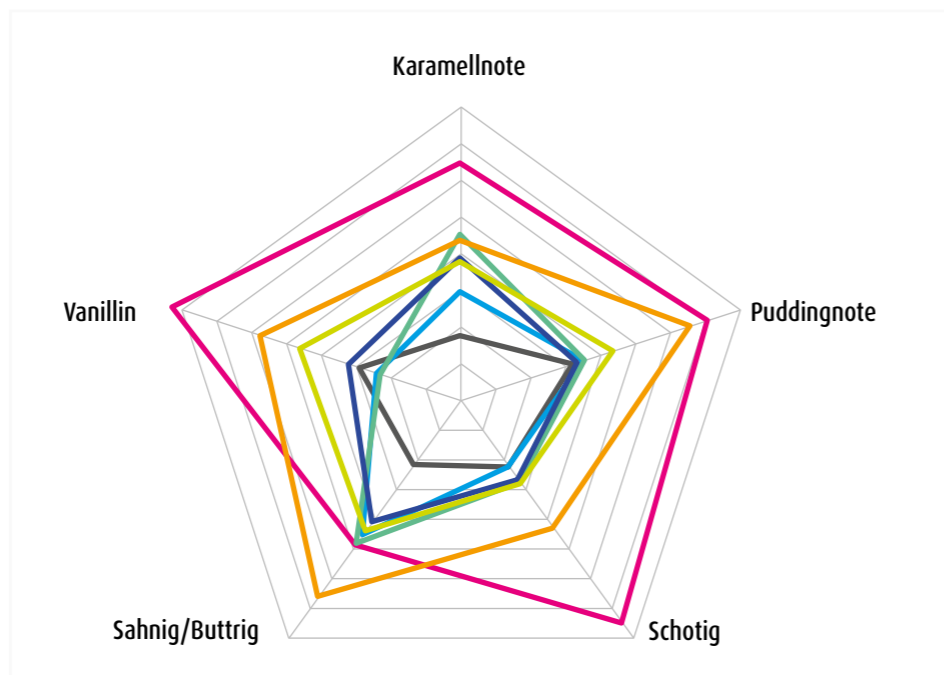
Unsere Vanille-Kompetenz:

- Über Jahrzehnte gewachsenes Netzwerk zu Vorlieferanten im komplizierten Vanillemarkt
- Einkauf von ausschließlich klassisch fermentierter Vanille mit hohem natürlichen Vanillingehalt
- Aufarbeitung der Rohstoffe zu anwendergerechten Backaromen mit hoher Gelingsicherheit und Backstabilität
- Bereitstellung unterschiedlicher Qualitätsstufen, vom erstklassigen natürlichen Bourbonvanillearoma bis zum einfachen Vanillearoma – je nach Kundenwunsch

Fein abgestimmt – Nuancen machen den Unterschied

Vanillegeschmack ist nicht gleich Vanillegeschmack. Wir bieten für jedes Gebäck die passende Vanillenote von schotig-Vanillin bis sahnig-Puddingnote.

- Vanille Bourbon Europa (73904)
- Supranil (16403)
- Scho-Vanil (167703)
- Vanille Prima (74908)
- Vanille PRINCESSE (28006)
- Vanille Europa (71904)
- BIO Aroma Vanille (76304)



Unsere Vanille-Produkte im Geschmacksvergleich

Natürliche Vanillearomen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
BIO Aroma Vanille	<ul style="list-style-type: none"> • Hochwertiges, natürliches Bio-Bourbonvanillearoma • Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-013 • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ☆ Empfehlung: Zur Aromatisierung von Vanilleböden 	dickflüssig	5 g	1,0 kg	76304
Scho-Vanil	<ul style="list-style-type: none"> • Pulverisiertes, natürliches Bourbonvanillearoma mit sichtbarem Vanilleschotenanteil (aus extrahierten Schoten) • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ☆ Empfehlung: Für Vanillekipferl 	pulverisiert	10 g	0,5 kg	17703
Tri-Vanil	<ul style="list-style-type: none"> • Pulverisiertes, natürliches Bourbonvanillearoma ohne sichtbaren Schotenanteil • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ☆ Empfehlung: Für Vanillezucker 	pulverisiert	70 g	0,5 kg	16503
Vanille Bourbon Europa	<ul style="list-style-type: none"> • Erstklassiges, natürliches Bourbonvanillearoma aus Madagaskarvanille • Mit kräftig schotigem Profil • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ☆ Empfehlung: Zum Aromatisieren von Vanillecreme 	dickflüssig	3-5 g	1,0 kg	73904

