

# FEINE BACKWAREN

Unser Sortiment



## Unsere Kernkompetenz: Geschmack

Mit über 100 verschiedenen Konditoreipasten und Aromen, unterschiedlichen Backgroundstoffen, Sahneständen und vielem mehr – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit perfekt abgestimmten Produkten bei der Herstellung individueller Kreationen von feiner Torte bis rationeller Schnitte.

Entdecken Sie unser Sortiment!

## Qualität, mit Sicherheit

Für unsere Produkte verwenden wir beste Rohstoffe, verfolgen kontrollierte Fertigungsprozesse (zertifiziert nach FSSC Food Safety System Certification 22000) und arbeiten in einem Team, das seine Arbeit nicht nur liebt, sondern tagtäglich lebt.



## Clean Label à la Dreidoppel

Wir von Dreidoppel haben Clean Label wie folgt für Sie definiert:

- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne modifizierte Stärke
- ohne weitere Zusatzstoffe (ausgenommen Zitronensäure)



## Inhaltsverzeichnis

<b>Für Teige und Massen</b> .....	4	<b>Für Füllungen und Cremes</b> .....	26
<b>Backaromen</b> .....	4	<b>Fruchtfüllungen</b> .....	26
Vanille .....	4	Fruchtfüllungen „Paradiso Fruchtgenuss“ .....	26
Natürliche Vanillearomen .....	4	Fruchtfüllungen „Fruchtback“ .....	26
Vanillearomen .....	5	<b>Powerfüllungen und Aromen</b> .....	27
Zitrusfrüchte .....	6	Powerfüllungen .....	27
Butter, Sahne, Quark .....	7	Aromen für Füllungen .....	27
Kompositionen .....	8	<b>Kaltcremes und andere Massen</b> .....	28
Rum/Alkoholisch .....	8	<b>Kochcremes</b> .....	30
Nuss- und Gewürzswelten .....	9	<b>Fettcremes und Karamell</b> .....	31
<b>Backgroundstoffe</b> .....	10	<b>Für Überzüge</b> .....	33
<b>Für Sahne und Cremes</b> .....	12	<b>Gelier- und Bindemittel</b> .....	34
<b>Konditoreipasten</b> .....	12	<b>Geleegüsse</b> .....	34
Heimische und exotische Früchte .....	13	Zum Aromatisieren von Geleegüssen .....	35
Blüten & Botanicals .....	16	<b>Kaltsaftbinder</b> .....	36
Kaffeenoten .....	17	<b>Sonstiges</b> .....	37
Schokolade und Karamell .....	18	<b>Füll &amp; Fertig</b> .....	37
Nuss-Variationen und Marzipan .....	18	<b>Lebensmittelfarbstoffe</b> .....	38
Alkoholische Spezialitäten .....	20	<b>Register</b> .....	40
<b>Sahnestandmittel</b> .....	21		
Sahnestandmittel, neutral .....	21		
Fond Royal CL, fruchtig .....	23		
Fond Royal CL, Molkereiprodukte .....	24		
Fond Royal CL, Schoko, Nuss und mehr .....	24		
<b>Sahnemarmorias</b> .....	25		

### Das Dreidoppel Sortiment

Immer auf dem neuesten Stand und ideal für Ihre digitale Ablage: Das Dreidoppel Sortiment zum Download. Einfach QR-Code scannen oder unsere Website [www.dreidoppel.de](http://www.dreidoppel.de) besuchen.



**Immer aktuell!**





## FÜR TEIGE UND MASSEN BACKAROMEN

Die vielfältigen Backaromen von Dreidoppel runden Teige und Massen ganz individuell ab und verleihen Gebäcken einen unverwechselbaren Geschmack. Perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse des Backstubenalltags, 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

## Vanille

### Natürliche Vanillearomen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>BIO Aroma Vanille</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hochwertiges, natürliches Bio-Bourbonvanillearoma</li> <li>• Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-013</li> <li>• Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet</li> <li>* Empfehlung: zur Aromatisierung von Vanilleböden</li> </ul>	✓	dickflüssig	5-10 g	1,0 kg	76304
<b>Scho-Vanil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulverisiertes, natürliches Bourbon Vanille Aroma mit extrahiertem Vanilleschotenpulver</li> <li>• Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet</li> <li>* Empfehlung: für Vanillekipferl</li> </ul>	✓	pulverisiert	10 g	0,5 kg	17703
<b>TriVanil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulverisiertes, natürliches Bourbonvanillearoma ohne sichtbaren Schotenanteil</li> <li>• Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet</li> <li>* Empfehlung: zur Aromatisierung von Dekorzucker</li> </ul>	✓	pulverisiert	5-10 g	0,5 kg	16503
<b>Vanille Bourbon Europa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstklassiges, natürliches Bourbonvanillearoma aus Madagaskarvanille</li> <li>• Mit kräftig schotigem Profil</li> <li>• Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet</li> <li>* Empfehlung: zum Aromatisieren von Vanillecreme</li> </ul>	✓	dickflüssig	5-10 g	1,0 kg	73904

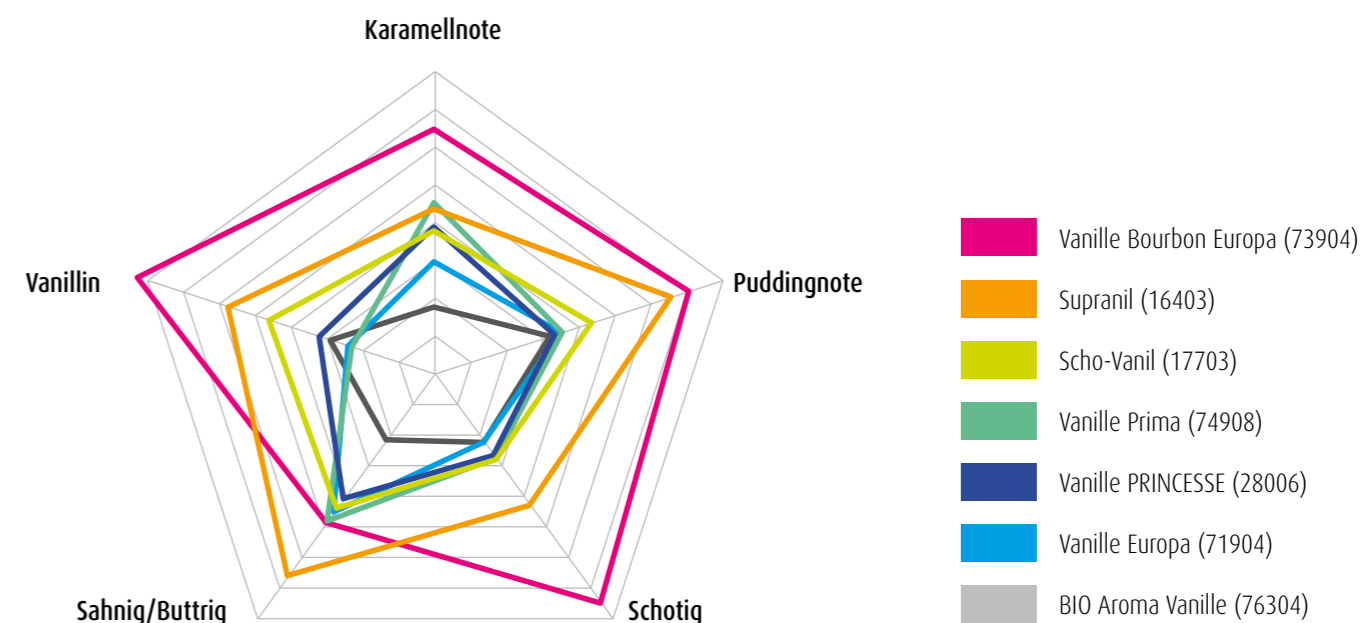
## Vanillearomen

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

## INFO

### Fein abgestimmt – Nuancen machen den Unterschied

Vanillegeschmack ist nicht gleich Vanillegeschmack – wir bieten für jedes Gebäck die passende Vanillenote.



Unsere Vanille-Produkte im Geschmacksvergleich.

# Zitrusfrüchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>BIO Aroma Zitrone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hochwertiges, natürliches Bio-Zitronenaroma</li> <li>mit spritziger Schalenkomponente</li> <li>Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-013</li> <li>* Empfehlung: Verleiht Teegebäck eine feine Zitronennote</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-10 g	1,0 kg	76404
<b>Citrone Europa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klassisches, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen</li> <li>Mit kräftigem, saftig-frischem Profil</li> <li>* Empfehlung: ideal zur Abrundung von Zitronenkuchen</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-10 g	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg	72104 72105 72108
<b>Citrone Prima</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fein fruchtiges natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen</li> <li>mit ausgewogener Schalennote</li> <li>* Empfehlung: zur Abrundung von Mürbeteigen</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-10 g	5,0 kg	72308
<b>Citrone NOBLESSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit Zitronenöl und Zitronensaftkonzentrat, besonders saftig und ausgewogen im Geschmack</li> <li>Saftige Alternative zu handelsüblicher Zitronenschalenpaste</li> <li>* Empfehlung: zur Herstellung von Käse-Sahne-Torten oder Weincremes</li> </ul>	✓	pastös	5-10 g	3,0 kg	27006
<b>Citroperl</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Langlebiges, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen mit frischer Zitronenschalennote und einer reifen, fruchtigen Saftabrundung</li> <li>Zum Teil in Handarbeit gefertigt, entfaltet sich das hochwertige Aroma erst bei mechanischer Beanspruchung und Wärme</li> <li>* Empfehlung: zur Abrundung von Zitronenkuchen und Füllungen</li> </ul>	✓	granuliert	3-10 g	0,5 kg 2,0 kg 5,0 kg	17403 17466 17408
<b>Oraperl</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Langlebiges, natürliches Orangenaroma aus hochwertigen, kalt gepressten Orangenschalen</li> <li>Zum Teil in Handarbeit gefertigt, entfaltet sich das hochwertige Aroma erst bei mechanischer Beanspruchung und Wärme</li> <li>* Empfehlung: Alternative zu Orangenabrieb</li> </ul>	✓	granuliert	3-10 g	0,5 kg	17303