Vanillearomen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Supranil	<ul style="list-style-type: none"> • Konzentriertes, pulverisiertes Vanillearoma mit sichtbarem Vanilleschotenanteil • Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ☆ Empfehlung: Für Teegebäck 	pulverisiert	2 g	0,5 kg	16403
Vanille Europa	<ul style="list-style-type: none"> • Klassisches Backaroma mit typischen gelernten Vanillegeschmack • Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ☆ Empfehlung: Abrundung von Bisquit und Rührmassen 	dickflüssig	3 g	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg 10,0 kg	71904 71905 71908 71910
Vanille Prima	<ul style="list-style-type: none"> • Einfaches, süßes Vanillearoma mit leichter Karamellnote • Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ☆ Empfehlung: Zur Abrundung von Mürbeteigen 	dickflüssig	3 g	5,0 kg 10,0 kg	74908 74910
Vanille PRINCESSE	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelzubereitung mit kräftiger, süß-sahniger Vanillekochnote • Ideal für die kalte Anwendung in Sahne und Cremes • Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ☆ Empfehlung: Für Buttercremes 	pastös	3 g	3,0 kg	28006

„Wenn ich Gebäcke mit einer vollmundigen Vanille-Note abrunden möchte, ist das Beste gerade gut genug für mich. Deshalb verwende ich gern unsere Vanille Bourbon Europa aus hochwertiger Madagaskarvanille. Dank enger Beziehungen zu den Zwischenhändlern wird für uns vor Ort - trotz komplizierter Einkaufsstrukturen - stets beste Vanille auf den Feldern ausgesucht und eingekauft. So kommt nur Rohware mit bester Qualität in unser Aroma.“

Melina Schlange-Schöningen,
Konditormeisterin und Dreidoppel
Anwendungstechnikerin





ZITRUSFRÜCHTE

Erfrischend im Sommer und belebend im Winter, sind Zitrusfrüchte das ganze Jahr über beliebt. Je nach Geschmacksprofil lassen sie sich mit vielfältigen Aromen kombinieren – von kräftiger Schokolade bis zu süßlichen Nussaromen oder feiner Vanille.

Unsere Zitrus-Vielfalt:

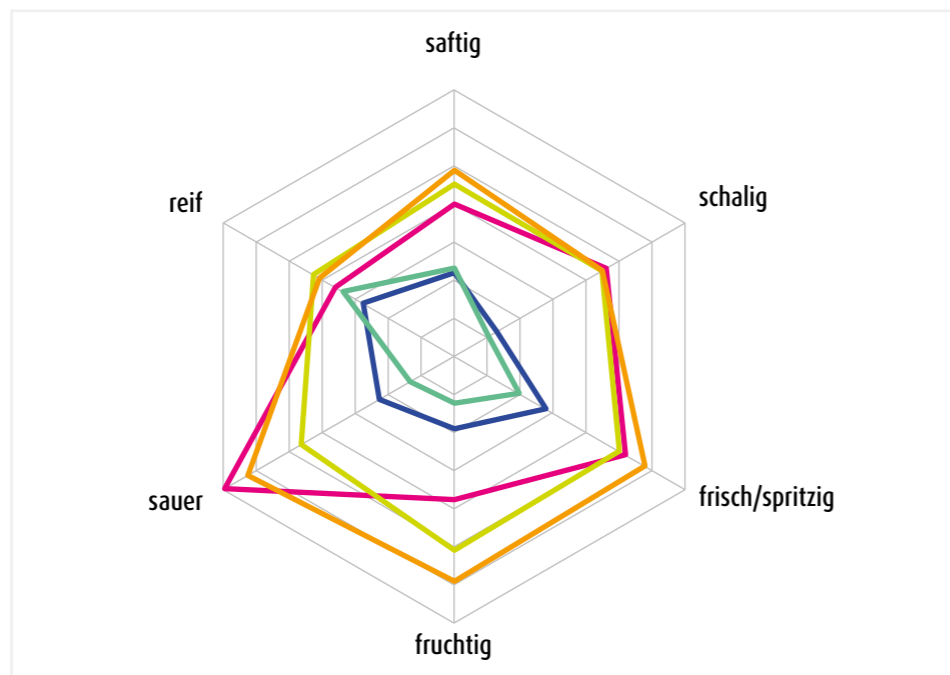
- Zitrone: Spritzige Frische, fein-herbe Noten oder mit vollfruchtigem Geschmack wird sie als eigene Geschmacksnuance oder zur Abrundung eingesetzt
- Orange: Verleiht unterschiedlichsten Gebäcken einen vollmundigen Geschmack und passt in alle Jahreszeiten

Flexibel in der Anwendung, vielseitig im Geschmack – so entsteht Genuss.