# Butter, Sahne, Quark

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Butter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feines, natürliches Aroma mit typisch frisch-sahniger Butternote und leichter Karamellabrundung</li> <li>Für feinen Buttergeschmack</li> <li>* Empfehlung: für Butterplätzchen</li> </ul>	✓	dickflüssig	5-10 g	1,0 kg 2,5 kg	70504 70505
<b>Butter-Sahne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einfaches Backaroma für eine sahnig-buttrige Abrundung der Gebäcke</li> <li>* Empfehlung: ideal für Berliner und Krapfen</li> </ul>	✓	dickflüssig	5-10 g	2,5 kg	73505
<b>Butter-Vanille</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kombination aus einer feinen, süßen Vanillekomponente und sahniger Butternote</li> <li>* Empfehlung: ideal für Hefeteige</li> </ul>	✓	dickflüssig	5-10 g	2,5 kg	76505
<b>JoMix</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aromatisierte Lebensmittelzubereitung</li> <li>Mit pulverisiertem Joghurtaroma</li> <li>* Empfehlung: zum Einsatz in Sahne, Cremes, Sand- und Rührmassen, für viele Joghurt-Ideen</li> </ul>		pulverisiert	40 g	1,5 kg	16325
<b>Quark 5 Plus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Backaroma mit frischer Quark- und Zitronennote, abgerundet mit Vanillenote</li> <li>Verstärkt angenehm den Quarkgeschmack in Gebäcken</li> <li>Empfehlung: von Quarkbällchen bis Käsekuchen</li> </ul>		pulverisiert	5-10 g	1,0 kg	18804
<b>Trisan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Aroma-Klassiker von Dreidoppel</li> <li>Buttriges, sahniges Backaroma mit feiner Vanillenote zum Verfeinern von Gebäcken</li> <li>* Empfehlung: für Streusel- und Sandkuchen</li> </ul>	✓	pulverisiert	5-10 g	1,0 kg 5,0 kg	16604 16608

## 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 unnachahmlichen Geschmack.

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

## INFO

## Kompositionen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Hefeteig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromenkomposition speziell für Hefeteige mit Bittermandelnote und sahniger Vanilleabrundung</li> <li>• Für Blätterteig und schwere Hefeteige mit hohem Fettgehalt, z. B. Plundergebäck</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-10 g	5,0 kg	70708
					10,0 kg	70710
<b>Hefeteig Prima</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromenkomposition speziell für Hefeteige mit feiner Zitrusnote sowie Bittermandel- und Vanillekomponenten</li> <li>• Ideal für leichte Hefeteige</li> </ul>	✓	dickflüssig	5-10 g	25,0 kg	72814
<b>Hefeteig 5 Plus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromenkomposition mit frischem Sahneprofil und intensiver Butternote für die Herstellung von gezogenen Teigen</li> <li>• Leicht dosierbar und einfach zu verarbeiten</li> <li>• Ideal zum Vorverwiegen</li> </ul>	✓	pulverisiert	5-10 g	5,0 kg	18608
					25,0 kg	72814
<b>Hefezopf</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromenkomposition speziell für Hefezöpfe mit saftig-schaligen Zitrusnoten und Vanille-Tonkabohnen-Geschmack</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-5 g	5,0 kg	73608
<b>Panettone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromenkomposition für italienische Gebäcke, mit einer fruchtig-süßen Vanillenote und einer reifen, saftigen Orangenkomponente</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-5 g	2,5 kg	73005
					5,0 kg	73005

## Rum/Alkoholisch

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

## Nuss- und Gewürzwelten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Bittermandel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassisches Bittermandelaroma mit ausgewogenem Profil</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-5 g	1,0 kg	70404
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: Abrundung von Sand- und Rührmassen</li> </ul>					
<b>Bittermandel Europa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hochwertiges natürliches Aroma mit feiner Mandelnote</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-5 g	1,0 kg	74204
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: Abrundung von Rührmassen</li> </ul>					
<b>Christstollenaroma*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Typisch weihnachtliches Christstollenaroma, mit Noten von Vanille, Zimt und Kardamom, speziell abgestimmt für schwere Hefeteige</li> </ul>	✓	pulverisiert	4-10 g	1,5 kg	17925
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: für Christstollen und Lebkuchen</li> </ul>					
<b>Lebkuchen*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feine Gewürzaromazubereitung mit Lebkuchenaroma und Zimtrindennote</li> </ul>	✓	pulverisiert	20 g	2 x 750 g	55025
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: zur Aromatisierung von Lebkuchenteigen</li> </ul>					
<b>Rosenwasser</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blumiges Rosenaroma mit einer fruchtigen, süßen Zitruskomponente</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-5 g	1,0 kg	31704
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: ideal zur Abrundung von Mandelmassen und Persipan</li> </ul>					
<b>Spekulatius, hell*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassisch-bekanntes Spekulatiusaroma mit süßer Zimtrindennote und ausgewogenem Gewürzprofil. Speziell für helle Teige entwickelt</li> </ul>	✓	pulverisiert	3-10 g	1,5 kg	17825
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: zur Herstellung von Butterspekulatius</li> </ul>					
<b>Tonkabohne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traditionelles Tonkabohnenaroma mit süßer, karamelliger Vanillenote und leichtem Waldmeistergeschmack. Zur Aromatisierung von Biskuitmassen</li> </ul>	✓	dickflüssig	5-10 g	1,0 kg	72404
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: für Baumkuchen</li> </ul>				2,5 kg	72405
<b>Zimt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feines, natürliches Zimtaroma mit intensiv süßlicher Zimtrindennote</li> <li>• Geeignet zur Herstellung von Zimtgebäcken</li> </ul>	✓	dickflüssig	3-10 g	1,0 kg	78704
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Empfehlung: für Apfelfüllung</li> </ul>					



\*Saisonartikel



## FÜR TEIGE UND MASSEN BACKGRUNDSTOFFE

Unsere Backgroundstoffe sind eine echte Hilfestellung und unterstützen in vielen Bereichen des Arbeitsalltags:

- Gelingsichere Basismischungen für die gängigsten Böden
- Trockeneiweißpulver zur Herstellung von Baisermassen

- Grundmix für die rationelle Herstellung von knusprigen Kuchenauflagen, Florentinern und Co

Vertrauen Sie der Erfahrung unserer Experten!

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Backfüll Variant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulverisierte Basismischung zur Herstellung von backfesten Füllmassen</li> <li>• Kein Hohlbacken</li> <li>• Maschinengängig</li> </ul>	1.000 g Backfüll Variant, 500-700 ml Wasser, Konditoreipaste oder Backaroma, nach Bedarf	12,5 kg	46022
<b>Bienetta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundmix für Florentiner, Bienenstichdecken, Nussknacker und knusprige Kuchenauflagen aller Art</li> </ul>	1 Teil Bienetta, 1 Teil Nüsse	10 x 0,6 kg	33518
<b>Eisan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trockeneiweißpulver mit Zucker</li> <li>• z. B. zur Herstellung von Baisermassen</li> </ul>	160 g Eisan, 1.000 ml Wasser, 2.000 g Zucker	2,0 kg	30781
<b>Gebäckbasis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundmix zur Herstellung von Dauergebäcken, Böden, Keksen u.v.m. Neutral im Geschmack, lebkuchenartige Konsistenz</li> <li>• Mit allen backfesten Konditoreipasten aromatisierbar</li> <li>• maschinengängig (falten, schneiden, ausrollen)</li> </ul>	1.000 g Gebäckbasis, 100 g Butter/Margarine, 200 ml Wasser	12,5 kg	49300
<b>Gewürzkuchen*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hochwertige Gewürzaromazubereitung mit einer süßen Zimt- und kräftigen Kakaonote</li> <li>• Zur Herstellung von saftigen und lang anhaltend frischen Gewürzgebäcken</li> <li>• Enthält spezielles Backpulver, das eine gleichmäßige Gebäckoberfläche ermöglicht</li> </ul>	240 g Gewürzkuchen, 650 g Zucker, 700 g Weizenmehl, 650 g Vollei, 650 g Speiseöl, 400 ml Milch	3 x 1,0 kg	14906
<b>Gourmet Eierguss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 in 1: zur Herstellung von süßen und herzhaften Füllungen wie Eierschecke, Quarkmassen, Gemüsekekchen, Quiche, Zwiebelkuchen etc.</li> </ul>	1.000 g Gourmet Eierguss, 2.500 g Wasser, für süß: + 500 g Zucker für herzhaft: + 30 g Salz	10,0 kg	43610

NEU!

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Haferglück</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil</li> <li>• Verfeinert mit Roggenmalz</li> <li>• Optimaler Trieb und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen</li> <li>• Warmer Karamellton im gebackenen Teig</li> </ul>	1.000 g Haferglück, 400 g Speiseöl, 500 g Wasser	12,5 kg	47880
<b>Kuchenglück Premium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basismischung für fruchtige Sand- und Rührkuchen</li> <li>• Extra tragfähig – perfekt für Fruchtauflagen</li> <li>• Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma</li> <li>• Lockere, saftige Krume</li> <li>• Vielseitig kombinierbar mit Dreidoppel Backaromen</li> </ul>	600 g Kuchenglück Premium + 400 g Zucker + 400 g Speiseöl + 400-500 ml Wasser	20,0 kg	43260
<b>Makro Variant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vormischung zur Herstellung von makronenähnlichen Gebäcken oder Kokosmakronen</li> <li>• Kein Abrösten der Masse notwendig</li> <li>• Optimale Frischhaltung</li> </ul>	750 g Makro Variant, 350 g Kokosraspeln, 250 ml Wasser, kochend	10,0 kg	47770
<b>Sacher Mix</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basismischung zur Herstellung von hochwertigen Sacherböden</li> <li>• Enthält 24 % Schokolade</li> <li>• Ideal auch für Schokoladenrührkuchen</li> </ul>	1.000 g Sacher Mix, 300 g Butter, 500 ml Wasser	12,5 kg	40222
<b>SandRühr Premium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basismischung für Rühr- und Sandmassen mit langer Frischhaltung</li> <li>• Zur Herstellung von saftigen Blechkuchen, Sandkuchen, stabilen Unterböden für Obstschnitten und Muffins mit typischem Ausbund</li> </ul>	600 g SandRühr Premium, 400 g Mehl, 400 g Speiseöl, 400 ml Wasser	20,0 kg	43113
<b>Schaumtraum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulverförmiges Produkt zur rationellen Herstellung von Eiweiß-Baisermassen</li> <li>• Perfekte Stabilität des Baisers über mehrere Tage</li> </ul>	1.000 g Schaumtraum, 500 ml Wasser	10,0 kg	68390
<b>Spezialmassen Mix</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basismischung für eine Vielzahl traditioneller Böden und Gebäcke</li> </ul>		12,5 kg	40922
<b>Waffel Mix</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur Herstellung von leckeren, frischen Waffeln</li> <li>• Entweder in Herzform oder als typische Brüsseler Waffel</li> </ul>	1.000 g Waffel Mix, 800 ml Wasser oder Milch	10,0 kg	43922



### Leckere Ideen für die Snacktheke mit Gourmet Eierguss

Ob saftige Pizzabuns, bunte Quiches oder herzhaftes Croissant-Füllungen – mit unserem Gourmet Eierguss gelingen auch herzhaftes Snacks im Handumdrehen. Unsere Ideen lassen sich flexibel, saisonal oder vegetarisch umsetzen und bleiben lange thekenstabil. So wird die Snackauswahl vielseitiger, frischer und den ganzen Tag über attraktiv.

Entdecken Sie unsere herzhaften Snackideen auf [www.dreidoppel.de](http://www.dreidoppel.de) oder scannen Sie den QR-Code



**Einfach herzhaft!**



## FÜR SAHNE UND CREMES KONDITOREIPASTEN

Unser Konditoreipasten-Sortiment eignet sich besonders zur Aromatisierung von Sahne, Cremes und Füllungen. Wir bieten Ihnen dabei eine große Geschmacksvielfalt aus:

- Heimischen und exotischen Früchten
- Blüten & Botanicals
- Nuss-Variationen und Marzipan
- Kaffee-Variationen
- Varianten von Schokolade und Karamell
- Alkoholischen Spezialitäten

Die Intensität von Farbe und Geschmack lässt sich mittels Dosierung der Pasten individuell steuern.



## Eine Paste – viele Möglichkeiten:

Unsere Konditoreipasten verleihen unterschiedlichsten Anwendungen das gewisse Etwas: von klassischen Tortenfüllungen über Eis bis hin zu kreativen Pralinen. Setzen Sie individuelle Geschmacksakzente – flexibel, vielseitig, immer gelingsicher.



### Torten- & Sahnefüllungen

Für aromatische Schichtungen und luftige Cremes



### Pralinen & Canache

Intensive Geschmacks-erlebnisse im Kern



### Speiseeis & Sorbets

Für vollmundige oder fruchtige Eisvariationen



### Desserts & Dips

Perfekt für Panna Cotta, Mousses und mehr



### Glasuren, Fondant & Schokoladendekore

Aromatisieren und farblich akzentuieren



### Teige & Massen

Für feine Gebäcke, Hefezöpfe oder Stollen

## Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Amarena</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amarenakirschzubereitung mit dem fruchtigen Geschmack Italiens</li> <li>• Mit Amarenakirschstückchen</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	29104
<b>Ananas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ananaszubereitung mit fruchtig-exotischem Geschmack</li> <li>• Mit Ananassaftkonzentrat</li> </ul>		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20904
<b>Apfel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfelzubereitung mit vollreifer, saftiger Geschmacksnote</li> <li>• Mit Apfelfruchtmark</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	22304
<b>Apfelsine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfelsinenzubereitung mit dem Geschmack sonnengereifter Orangen</li> <li>• Für 100 g Paste werden ca. 58 g Orangensaft verarbeitet</li> </ul>		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20104
<b>Banane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bananenzubereitung mit vollmundig-fruchtiger Süße</li> <li>• Mit Bananenfruchtmark</li> </ul>		✓		✓	50 g	1,0 kg	20204
<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>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21104
<b>NEU! Bratapfel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfel-Zimt-Zubereitung mit typischem Bratapfelgeschmack</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28450
<b>Brombeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelzubereitung mit dem Geschmack heimischer Beeren</li> <li>• Mit Brombeerfruchtmark</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	27304
<b>NEU! Cassis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cassiszubereitung mit typischem Geschmack schwarzer Johannisbeeren</li> <li>• Mit schwarzem Johannisbeersaftkonzentrat</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28480



## Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Citrone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zitronenzubereitung mit saftig-saurer Geschmacksnote</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 95 g Zitronensaft verarbeitet</li> </ul>		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20304
<b>Erdbeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erdbeerezubereitung mit saftig-reifer Geschmacksnote</li> <li>Mit Erdbeermark und Erdbeersaftkonzentrat</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg 3,0 kg	20704 20706
<b>Granatapfel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Granatapfelzubereitung mit fruchtig-spritzigem Geschmack und intensiver Farbe</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 90 g Granatäpfel verarbeitet</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	49904
<b>Heidelbeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heidelbeerezubereitung mit typischem Waldbeerencharakter</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 110 g Heidelbeeren verarbeitet</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21304
<b>Himbeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit fruchtig-reifer Geschmacksnote</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	20804
<b>Holunderbeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Holunderzubereitung mit leichter Blütenabrundung</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 60 g Holunderbeeren verarbeitet</li> </ul>		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28204
<b>Kirsche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kirschezubereitung mit saftiger Kirschnote</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 75 g Sauerkirschen verarbeitet</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	20504
<b>Kiwi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiwizubereitung mit Farbstoff, fruchtig-säuerlich im Geschmack</li> </ul>		✓		✓	50 g	1,0 kg	27830
<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



## Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Mandarine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mandarinenzubereitung mit feinherber Schalennote</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 165 g Mandarinen verarbeitet</li> </ul>		✓	✓	✓	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 65 g Marillen/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. 125 g Passionsfrüchte 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> </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</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 70 g Pfirsiche und Maracujas 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
<b>Wassermelone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wassermelonenzubereitung mit Farbstoff</li> <li>Typisch süßer und fruchtiger Wassermelonengeschmack</li> <li>Bringt Rosa- bis Rottöne in Sahne, Cremes &amp; Co.</li> <li>Enthält 34 % Wassermelonensaftkonzentrat</li> </ul>		✓			50 g	1,0 kg	27860



# Blüten & Botanicals

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>Minzölszubereitung mit frischem Geschmack nach Minze</li> <li>Mit natürlichem Minzöl</li> </ul>		✓	✓	✓	20 g	1,0 kg	22904
<b>Hibiskus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hibiskuszubereitung mit fruchtiger, blumiger Abrundungsnote</li> <li>mit Hibiskusextrakt</li> </ul>		✓	✓	✓	50-80 g	1,0 kg	24320
<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>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>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
<b>Vanille BOURBON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bourbon-Vanillezubereitung 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



# 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>Kaffeezubereitung mit typischem Cappuccinogeschmack</li> <li>Für 100 g Paste werden ca. 50 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>Kaffeezubereitung 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

## Kräftiger Keksgenuss

Für eine intensive Note einfach Cookie-Teig mit Konditoreipaste Espresso (26704) verfeinern – herrlich aromatisch!

## Tipp



## Schokolade und Karamell

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Crème de Cacao</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kakaozubereitung 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 Jamaika-Rum</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21204



## Nuss-Variationen und Marzipan

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
<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
<b>Haselnuss mit Stücken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haselnusszubereitung mit 15 % Haselnussstücken</li> <li>Aus Haselnussmark</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	40 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>Marzipan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marzipanzubereitung mit typisch süßem, mandelartigem Geschmack</li> <li>Mit 30 % Marzipan</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	50-80 g	1,0 kg	28510
<b>Pistazie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelzubereitung mit feinmilder Pistaziennote</li> <li>Mit Bittermandel-Abundung</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 10,0 kg	43231 43232
<b>Walnuss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Walnusszubereitung mit röstigem Nuss-Charakter</li> <li>Mit Walnussmark</li> </ul>	✓	✓	✓	✓	20 g	1,0 kg	42504

## TIPP



### Grundrezepte für besondere Anwendungen:

Die Verarbeitung unserer Konditoreipasten in Sahne, Cremes, Teigen, Massen oder Eiscreme gehört für Sie sicher zum Alltag. Entdecken Sie hier spannende neue Anwendungsmöglichkeiten – mit unseren Grundrezepten als kreative Inspirationsquelle.



<https://qrco.de/bg38a1>

#### Füllungen und Mirroglazes

Entdecken Sie, wie Sie mit Füll&Glanz und unseren Konditoreipasten im Handumdrehen wasser- oder milchbasierte Füllungen sowie glänzende Spiegelglasuren zaubern.



<https://qrco.de/bg38cQ>

#### Fondant

So kreieren Sie Fondant, der nicht nur optisch überzeugt, sondern auch geschmacklich begeistert. In diesem Folder finden Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung.



<https://qrco.de/bfwBzk>

#### Bunte Schokolade

Ob als Brushstrokes für Torten und Cupcakes oder als kleine, farbenfrohe Schokotäfelchen – mit weißer Kuvertüre und Kakaobutter gelingt Ihnen dieses Grundrezept garantiert.



<https://qrco.de/bgZAq2>

#### Überzüge und Füllungen

Mit z. B. Blancoladino und unseren Konditoreipasten entstehen vielseitige Überzüge und cremige Füllungen. Entdecken Sie unsere Grundrezepte.



**>60  
VARIANTEN  
VIELFALT,  
FARBE &  
GESCHMACK!**

# 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>		✓	✓	✓	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 Jamaika-Rum</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>Creme Napoleon (Weinbrand)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weinbrandzubereitung mit vollmundigem Geschmack</li> <li>Mit 57 % Weinbrand</li> </ul>		✓			20-40 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>Cream Liqueur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sahnelikörzubereitung 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 50 % Marc de Champagne (Tresterbrand aus der Champagne)</li> </ul>		✓	✓	✓	40-60 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 Jamaika-Rum</li> </ul>		✓	✓	✓	5-15 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



## FÜR SAHNE UND CREMES SAHNESTANDMITTEL

Mit unseren Sahnestandmitteln gelingen locker-leichte Sahne-Topplings und -Füllungen für Torten und Schnitten, die lange stabil in der Auslage bleiben. Unsere neutralen Varianten bieten Ihnen maximale Flexibilität in Sachen Kreativität, denn geschmacklich sind so kaum Grenzen gesetzt.