Die passende Komposition für jeden Geschmack

Mit unseren Zitrusaromen kommt frischer Geschmack an Gebäcke. Ganz nach Wunsch von sauer über fruchtig bis spritzig.

- BIO Aroma Zitrone (76404)
- Citroperl (17403)
- Citrone Europa (72104)
- Citrone NOBLESSE (27006)
- Citrone Prima (72308)



Unsere Zitrus-Produkte im Geschmacksvergleich

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
BIO Aroma Zitrone	<ul style="list-style-type: none"> • Hochwertiges, natürliches Bio Zitronenaroma aus sizilianischen Bio Zitronen mit spritziger Schalenkomponente • Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-013 ☆ Empfehlung: Verleiht Teegebäck eine feine Zitronennote 	dickflüssig	5 g	1,0 kg	76404
Citrone Europa	<ul style="list-style-type: none"> • Klassisches, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen • mit kräftigem, saftig-frischem Profil • 1L Zitronenaroma enthält Zitronenöl aus ca. 170 Zitronen ☆ Empfehlung: Ideal für Zitronenkuchen 	dickflüssig	3 g	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg	72104 72105 72108
Citrone Prima	<ul style="list-style-type: none"> • Einfaches, fruchtiges Zitronenaroma mit ausgewogener Schalennote ☆ Empfehlung: Zur Abrundung von Mürbeteigen 	dickflüssig	3 g	5,0 kg	72308
Citrone NOBLESSE	<ul style="list-style-type: none"> • Zitronenzubereitung mit Zitronenöl und Zitronensaftkonzentrat, besonders saftig und ausgewogen im Geschmack • Saftige Alternative zu handelsüblicher Zitronenschalenpaste ☆ Empfehlung: Zur Herstellung von Käse-Sahne-Torten oder Weincremes 	pastös	5-10 g	3,0 kg 10,0 kg	27006 27010
Citroperl	<ul style="list-style-type: none"> • Langlebiges, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen mit frischer Zitronenschalennote und einer reifen, fruchtigen Saftabrundung • Zum Teil in Handarbeit gefertigt, entfaltet sich das hochwertige Aroma erst bei mechanischer Beanspruchung und Wärme ☆ Empfehlung: Für fruchtige Zitronenkuchen und Füllungen 	granuliert	1-2 g	0,5 kg	17403
Oraperl	<ul style="list-style-type: none"> • Langlebiges, natürliches Orangenaroma aus hochwertigen, kaltgepressten Orangenschalen • Zum Teil in Handarbeit gefertigt, entfaltet sich das hochwertige Aroma erst bei mechanischer Beanspruchung und Wärme ☆ Empfehlung: Alternative zu Orangenabrieb 	granuliert	1-2 g	0,5 kg	17303

„Zitrone verleiht Gebäcken eine aromatisch, frische Note. Besonders intensiv wird der Geschmack mit Citrone Europa. Den hohen Anteil an Zitronenöl aus frischen Zitronen schmeckt man einfach! Ein Hauch der Sonne Italiens für jedes Gebäck.“