Mit unseren Fond Royal Clean Label bieten wir Ihnen zahlreiche perfekt abgestimmte Geschmacksrichtungen – von fruchtig über erfrischend bis hin zu vollmundig schokoladig. Auf die gelingsichere Zubereitung und stets gleichbleibend hohe Produktqualität können Sie sich im Arbeitsalltag verlassen.

## Sahnestandmittel, neutral

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezeptur	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Fond Royal CL Neutral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dient als Basisprodukt für die verschiedensten Geschmacksrichtungen</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne		2 x 2,5 kg 25,0 kg	12466 12467
<b>Fond Royal Veggie Neutral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ohne Gelatine, rein pflanzlich</li> <li>Für vegane Rezepturen geeignet</li> <li>Als Basisprodukt für verschiedene Geschmacksrichtungen</li> </ul>	Grundrezeptur klassisch: 200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne Grundrezeptur vegan: 250 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g geschlagene, vegane Creme	✓	2 x 2,5 kg	10408

Unser Fond Royal CL Neutral lässt sich hervorragend mit unseren über 60 Konditoreipasten kombinieren.

### Profi-Tipp



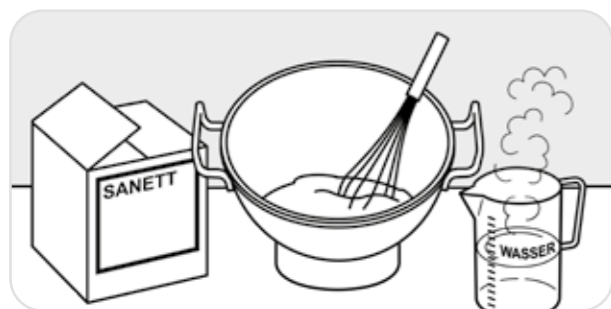
## Sahnestandmittel, neutral

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept/ Dosierung	vegan	Gebinde- größe	Artikel- nummer
<b>Sanett</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulverisierte, wärmlösliche Gelatine zum Binden von Sahne und Cremes etc.</li> <li>Die hergestellte Sanettlösung wird wie herkömmliche Blattgelatine warm verarbeitet</li> <li>Optional für Vorratslösung: kühl lagern und bei Bedarf erhitzen</li> <li>Ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten</li> </ul>	40 g Sanett, 80 ml heißes Wasser auf 1.000 g Sahne		2 x 2,5 kg	33066
				8 x 2,5 kg	33023
<b>Sanett Rind</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulverisierte, wärmlösliche Rindergelatine zum Binden von Sahne und Cremes etc.</li> <li>Die hergestellte Sanettlösung wird wie herkömmliche Blattgelatine warm verarbeitet</li> <li>Optional für Vorratslösung: kühl lagern und bei Bedarf erhitzen</li> <li>Ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten</li> </ul>	40 g Sanett Rind, 80 ml heißes Wasser auf 1.000 g Sahne		2 x 2,5 kg	37866
				8 x 2,5 kg	37813
<b>Sanett Veggie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulverisierter, heiß löslicher, rein pflanzlicher Sahnestabilisator zum Binden von Sahne und Cremes etc.</li> <li>Die hergestellte Sanettlösung wird ähnlich wie herkömmliche Blattgelatine verarbeitet.</li> </ul>	40 g Sanett Veggie, 80 ml kochendes Wasser auf 1.000 g Sahne	✓	2 x 2,5 kg	47990
<b>Stabifix F</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flüssiges Sahnestandmittel für Dekorsahne</li> <li>Ideal zur Dosierung im Sahnebläser</li> </ul>	10 g auf 1.000 g Sahne	✓	1,0 l	31904
				5,0 l	31908

## In 4 Schritten zur absoluten Geschmacksvielfalt!

Mit Sanett<sup>1</sup> und unseren Konditoreipasten.

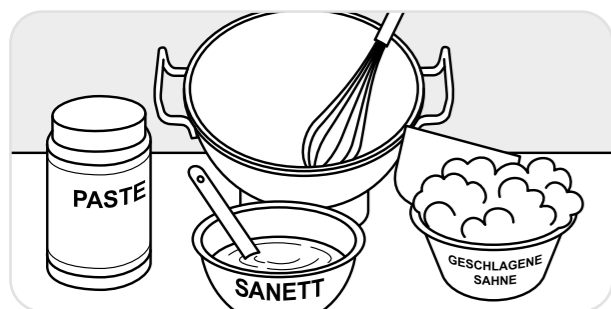
## TIPP



1. Sanett im Verhältnis 1:2 mit heißem Wasser (80 °C) verrühren.



2. Sanettlösung warm halten. 40 °C Verarbeitungstemperatur.



3. Sanettlösung mit Dreifach Konditoreipasten mischen und unter die geschlagene Sahne heben.



4. Aromatisierte Sahne in Ringe füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

<sup>1</sup> Bitte abweichende Zubereitung bei Sanett Veggie beachten.

## Fond Royal CL, fruchtig

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebinde- größe	Artikel- nummer
<b>Banane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Bananen-Sahnefüllung mit süßlichem Geschmack nach reifer Banane</li> <li>Mit Bananepulver</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13966
<b>Bratapfel*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Sahnefüllung mit Bratapfelgeschmack</li> <li>Mit Gewürznote und Apfelstücken</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	14066
<b>Buttermilk-Lemon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Buttermilk-Zitronen-Sahnefüllung</li> </ul>	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
<b>Citrone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Zitronen-Sahnefüllung</li> <li>Frischer, fruchtiger Zitronengeschmack</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12166
<b>Erdbeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Erdbeer-Sahnefüllung</li> <li>Mit Erdbeerstückchen</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12266
<b>Himbeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Himbeer-Sahnefüllung</li> <li>Mit Himbeerstückchen</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12366
<b>Mango Lassi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi</li> <li>Geschmack nach reifer Mango und Joghurt</li> </ul>	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
<b>Orange</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Orange</li> <li>Fruchtige, frische Orangennote mit leichter Schalenabrundung</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12566
<b>Pfirsich-Maracuja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Pfirsich-Maracuja-Sahnefüllung</li> <li>Mit Pfirsichstückchen und Maracujasaftkonzentrat</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12766
<b>Waldfrucht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruchtiger Waldbeerengeschmack</li> <li>Mit verschiedenen Fruchtstückchen</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13466



\*Saisonartikel

## Fond Royal CL, Molkereiprodukte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Buttermilk-Lemon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Buttermilk-Zitronen-Sahnefüllung</li> <li>Erfrischend säuerlicher Geschmack</li> </ul>	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
<b>Joghurt-Sahne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit sprühgetrocknetem Joghurt</li> </ul>	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13266 13267
<b>Käse-Sahne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit sprühgetrocknetem Quark</li> </ul>	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13066 13067
<b>Mango Lassi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geschmack nach reifer Mango und Joghurt</li> <li>Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi</li> </ul>	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
<b>Mascarpone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone)</li> </ul>	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12966
<b>Typ Sauermilch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Sauermilch</li> <li>Kann mit zahlreichen Sauermilchprodukten kombiniert werden</li> </ul>	400 g Fond, 300 ml Wasser auf 1.000 g Sahne und 1.000 g Sauermilch-Erzeugnis	2 x 2,5 kg	16066



## Fond Royal CL, Schoko, Nuss und mehr

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Haselnuss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Haselnussstückchen</li> <li>Mit typisch vollem, leicht röstigem Haselnussgeschmack</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12608
<b>Schokolade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Kakao für unvergleichlichen Schokoladengeschmack</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12066
<b>Stracciatella</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Süße, sahnige Vanillernote mit Zartbitterschokoladenplättchen</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13166
<b>Typ Eierlikör</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klassischer Eierlikörgeschmack mit toller Farbgebung</li> </ul>	200 g Fond, 125 ml Wasser, 125 g Eierlikör auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	16966
<b>Typ Tiramisu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Tiramisu</li> <li>Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone)</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13766
<b>Weißer Schokolade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enthält 30 % weiße Schokolade</li> <li>Zur Herstellung einer Weißen-Schokoladen-Sahne geeignet</li> </ul>	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46720



## FÜR SAHNE UND CREMES SAHNEMARMORIAS

Aromatischer Geschmack und intensive, natürliche Farbe – ganz ohne Farbstoff. So überzeugen unsere Sahnemarmorias und sorgen für geschmackliche Highlights und farbenfrohe Hingucker in der

Theke. Die Produkte sind speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne. Sie müssen die aufgeschlagene Sahne nur noch ansprechend marmorieren!

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Erdbeere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne</li> <li>Ohne Farbstoff!</li> <li>Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmorias werden ca. 102 g Erdbeeren verarbeitet</li> </ul>	✓	3,0 kg	51006
<b>Pfirsich-Maracuja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne</li> <li>Ohne Farbstoff!</li> <li>Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmorias werden ca. 95 g Pfirsiche und Maracujas verarbeitet</li> </ul>	✓	3,0 kg	50906
<b>Zitrone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne</li> <li>Ohne Farbstoff!</li> <li>Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmorias werden ca. 102 g Zitrusfrüchte verarbeitet</li> </ul>	✓	3,0 kg	52906



## FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES FRUCHTFÜLLUNGEN

Unsere Fruchtfüllungen „Paradiso Fruchtgenuss“ bieten hervorragenden Geschmack, perfekte Konsistenz und ein einzigartiges Früchterelebnis.

Unser Fruchtbäck-Sortiment ist die rationelle, aber ebenso leckere Variante in den beliebten Sorten Apfel oder Kirsche. Sie lassen sich ideal in Dosieranlagen verarbeiten.