David Winnekens, Konditormeister und Dreidoppel Anwendungstechniker



BUTTER, SAHNE, QUARK

Buttrige Noten, sahnige Abrundungen oder mit der säuerlichen Frische von Quark: Diese Aromen sorgen für vollen Geschmack, nicht nur in köstlichen Kuchen und Fettgebäcken.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Butter	<ul style="list-style-type: none"> • Feines, natürliches Aroma mit typisch frisch-sahniger Butternote und leichter Karamellabrundung • Für feinen Buttergeschmack ☆ Empfehlung: Für Butterplätzchen 	dickflüssig	5 g	1,0 kg	70504
				2,5 kg	70505
Butter-Sahne	<ul style="list-style-type: none"> • Einfaches Backaroma für eine sahnig-buttrige Abrundung der Gebäcke ☆ Empfehlung: Ideal für Berliner und Krapfen 	dickflüssig	5 g	2,5 kg	73505
Butter-Vanille	<ul style="list-style-type: none"> • Kombination aus einer feinen, süßen Vanillekomponente und sahniger Butternote ☆ Empfehlung: Ideal für Hefeteige 	dickflüssig	5 g	2,5 kg	76505
Quarkaroma 5Plus	<ul style="list-style-type: none"> • Backaroma mit frischer Quark- und Zitronennote, abgerundet mit Vanille • Verstärkt angenehm den Quark-Geschmack in Gebäcken ☆ Empfehlung: Von Quarkbällchen bis Käsekuchen 	pulverisiert	5 g	1,0 kg	18804
Trisan	<ul style="list-style-type: none"> • Der Aroma-Klassiker von Dreidoppel • Buttriges, sahniges Backaroma mit feiner Vanillenote zum Verfeinern von Gebäcken ☆ Empfehlung: Für Streusel- und Sandkuchen 	pulverisiert	5 g	1,0 kg	16604
				5,0 kg	16608



AROMENKOMPOSITIONEN

Ob Hefeteig, Blätterteig, Rührmasse oder feine Gebäcke: Diese Kompositionen geben Gebäcken mit ihren kräftigen Noten oder feinen Abrundungen den letzten Schliff.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Hefeteig	<ul style="list-style-type: none"> • Aromenkomposition speziell für Hefeteige mit Bittermandelnote und sahniger Vanilleabrundung • Für Blätterteig und schwere Hefeteige mit hohem Fettgehalt, z. B. Plundergebäck ☆ Empfehlung: Für Stollen 	dickflüssig	3 g	5,0 kg	70708
				10,0 kg	70710
Hefeteig Prima	<ul style="list-style-type: none"> • Aromenkomposition speziell für Hefeteige mit feiner Zitrusnote sowie Bittermandel- und Vanillekomponenten • Ideal für leichte Hefeteige ☆ Empfehlung: Für Bienenstich 	dickflüssig	5 g	25,0 kg	72814
Hefeteigaroma 5plus	<ul style="list-style-type: none"> • Aromenkomposition mit frischem Sahneprofil und intensiver Butternote für die Herstellung von gezogenen Teigen • Leicht dosierbar und einfach zu verarbeiten • Ideal zum Vorverwiegen ☆ Empfehlung: Für Croissants und Plundergebäck 	pulverisiert	5 g	5,0 kg	18608
Hefezopf	<ul style="list-style-type: none"> • Aromenkomposition speziell für Hefezöpfe mit saftig-schaligen Zitrusnoten und Vanille-Tonkabohnengeschmack ☆ Empfehlung: Für Hefezöpfe 	dickflüssig	3 g	5,0 kg	73608
Kuchendaroma Europa	<ul style="list-style-type: none"> • Hochwertige, natürliche Aromenkomposition mit feiner Vanille-Mandelnote und leichter Zitrusabrundung • Ideal für alle Sandmassen, Mürbe- und Hefeteige sowie Dauergebäcke ☆ Empfehlung: Zur Abrundung von Rührmassen 	dickflüssig	3-5 g	1,0 kg	77104
Panettone	<ul style="list-style-type: none"> • Aromenkomposition für italienische Gebäcke, mit einer fruchtig-süßen Vanillenote und einer reifen, saftigen Orangenkomponente ☆ Empfehlung: Neben Panettone auch ideal für helle Rührkuchen, Brioche oder Quarkbällchen 	dickflüssig	3 g	2,5 kg	73005



RUM / ALKOHOLISCH

Klassisch-süßlich oder angenehm rauchig, süß-fruchtig oder spritzig-frisch: Unsere alkoholischen Aromen verleihen unterschiedlichsten Backkreationen ihre köstlichen Noten.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Arrak	<ul style="list-style-type: none"> Langlebiges Arrakaroma mit spritzig-frischer Alkoholnote und einer süßen Weinbrandkomponente Ideal für Tortentränken und Glasuren ☆ Empfehlung: Zum Verfeinern von Tränken 	dickflüssig	3 g	1,0 kg	70104
Rum Europa	<ul style="list-style-type: none"> Klassisches Rumaroma mit fruchtig-süßer Alkoholnote und einer angenehmen Vanille-Barrique-Abrundung Hergestellt mit Original Jamaikarum ☆ Empfehlung: Für Rumkugeln 	dickflüssig	3 g	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg 10,0 kg	71104 71105 71108 71110
Rum Prima	<ul style="list-style-type: none"> Einfaches Rumaroma mit süßer, fruchtiger Alkoholnote und abgestimmtem Vanilleprofil Gut dosierbar mit einer hohen Vorverwiegetoleranz ☆ Empfehlung: Für Marmorkuchen 	dickflüssig	5 g	5,0 kg	74008