### Fruchtfüllung „Paradiso Fruchtgenuss“

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Aprikose	• Back- und schnittfest, mit Fruchtstücken	✓	6,0 kg	31118
Erdbeere	• Backfest, mit aromatischen, ganzen Erdbeeren	✓	6,0 kg	34318
Heidelbeere Plus	• Backfest, mit ganzen Früchten (mit Konservierungsstoff)	✓	6,0 kg	32218
Kirsche	• Back- und schnittfest, hervorragend geeignet für hohe Kuchen	✓	6,0 kg	31218
Pfirsich	• Backfest, mit Fruchtstücken	✓	6,0 kg	32118
Rote Johannisbeere Plus	• Backfest, mit ganzen Früchten (mit Konservierungsstoff)	✓	6,0 kg	31818

### Fruchtfüllungen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Apfelfüllung Spezial	• Speziell für hohe Apfelkuchen, besonders schnittfest, back- und frosterfest	✓	13,0 kg	37688
Fruchtbäck Apfel	• Back-, schnitt- und frosterfest, mit Fruchtstücken	✓	13,0 kg	36788
Fruchtbäck Kirsche	• Back-, schnitt- und frosterfest, mit ganzen Früchten	✓	14,0 kg	35926



## FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES POWERFÜLLUNGEN UND AROMEN

Unsere Powerfüllungen sind hervorragende Füllungen z. B. für Berliner, die durch starkes Aroma und ein echtes Farberlebnis überzeugen.

Die Kombination der neutralen Variante mit unseren über 50 Konditoreipasten sorgt für noch mehr Abwechslung in Ihren Gebäcken.

### Powerfüllungen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Amarena-Kirsche	• Geleefüllung mit Amarena-Kirsche-Geschmack • Frisch-fruchtig im Geschmack, inspiriert vom italienischem Vorbild	✓	5,0 kg	38708
Neutral	• Neutrale Geleefüllung • Individueller Geschmack durch die Zugabe unserer Konditoreipasten	✓	5,0 kg	36008
Pfirsich-Maracuja	• Geleefüllung mit Pfirsich-Maracuja-Geschmack • Fruchtig-spritziger Geschmack	✓	5,0 kg	32908

### Aromen für Füllungen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Dosierung per 1.000 g	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
Apfel	• Apfelaroma mit saftiger, reifer Fruchtnote und leichter frisch-grüner Schalenkomponente • Ideal für Dunst- und Trockenäpfel	✓	3 g	flüssig	1,0 l	76604
Erdbeer SENG	• Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat • Färbende Wirkung	✓	20 g	flüssig	1,0 l	40304



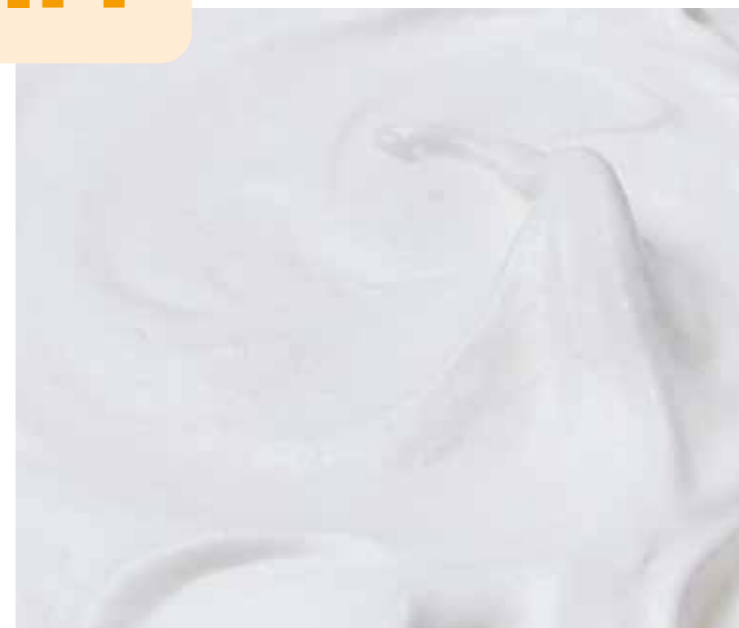
## FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES KALTCREMES UND ANDERE MASSEN

Schnell mal eine Buttercreme für eine Torte oder eine cremige Füllung aufschlagen?

Mit unseren Kaltcremes und Co. gelingen cremige Füllungen und Massen sicher, schnell und einfach.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Buttercreme Basis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basispulver zur Herstellung feinsten deutscher Buttercreme</li> <li>Hervorragend in Kombination mit unseren Konditoreipasten</li> </ul>	400 g Buttercreme Basis, 1.000 ml Wasser, 1.000 g temperierte Butter		12,5 kg	34611
<b>Cheesecake Basis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cremepulver zur Herstellung von Käsemassen für Käsekuchen und Käsetorten, frosterstabil</li> <li>Einfach anschlagen, in den Kühlschrank und fertig</li> <li>Verarbeitbar mit Quark, Schmand, Joghurt, Frischkäse etc.</li> </ul>	500 g Cheesecake Basis, 0-50 g Zucker, 500 ml Wasser (45 °C), 850 g Quark		2 x 2,5 kg	18966
<b>Creme Bavarette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basispulver zur Herstellung von Bayrisch Creme, Tortenfüllungen etc.</li> <li>Mit natürlichem Bourbon Vanille Aroma</li> <li>Zur Verarbeitung mit Creme Variant oder Sahne</li> </ul>	700 g Creme Bavarette, 1.500 ml Wasser, 1.000 g Creme Variant		10,0 kg	33910
<b>Creme Classic</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufschlagbare, frosterfeste Kaltcreme mit Sahne-Vanille-Geschmack</li> <li>Zur Herstellung von Füllungen, z. B. für Bienenstich</li> </ul>	400 g Creme Classic auf 1.000 ml Wasser		12,5 kg	33611
<b>Creme Ideal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Herstellung feiner Creme mit Vanillegeschmack,</li> <li>Back- und frosterfeste Kaltcreme z. B. zum Füllen von Puddingbrezeln</li> </ul>	400 g Creme Ideal auf 1.000 ml Wasser		10,0 kg 25,0 kg	33718 33767
<b>Creme Nobel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hohes Aufschlagvolumen</li> <li>zartes Mundgefühl</li> <li>aromatischer, angenehmer Vanille-Geschmack</li> </ul>	500 g Creme Nobel, 1.000 ml Wasser/Milch (ca. 20 °C)		10,0 kg	35610
<b>Füll&amp;Glanz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instant-Geleepulver, Konsistenz und Süße individuell einstellbar</li> <li>Einzigartiger Glanz und cremige Textur</li> <li>Maschinengängig, back- und gefrierstabil</li> <li>Vielseitig kombinierbar mit allen Dreidoppel Konditoreipasten</li> </ul>	200-250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben, 1.000 ml Flüssigkeit	✓	2 x 2,5 kg	46310
<b>Vegan Whip</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pflanzliches Schlagcremepulver</li> <li>Sehr hohes Aufschlagvolumen – leichtes Mundgefühl</li> <li>Gefrier-taustabile Rezeptur und säurestabil</li> </ul>	500-625 g Pulver + 750 ml Wasser (0-5 °C)	✓	10,0 kg	67980

## TIPP



### Vegan Whip: Luftig, leicht & flexibel

Vegan Whip ist die leichte, luftig aufschlagbare Basis für frische Cremes – ganz ohne zusätzliche Stabilisierung. Das Pulver wird einfach mit kalten Flüssigkeiten wie Wasser, Säften oder Milch verarbeitet und lässt sich vielseitig aromatisieren. So entstehen im Handumdrehen moderne, auf Wunsch auch rein pflanzliche Cremefüllungen.

#### Vegan Whip – Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Kein zusätzliches Standmittel notwendig – hohe Standfestigkeit
- Sehr hohes Aufschlagvolumen – besonders leichtes Mundgefühl
- Gefrier- und taustabil – ideal auch für tiefgekühlte Produkte
- Säurestabil – perfekt für fruchtige Rezepturen
- Auch im Sahnebläser mühelos einsetzbar
- Grundaromatisiert – harmoniert mit allen Geschmacksrichtungen und kann mit unseren Konditoreipasten im All-In-Verfahren aufgeschlagen werden
- Je nach verwendeter Flüssigkeit und Konditoreipaste entsteht eine rein pflanzliche Schlagcreme



<https://arco.de/bg6dGq>

Entdecken Sie Rezepte  
mit Vegan Whip



Artikel-Nr.	67980
Produktbeschreibung	pflanzliches Schlagcremepulver
Gebinde	10,0-kg-Sack



### Grundrezepte

#### Passt sich Ihrer Arbeitsweise an!

Mit diesen Grundrezepturen zaubern Sie im Handumdrehen frischen Genuss – ob zum Sofortverzehr oder als gefrierstabile Variante, ganz nach Ihrem Bedarf und Arbeitsablauf.

#### Zum Direktverzehr

67980 Vegan Whip	500 g
kalte Flüssigkeit (0-5 °C)	750 g
Optional: Konditoreipaste nach Wahl	n. B.

#### Als gefrierstabile Creme

67980 Vegan Whip	500 g
kalte Flüssigkeit (0-5 °C)	625 g
Optional: Konditoreipaste nach Wahl	n. B.

#### ARBEITSWEISE:

Vegan Whip mit kalter Flüssigkeit und optional mit einer Konditoreipaste nach Wahl vermengen. Anschließend im schnellen Maschinengang 2-3 Minuten aufschlagen und verarbeiten.

**Tipp:** Schlagen Sie Vegan Whip nur locker auf – die Creme wird während des Kühlens noch fester.



## FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES KOCHCREMES

Der Geschmack von frisch gekochter Creme in Gebäcken und Teilchen weckt sofort in jedem von uns Kindheitserinnerungen.

Mit unserem Sortiment an Kochcremepulvern bringen Sie geling-sicher traditionellen und modernen Geschmack an Ihre Gebäcke.

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebinde-größe	Artikel-nummer
<b>Crème Brûlée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dessertpulver zur Herstellung von Crème brûlée</li> </ul>	100 g Crème Brûlée, 350 ml Milch, kalt, 350 ml Sahne, flüssig		5 x 1,0 kg	15504
<b>Crème Tradition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochcremepulver mit Vanillegeschmack zur Herstellung traditionell gekochter Creme</li> <li>Crème Tradition eignet sich als Basis für Buttercreme, zum Abbinden von Käsekuchen und ist im Cremekocher verarbeitbar</li> <li>Verwenden Sie Crème Tradition zum Füllen von gebackenen Kuchen, Hefengebäcken, Plundergebäcken etc.</li> </ul>	80-100 g Crème Tradition, 100 g Zucker, 1.000 ml Milch	✓	10,0 kg	33811
<b>Crème Tradition TK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konturenstark, kein Auslaufen bei gefrosteten Füllungen</li> <li>Perfekt für die klassische Puddingbrezel</li> <li>Zur Herstellung von Fruchtfüllungen geeignet</li> <li>Ideal im Cremekocher verarbeitbar (leichte Maschinenentnahme)</li> <li>Mit natürlichem Vanillearoma, zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet</li> <li>Sahnig-süßer Vanille-Kochgeschmack</li> </ul>	80-100 g Crème Tradition TK, 100 g Zucker, 1.000 ml Milch	✓	20,0 kg	34490
<b>Kochpulver Frucht Tradition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochpulver zum Abbinden von selbst gemachten Frucht-füllungen</li> <li>Back- und frosterstabil</li> <li>Einzigartiger Glanz unterstützt den fruchtigen Geschmack</li> <li>Ideal im Cremekocher verarbeitbar</li> </ul>	350-400 g Kochpulver Frucht Tradition, 1.000 ml Wasser/ Fruchtsaft, 400-600 g Zucker, 3.500 g Früchte	✓	10,0 kg	38810



## FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES FETTCREMES UND KARAMELL

Unsere backfesten, gebrauchsfertigen, schokoladigen Cremes oder das echte Butterkaramell überzeugen als Füllung z. B. in Plunder-

und Dauergebäcken, aber auch in Sahne- und Cremeschnitten bzw. -torten.

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebinde-größe	Artikel-nummer
<b>Butterkaramell</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Back- und schnittfeste Karamellcreme zur Herstellung von Torten, Schnitten, Dauergebäck und Pralinen</li> <li>Echtes Butterkaramell, traditionell gekocht</li> <li>Zur Verarbeitung leicht erwärmen</li> </ul>		6,0 kg	45117
<b>Crème Variant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flüssige, aufschlagbare Pflanzenfettcreme zur Herstellung von Füllungen für Torten und Schnitten</li> <li>Besonders lockere, leichte, konturenstabile Creme</li> <li>Auch mit Milch aufschlagbar</li> </ul>		12 x 1,0 kg	30027
<b>Nougette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Backfeste, gebrauchsfertige Nuss-Nugat-Creme, vielseitig einsetzbar zur Herstellung von Füllungen für Croissants, Plundergebäcke, Dauergebäcke und als Füllung in Sahne- und Cremegebäcken</li> <li>Nougette ist aufschlagbar mit Butter oder Crememargarine</li> </ul>		12,5 kg	41122
<b>Schogette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Backfeste, gebrauchsfertige Schokoladencreme, mit kräftigem, schokoladigem Geschmack, vielseitig einsetzbar zur Herstellung von Füllungen für Croissants, Plundergebäcke, Dauergebäcke und als Füllung in Sahne- und Cremegebäcken</li> <li>Schogette ist aufschlagbar mit Butter oder Crememargarine</li> </ul>	✓	12,5 kg	43422

# TIPP



## Gelato Crema Magica – ideal für Füllungen & Co.

Crema Magica aus dem Gelato-Sortiment begeistert jetzt nicht mehr nur Eismacher. Die zart schmelzende Creme in Kakao-, Haselnuss-, Milchcreme-Note oder Karamellgebäckgeschmack verführt mit intensiven Aromen und cremiger Konsistenz – ideal als Füllung, Frosting oder vielseitige Cremebasis für feine Backkreationen.



Entdecken Sie Rezepte mit Crema Magica



<https://qrco.de/bgSRPh>

Artikelnummer	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	
66010	Crema Magica Dunkel	• Kakaocreme	5,0 kg
66021	Crema Magica Milch Haselnuss	• Haselnusscreme	5,0 kg
66030	Crema Magica Hell	• Milchcremegeschmack	5,0 kg
<b>NEU!</b> 66050	Crema Magica Typ Karamellgebäck	• Lebensmittelzubereitung mit Karamellgebäckgeschmack	5,0 kg



### Grundrezepte

#### ... für ein Frosting

66030	Crema Magica Hell	1.000 g
	Frischkäse	1.000 g
	Konditoreipaste	n. B.

Alle Zutaten gemeinsam aufschlagen.

#### ... für eine Cremefüllung

66030	Crema Magica Hell	1.000 g
	Crememargarine	200 g
	Konditoreipaste	n. B.

Alle Zutaten gemeinsam aufschlagen.

#### ... für eine Cremebasis

66030	Crema Magica Hell	1.000 g
	Crememargarine/Butter	1.000 g
	Wasser	500 g
	Konditoreipaste	n. B.

Aufschlagen und dabei nach und nach das Wasser zugeben.

**Tipp:** Die Grundrezepte können auch mit den anderen Crema Magica Varianten, dunkel und Milch Haselnuss, umgesetzt werden. Beachten Sie hierbei nur, dass diese bereits einen köstlichen Grundgeschmack mitbringen und auch farblich ein anderes Ergebnis liefern.

## FÜR ÜBERZÜGE ÜBERZÜGE

Von gebrauchsfertigen Schokoladen- und Fettcremes über fertigen Geleeguss und Fondantmasse bis hin zum neuen Füll&Glanz, mit dem sich trendige Spiegelglasuren herstellen lassen – unsere Überzüge eignen sich für vielfältige Torten- und Gebäckkreationen.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Alpenmilch Schokoladino</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enthält 15 % Alpenvollmilchpulver</li> <li>Gebrauchsfertige Alpenmilch-Schokoladencreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke</li> <li>Der Überzug bricht nicht beim Schneiden</li> </ul>			5,0 kg	43208
<b>Blancoladino</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebrauchsfertige, weiße Fettcreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke</li> <li>Der Überzug bricht nicht beim Schneiden</li> </ul>			6,0 kg	41517
<b>Blitz-Fondant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertige Fondantmasse zur rationellen Verarbeitung</li> <li>Aprikotieren und Glasieren in einem Arbeitsgang</li> </ul>	Aufkochen und heiß auf die Gebäcke auftragen	✓	7,0 kg	13619
<b>NEU! Blitz-Glasur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ready-to-use Zuckerglasur, kein Erwärmen notwendig</li> <li>Auch ohne Aprikotur verwendbar – spart Arbeitsschritte</li> <li>Aromatisierbar und färbbar – mit Konditoreipasten</li> <li>Maschinentauglich (schleiern, dippen, filieren)</li> </ul>	Erkaltete oder warme Gebäcke überziehen, dippen oder sprenkeln	✓	6,0 kg	13520
<b>Füll&amp;Glanz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instant-Geleepulver</li> <li>Konsistenz und Süße individuell einstellbar</li> <li>Einzigartiger Glanz und cremige Textur</li> <li>Maschinengängig, back- und gefrierstabil</li> <li>Vielseitig kombinierbar mit allen unseren Konditoreipasten</li> </ul>	200–250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben, 1.000 ml Flüssigkeit, 160 g Sanettlösung	✓	2 x 2,5 kg	46310
<b>Schokoladino</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebrauchsfertige Schokoladencreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke</li> <li>Der Überzug bricht nicht beim Schneiden</li> </ul>		✓	6,0 kg	36818
<b>Topglanz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertigkaltegeleeguss zum direkten Verarbeiten aus dem Eimer</li> <li>Geschmacksneutral, transparent, klar</li> </ul>		✓	6,0 kg	31018





## GELIER- UND BINDEMittel GELEEGÜSSE

Welchen Geleeguss benötigen Sie für Ihr Angebot? Unsere pulverisierten Geliermittel eignen sich besonders gut zur Herstellung von schnittfesten Tortengüssen. Die pastösen und gelförmigen Geleegüsse zeichnen sich durch ein zartes Mundgefühl aus. Die Festigkeit

des fertigen Gelees kann dabei individuell durch die Flüssigkeitsmenge gesteuert werden. Alle Geleegüsse bestechen durch Glanz, hohe Transparenz und einfache Handhabung.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>CentoGel Neutral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klarer Geleeguss mit süß-fruchtig-frischer Aprikosennote</li> <li>Optimal für die Sprühmaschine</li> </ul>	100 g CentoGel, 300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	39666
<b>CentoGel Rot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roter Geleeguss mit süßer Waldbeerennote</li> <li>Optimal für die Sprühmaschine</li> </ul>	100 g CentoGel, 300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	39766
<b>Doppelgel A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hochkonzentrierter Geleeguss</li> <li>Glasklar</li> <li>Geschmacksneutral</li> </ul>	20 g Doppelgel A, 250-300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	1,5 kg 2 x 2,5 kg 20,0 kg	30325 30366 30313
<b>Doppelgel Erdbeer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konzentrierter erdbeerroter Geleeguss</li> <li>Speziell auf Erdbeerkuchen abgestimmtes Aroma</li> </ul>	50 g Doppelgel Erdbeer, 250-300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	36966
<b>Gel Doro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klarer Geleeguss mit neutralem Geschmack</li> </ul>	100 g Gel Doro, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	66720
<b>Gelina 100</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neutrales Geleegusspulver, transparent und klar</li> <li>Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest</li> <li>Maschinengeeignet</li> <li>Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehmem zartem Mundgefühl</li> </ul>	100 g Gelina 100, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46320