Unsere Qualitätsstufe „Europa“

Die Europa-Range setzt sich durch hohe Geschmacksintensität und besondere Backstabilität von anderen Aromen ab. Neben bester Qualität aus größtenteils natürlichen Aromen überzeugt die Produktlinie zusätzlich mit außergewöhnlich runden Geschmacksprofilen.

Europa-Produkte:

- Bittermandel Europa (74204)
- Citrone Europa (72104)
- Haselnuss Europa (73304)
- Kuchenaroma Europa (77104)
- Rum Europa (71104)
- Vanille Europa (71904)
- Vanille Bourbon Europa (73904)



SCHON GEWUSST?



NUSS- UND GEWÜRZWELTEN

Vielfältig ist die Weihnachtsbäckerei – typisch ihre Gewürzwelt: Dieses Aromensortiment verleiht Stollen, Plätzchen und feinen Gebäcken aller Art ihren unverwechselbaren Geschmack.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Bittermandel	<ul style="list-style-type: none"> Klassisches Bittermandelaroma mit ausgewogenem Profil ☆ Empfehlung: Abrundung von Sand- und Rührmassen 	dickflüssig	3 g	1,0 kg	70404
Bittermandel Europa	<ul style="list-style-type: none"> Hochwertiges natürliches Aroma mit feiner Mandelnote ☆ Empfehlung: Abrundung von Rührmassen 	dickflüssig	3-5 g	1,0 kg	74204
Christstollen-Gewürzaroma	<ul style="list-style-type: none"> Typisch weihnachtliches Gewürzaroma, mit Noten von Vanille, Zimt, Kardamom und Zitrusfrüchten, speziell abgestimmt für schwere Hefeteige ☆ Empfehlung: Für Christstollen und Lebkuchen 	pulverisiert	4 g	1,5 kg	17925
Haselnuss Europa	<ul style="list-style-type: none"> Hochwertiges natürliches Aroma, besonders backstabil ☆ Empfehlung: Abrundung von Nuss- und Schokoladengebäcken 	dickflüssig	10 g	1,0 kg	73304
Rosenwasser	<ul style="list-style-type: none"> Blumiges Rosenaroma mit einer fruchtigen, süßen Zitruskomponente ☆ Empfehlung: Ideal zur Abrundung von Mandelmassen und Persipan 	dickflüssig	3 g	1,0 kg	31704
Spekulatius, hell	<ul style="list-style-type: none"> Klassisch-bekanntes Spekulatiusaroma mit süßer Zimtrindennote und ausgewogenem Gewürzprofil. Speziell für helle Teige entwickelt ☆ Empfehlung: Zur Herstellung von Butterspekulatius 	pulverisiert	3 g	1,5 kg	17825
Tonkabohne	<ul style="list-style-type: none"> Traditionelles Tonkabohnenaroma mit süßer, karamelliger Vanillenote und leichtem Waldmeistergeschmack. Zur Aromatisierung von Bisquitmassen ☆ Empfehlung: Für Baumkuchen 	dickflüssig	5 g	1,0 kg 2,5 kg	72404 72405
Zimt	<ul style="list-style-type: none"> Feines, natürliches Zimtaroma mit intensiv süßlicher Zimtrindennote Geeignet zur Herstellung von Zimtgebäcken ☆ Empfehlung: Für Apfelfüllung 	dickflüssig	3 g	1,0 kg	78704
Zimtino	<ul style="list-style-type: none"> Natürliches, pulverisiertes Zimtaroma mit dezenter Zimtrindenkomponente Erfüllt die gesetzlich vorgeschriebenen Cumarinwerte ☆ Empfehlung: Für Zimtgebäcke z. B. Franzbrötchen 	pulverisiert	20 g	1,0 kg	15104



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. Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

Entdecken Sie unser Sortiment für mehr Kreativität in Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen unter www.dreidoppel.de