## Geleegüsse

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Gelina 100 Gelb</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aromatisiertes gelbes Geleegusspulver</li> <li>Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest</li> <li>Maschinengeeignet</li> <li>Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehmem zartem Mundgefühl</li> </ul>	100 g Gelina 100 Gelb, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46350
<b>Gelina 100 Rot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aromatisiertes Geleegusspulver mit natürlich roter Färbung durch Saftkonzentrate</li> <li>Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest</li> <li>Maschinengeeignet</li> <li>Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehmem zartem Mundgefühl</li> </ul>	100 g Gelina 100 Rot, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46330
<b>Nappage Apricot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transparent, aprikosenfarben, Aprikosengeschmack</li> <li>Ideal zum Abglänzen und Aprikotieren</li> </ul>	1.000 g Nappage Apricot auf 700-1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34212
<b>Nappage Neutral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transparent, klar, leicht fruchtig im Geschmack</li> </ul>	1.000 g Nappage Neutral auf 700-1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34012
<b>Nappage Rot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transparent, rot, fruchtig im Geschmack</li> <li>Ideal zum Abglänzen von Früchten</li> </ul>	1.000 g Nappage Rot auf 700-1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34112
<b>Sprühfix Aprikose</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dickflüssiger Fertiggelee, mit Aprikosengeschmack</li> <li>Ideal zum Aprikotieren</li> </ul>	nach Bedarf	✓	flüssig, gebrauchsfertig	13,0 kg	37988
<b>Top Gel 50</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klarer, geschmacksneutraler Geleeguss</li> <li>Sehr hohe Festigkeit</li> </ul>	50 g Top Gel 50, 250-300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	30466
<b>Topglanz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertigkaltgeleeguss zum direkten Verarbeiten aus dem Eimer</li> <li>Geschmacksneutral, transparent, klar</li> <li>Zum Abglänzen von Sahne- und Cremeschnitten</li> </ul>	nach Bedarf	✓	geleeartig, gebrauchsfertig	6,0 kg	31018

## Zum Aromatisieren von Geleegüssen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung per 1.000 g	vegan	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Erdbeer SENG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat</li> <li>Speziell zum Abschmecken von neutralem Geleeguss</li> <li>Färbende Wirkung</li> </ul>	20 g	✓	flüssig	1,0 l	40304
<b>Fruchtsäure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Intensivierung und Abrundung des Fruchtgeschmacks</li> </ul>	nach Bedarf	✓	flüssig	1,0 l 5,0 l	53304 53308



## GELIER- UND BINDEMittel KALTSAFTBINDER

Unsere Kaltsaftbinder eignen sich zur Herstellung von back- und frosterfesten Fruchtfüllungen für Torten, Desserts und Blechkuchen und unterstreichen den frischen Geschmack der Früchte.

Für mehr Individualität im Angebot ist Triquell Neutral die perfekte Lösung für abwechslungsreiche Kreationen.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Füll&amp;Glanz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instant-Geleepulver</li> <li>Konsistenz und Süße individuell einstellbar</li> <li>Einzigartiger Glanz und cremige Textur</li> <li>Maschinengängig, back- und gefrierstabil</li> <li>Vielseitig kombinierbar mit allen Dreidoppel Konditoreipasten</li> </ul>	250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben, 1.000 ml Flüssigkeit	✓	2 x 2,5 kg	46310
<b>Triquell Apfel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Apfelgeschmack, unterstützt Eigengeschmack und -farbe der Früchte</li> <li>Mit natürlichem Aroma</li> </ul>	100-150 g Triquell Apfel, 300 g Zucker auf 4.600 g Dunstapfelstücke inkl. Saft	✓	10,0 kg	32622
<b>Triquell Kirsch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Kirschgeschmack, unterstützt Eigengeschmack und -farbe der Früchte</li> <li>Mit natürlichem Aroma</li> </ul>	100-150 g Triquell Kirsch, 300 g Zucker auf 1.000 ml Flüssigkeit, 1.650 g Kirschen	✓	10,0 kg	32722
<b>Triquell Neutral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geschmacksneutral</li> </ul>	100 g Triquell Neutral, 300 g Zucker auf 1.000 ml Flüssigkeit	✓	10,0 kg	32810



## SONSTIGES FÜLL & FERTIG

### Füll & Fertig

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Gebindegröße	Artikelnummer
<b>Butter Eclair</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zartes, leichtes Gebäck aus Butter-Brandmasse zum Füllen mit Sahne und Cremes</li> <li>Länge: ca. 13 cm</li> </ul>	140 Stück	35301
<b>Butter Mürbteig Torteletts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Torteletts aus Butter-Mürbteig zum Belegen und Füllen mit Sahne, Cremes, Pudding und Früchten</li> <li>Ø 100 mm</li> </ul>	60 Stück	36201
<b>Butter Schillerlocken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schillerlocken aus Butter-Blätterteig, mit Zucker bestreut</li> <li>Länge: 95 mm</li> </ul>	72 Stück	35401
<b>Butter Windbeutel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zartes, leichtes Gebäck aus Butter-Brandmasse zum Füllen mit Sahne, Cremes, Eis und Früchten</li> <li>Ø 85-95 mm</li> </ul>	96 Stück	34401
<b>Othello-Schalen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biskuithalbkgeln mit Hohlraum</li> <li>Ø 60 mm, Füllungsloch Ø 40 mm</li> </ul>	200 Stück	37001



#### Crêpes made easy - mit unserem Crepe Mix (64060)

- Vormischung zur Herstellung vielfältiger Crêpes
- Aromatisierbar mit unseren Konditoreipasten
- Einfache Grundrezeptur: 1.000 g Crepe Mix : 2.000 ml Wasser
- Vegan
- 6 x 1,0 kg

#### Crepe Mix von Gelatop



**SONSTIGES  
LEBENSMITTELFARBSTOFFE**

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Carotin*	• Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis	✓	1,0 l	99004
Eigelb PLUS*	• Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis	✓	1,0 kg	92204
Erdbeerrot „E“	• Deklarationsfrei unter Beachtung von § 11 LFGB, wonach der erzielte Farbton der allgemeinen Verkehrsauffassung des jeweiligen Lebensmittels entspricht, also nicht überfärbt werden darf	✓	1,0 l	99304
Erdbeerrot PLUS*	• Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Verzierungen		1,0 kg	92304
Kirschrot PLUS*	• Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Verzierungen		1,0 kg	92404
Pistaziengrün PLUS*	• Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis	✓	1,0 kg	91504

\* Bei loser Ware zu deklarieren „mit Farbstoff“, unter Beachtung von §11LFGB, wonach der erzielte Farbton der allgemeinen Verkehrsauffassung des jeweiligen Lebensmittels entspricht, also nicht überfärbt werden darf.

**TIPP**



**Das perfekte Finish:  
unsere Dekore**

Ob Schnitten, Torten oder Kleingebäck – hochwertige Dekore machen Ihre Backwaren zum Blickfang in der Theke.

Unser vielseitiges Dekorsortiment bietet Ihnen bewährte Klassiker für den täglichen Einsatz, feine Streudekore für das perfekte Finish sowie saisonale und anlassbezogene Highlights von Frühling bis Winter. So gestalten Sie Ihr Angebot nicht nur optisch ansprechend, sondern auch passend zu Anlass, Saison und Verkaufsstrategie.

Entdecken Sie  
unsere Dekore



<https://qrco.de/bfP5Of>



# Alle Produkte auf einen Blick. Von A bis Z.

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Alpenmilch Schokoladino	5,0 kg	43208	33
Apfel	1,0 l	76604	27
Apfelfüllung Spezial	13,0 kg	37688	26
Arrak	1,0 kg	70104	8
Backfüll Variant	12,5 kg	46022	10
Bienetta	10 x 0,6 kg	33518	10
BIO Aroma Vanille	1,0 kg	76304	4
BIO Aroma Zitrone	1,0 kg	76404	6
Bittermandel	1,0 kg	70404	9
Bittermandel Europa	1,0 kg	74204	9
Blancoladino	6,0 kg	41517	33
Blitz-Fondant	7,0 kg	13619	33
Blitz-Glasur	6,0 kg	13520	33
Butter	1,0 kg 2,5 kg	70504 70505	7
Butter Eclair	140 Stück	35301	37
Butter Mürbteig Torteletts	60 Stück	36201	37
Butter Schillerlocken	72 Stück	35401	37
Butter Windbeutel	96 Stück	34401	37
Buttercreme Basis	12,5 kg	34611	28
Butterkaramell	6,0 kg	45117	31
Butter-Sahne	2,5 kg	73505	7
Butter-Vanille	2,5 kg	76505	7
Carotin	1,0 l	99004	38
CentoGel Neutral	2 x 2,5 kg	39666	34
CentoGel Rot	2 x 2,5 kg	39766	34
Cheesecake Basis	2 x 2,5 kg	18966	28
Christstollenaroma	1,5 kg	17925	9
Citron Europa	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg	72104 72105 72108	6
Citron NOBLESSE	3,0 kg	27006	6
Citron Prima	5,0 kg	72308	6

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Citroperl	0,5 kg 2,0 kg 5,0 kg	17403 17466 17408	6
Crema Magica Dunkel	5,0 kg	66010	32
Crema Magica Hell	5,0 kg	66030	32
Crema Magica Milch Haselnuss	5,0 kg	66021	32
Crema Magica Typ Karamellgebäck	5,0 kg	66050	32
Crema Bavarette	10,0 kg	33910	28
Crema Brulee	5 x 1,0 kg	15504	30
Crema Classic	12,5 kg	33611	28
Crema Ideal	10,0 kg 25,0 kg	33718 33767	28
Crema Nobel	10,0 kg	35610	28
Crema Tradition	10,0 kg	33811	30
Crema Tradition TK	20,0 kg	34490	30
Crema Variant	12 x 1,0 kg	30027	31
Crepe Mix	6 x 1,0 kg	64060	37
Doppelgel A	1,5 kg 2 x 2,5 kg 20,0 kg	30325 30366 30313	34
Doppelgel Erdbeer	2 x 2,5 kg	36966	34
Eigelb PLUS	1,0 kg	92204	38
Eisan	2,0 kg	30781	10
Erdbeer SENG A	1,0 l	40304	27, 35
Erdbeerrot „E“	1,0 l	99304	38
Erdbeerrot PLUS	1,0 kg	92304	38
Fond Royal CL Banane	2 x 2,5 kg	13966	23
Fond Royal CL Bratapfel	2 x 2,5 kg	14066	23
Fond Royal CL Buttermilk-Lemon	2 x 2,5 kg	46620	23, 24
Fond Royal CL Citrone	2 x 2,5 kg	12166	23
Fond Royal CL Erdbeere	2 x 2,5 kg	12266	23
Fond Royal CL Haselnuss	2 x 2,5 kg	12608	24
Fond Royal CL Himbeere	2 x 2,5 kg	12366	23

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Fond Royal CL Joghurt-Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13266 13267	24
Fond Royal CL Käse-Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13066 13067	24
Fond Royal CL Mango Lassi	2 x 2,5 kg	17166	23, 24
Fond Royal CL Mascarpone	2 x 2,5 kg	12966	24
Fond Royal CL Neutral	2 x 2,5 kg 25,0 kg	12466 12467	21
Fond Royal CL Orange	2 x 2,5 kg	12566	23
Fond Royal CL Pfirsich-Maracuja	2 x 2,5 kg	12766	23
Fond Royal CL Schokolade	2 x 2,5 kg	12066	24
Fond Royal CL Stracciatella	2 x 2,5 kg	13166	24
Fond Royal CL Typ Eierlikör	2 x 2,5 kg	16966	24
Fond Royal CL Typ Sauermilch	2 x 2,5 kg	16066	24
Fond Royal CL Typ Tiramisu	2 x 2,5 kg	13766	24
Fond Royal CL Waldfrucht	2 x 2,5 kg	13466	23
Fond Royal CL Weiße Schokolade	2 x 2,5 kg	46720	24
Fond Royal Veggie Neutral	2 x 2,5 kg	10408	21
Fruchtback Apfel	13,0 kg	36788	26
Fruchtback Kirsch	14,0 kg	35926	26
Fruchtsäure	1,0 l 5,0 l	53304 53308	35
Füll&Glanz	2 x 2,5 kg	46310	28, 33, 36
Gebäckbasis	12,5 kg	49300	10
Gel Doro	2 x 2,5 kg	66720	34
Gelina 100	2 x 2,5 kg	46320	34
Gelina 100 Gelb	2 x 2,5 kg	46350	35
Gelina 100 Rot	2 x 2,5 kg	46330	35
Gewürzkuchen	3 x 1,0 kg	14906	10
Gourmet Eierguss	10,0 kg	43610	10
Haferglück	12,5 kg	47880	11

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Hefeteig	5,0 kg 10,0 kg	70708 70710	8
Hefeteig 5 Plus	5,0 kg	18608	8
Hefeteig Prima	25,0 kg	72814	8
Hefezopf	5,0 kg	73608	8
JoMix	1,5 kg	16325	7
Kirschrot PLUS	1,0 kg	92404	38
Kochpulver Frucht Tradition	10,0 kg	38810	30
Konditoreipaste Amarena	1,0 kg	29104	13
Konditoreipaste Amaretto	1,0 kg	26204	20
Konditoreipaste Ananas	1,0 kg	20904	13
Konditoreipaste Apfel	1,0 kg	22304	13
Konditoreipaste Apfelsine	1,0 kg	20104	13
Konditoreipaste Banane	1,0 kg	20204	13
Konditoreipaste Birne (Williams Christ)	1,0 kg	21104	13, 20
Konditoreipaste Bratapfel	1,0 kg	28450	13
Konditoreipaste Brombeere	1,0 kg	27304	13
Konditoreipaste Burgunder-Punsch	1,0 kg 3,0 kg	21504 21506	20
Konditoreipaste Calvados	1,0 kg	42704	20
Konditoreipaste Cappuccino	1,0 kg	25204	17
Konditoreipaste Cassis	1,0 kg	28480	13
Konditoreipaste Citrone	1,0 kg	20304	14
Konditoreipaste Cream Liqueur	1,0 kg	26504	20
Konditoreipaste Creme de Cacao	3,0 kg	20406	18
Konditoreipaste Creme de Menthe	1,0 kg	22904	16
Konditoreipaste Creme Napoleon (Weinbrand)	1,0 kg	20004	20
Konditoreipaste Eierlikör	1,0 kg 5,0 kg	24704 24708	20
Konditoreipaste Erdbeere	1,0 kg 3,0 kg	20704 20706	14

# Alle Produkte auf einen Blick. Von A bis Z.

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Konditoreipaste Espresso	1,0 kg	26704	17
Konditoreipaste Gebrannte Mandel	1,0 kg	24204	18
Konditoreipaste Granatapfel	1,0 kg	49904	14
Konditoreipaste Haselnuss mit Stücken	3,0 kg	23306	18
Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	3,0 kg	22206	18
Konditoreipaste Heidelbeere	1,0 kg	21304	14
Konditoreipaste Hibiskus	1,0 kg	24320	16
Konditoreipaste Himbeere	1,0 kg	20804	14
Konditoreipaste Holunderbeere	1,0 kg	28204	14
Konditoreipaste Holunderblüte	1,0 kg	43704	16
Konditoreipaste Ingwer	1,0 kg	45504	16
Konditoreipaste Karamell	1,0 kg	21604	18
Konditoreipaste Kirsche	1,0 kg	20504	14
Konditoreipaste Kiwi	1,0 kg	27830	14
Konditoreipaste Kokos	1,0 kg	19904	14
Konditoreipaste Kokos mit Stücken	5,0 kg	22808	14
Konditoreipaste Latte Macchiato	1,0 kg	28104	17
Konditoreipaste Lavendel	1,0 kg	23820	16
Konditoreipaste Limette	1,0 kg	25104	14
Konditoreipaste Mandarine	1,0 kg	21004	15
Konditoreipaste Mango	1,0 kg	29304	15
Konditoreipaste Marc de Champagne	1,0 kg	29204	20
Konditoreipaste Marille (Aprikose)	1,0 kg	20604	15
Konditoreipaste Marzipan	1,0 kg	28510	18
Konditoreipaste Mokka	1,0 kg	23904	17
Konditoreipaste Passionsfrucht	1,0 kg	27520	15
Konditoreipaste Pfirsich	1,0 kg	22104	15

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Konditoreipaste Pfirsich-Maracuja	1,0 kg	24104	15
Konditoreipaste Pink Grapefruit	1,0 kg	27820	15
Konditoreipaste Pistazie	1,0 kg	22404	18
Konditoreipaste Pistazie 100	1,0 kg 10,0 kg	43231 43232	18
Konditoreipaste Prosecco	1,0 kg	23004	20
Konditoreipaste Rhabarber	1,0 kg	26004	15
Konditoreipaste Rose	1,0 kg	25320	16
Konditoreipaste Rum JAMAICA	1,0 kg 3,0 kg 10,0 kg	21904 21906 21910	20
Konditoreipaste Sanddorn	1,0 kg	43504	15
Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser	1,0 kg 5,0 kg	21704 21708	20
Konditoreipaste Tiramisu	1,0 kg	24004	17
Konditoreipaste Toffee	1,0 kg	41904	18
Konditoreipaste Trüffel-Praline	1,0 kg	21204	18
Konditoreipaste Vanille BOURBON	1,0 kg 3,0 kg 10,0 kg	21804 21806 21810	16
Konditoreipaste Vanille Morony	1,0 kg	22004	16
Konditoreipaste Walnuss	1,0 kg	42504	18
Konditoreipaste Wassermelone	1,0 kg	27860	15
Kuchenglück Premium	20,0 kg	43260	11
Lebkuchen	2 x 750 g	55025	9
Makro Variant	10,0 kg	47770	11
Nappage Apricot	15,0 kg	34212	35
Nappage Neutral	15,0 kg	34012	35
Nappage Rot	15,0 kg	34112	35
Nougette	12,5 kg	41122	31
Oraperl	0,5 kg	17303	6
Othello-Schalen	200 Stück	37001	37

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Panettone	2,5 kg	73005	8
Paradiso Fruchtgenuss Aprikose	6,0 kg	31118	26
Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere	6,0 kg	34318	26
Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus	6,0 kg	32218	26
Paradiso Fruchtgenuss Kirsche	6,0 kg	31218	26
Paradiso Fruchtgenuss Pfirsich	6,0 kg	32118	26
Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere Plus	6,0 kg	31818	26
Pistaziengrün PLUS	1,0 kg	91504	38
Powerfüllung Amarena-Kirsch	5,0 kg	38708	27
Powerfüllung Neutral	5,0 kg	36008	27
Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	5,0 kg	32908	27
Quark 5 Plus	1,0 kg	18804	7
Rosenwasser	1,0 kg	31704	9
Rum Europa	1,0 kg 5,0 kg 10,0 kg	71104 71108 71110	8
Rum Prima	5,0 kg	74008	8
Sacher Mix	12,5 kg	40222	11
Sahnemarmoria Erdbeere	3,0 kg	51006	25
Sahnemarmoria Pfirsich-Maracuja	3,0 kg	50906	25
Sahnemarmoria Zitrone	3,0 kg	52906	25
SandRühr Premium	20,0 kg	43113	11
Sanett	2 x 2,5 kg 8 x 2,5 kg	33066 33023	22
Sanett Rind	2 x 2,5 kg 8 x 2,5 kg	37866 37813	22
Sanett Veggie	2 x 2,5 kg	47990	22
Schaumtraum	10,0 kg	68390	11
Schogette	12,5 kg	43422	31
Schokoladino	6,0 kg	36818	33

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Scho-Vanil	0,5 kg	17703	4
Spekulatius, hell	1,5 kg	17825	9
Spezialmassen Mix	12,5 kg	40922	11
Sprühfix Aprikose	13,0 kg	37988	35
Stabifix F	1,0 l 5,0 l	31904 31908	22
Supranil	0,5 kg	16403	5
Tonkabohne	1,0 kg 2,5 kg	72404 72405	9
Top Gel 50	2 x 2,5 kg	30466	35
Topglanz	6,0 kg	31018	33, 35
Triquell Apfel	10,0 kg	32622	36
Triquell Kirsch	10,0 kg	32722	36
Triquell Neutral	10,0 kg	32810	36
Trisan	1,0 kg 5,0 kg	16604 16608	7
TriVanil	0,5 kg	16503	4
Vanille Bourbon Europa	1,0 kg	73904	4
Vanille Europa	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg 10,0 kg	71904 71905 71908 71910	5
Vanille Prima	5,0 kg 10,0 kg	74908 74910	5
Vanille PRINCESSE	3,0 kg	28006	5
Vegan Whip	10,0 kg	67980	28
Waffel Mix	10,0 kg	43922	11
Zimt	1,0 kg	78704	9

## 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](http://www.dreidoppel.de)

**IMMER UP TO DATE!**

Folgen Sie uns auf unseren  
Social Media Kanälen

