

FEINE BACKWAREN

Unser Sortiment



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

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!



Inhaltsverzeichnis

Für Teige und Massen:	4	Für Füllungen und Cremes:	21
Backaromen	4	Fruchtfüllungen	21
Vanille	4	Fruchtfüllungen „Paradiso Fruchtgenuss“	21
Natürliche Vanillearomen	4	Fruchtfüllungen „Fruchtback“	21
Vanillearomen	5	Powerfüllungen und Aromen	22
Zitrusfrüchte	5	Powerfüllungen	22
Butter, Sahne, Quark	6	Aromen für Füllungen	22
Kompositionen	7	Kochcremes	23
Rum / Alkoholisch	7	Kaltcremes und andere Massen	24
Nuss- und Gewürzweiden	8	Fettcremes und Karamell	25
Backgroundstoffe	9	Für Überzüge:	26
Für Sahne und Cremes:	11	Gelier- und Bindemittel:	27
Konditoreipasten	11	Geleegüsse	27
Heimische und exotische Früchte	11	Zum Aromatisieren von Geleegüssen	28
Blüten	13	Kaltsaftbinder	29
Kaffeenoten	13	Sonstiges:	30
Schokolade und Karamell	13	Füll & Fertig	30
Aromatische Gewürze	14	Lebensmittelfarbstoffe	31
Nuss-Variationen	14	Register:	32
Alkoholische Spezialitäten	15		
Sahnestandmittel	16		
Sahnestandmittel, neutral	16		
Fond Royal CL, fruchtig	18		
Fond Royal CL, Molkereiprodukte	18		
Fond Royal CL, Schoko, Nuss und mehr	19		
Sahnemarmorias	20		

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)



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 besuchen.



Immer aktuell!





FÜR TEIGE UND MASSEN BACKAROMEN

Die vielfältigen Backaromen von Dreiboppel 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
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 Bourbon Vanille Aroma mit extrahiertem Vanilleschotenpulver • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ☆ Empfehlung: für Vanillekipferl	✓	pulverisiert	10 g	0,5 kg	17703
TriVanil	<ul style="list-style-type: none"> • Pulverisiertes, natürliches Bourbonvanillearoma ohne sichtbaren Schotenanteil • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ☆ Empfehlung: zur Aromatisierung von Dekorzucker	✓	pulverisiert	5-10 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	vegan	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 typischem gelerntem Vanillegeschmack • Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ☆ Empfehlung: Abrundung von Biskuit 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

Zitrusfrüchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	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 • 1 l 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"> • Lebensmittelzubereitung 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	27006
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 2,0 kg 5,0 kg 20,0 kg	17403 17466 17408 17467
Oraperl	<ul style="list-style-type: none"> • Langlebiges, natürliches Orangenaroma aus hochwertigen, kalt gepressten 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

Butter, Sahne, Quark

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	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
JoMix	<ul style="list-style-type: none"> Aromatisierte Lebensmittelzubereitung Mit pulverisiertem Joghurtaroma ☆ Empfehlung: zum Einsatz in Sahne, Cremes, Sand- und Rührmassen, für viele Joghurt-Ideen 		pulverisiert	30 g	1,5 kg	16325
Quarkaroma 5Plus	<ul style="list-style-type: none"> Backaroma mit frischer Quark- und Zitronennote, abgerundet mit Vanillenote Verstärkt angenehm den Quarkgeschmack 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

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 unachahmlichen Geschmack.

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

Kompositionen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	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-Tonkabohnen-Geschmack ☆ Empfehlung: für Hefezöpfe 	✓	dickflüssig	3 g	5,0 kg	73608
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

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	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	71104
					5,0 kg	71108
					10,0 kg	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

Nuss- und Gewürzwelten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	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-Gewürz aroma	<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
Lebkuchen	<ul style="list-style-type: none"> Feine Gewürzaromazubereitung mit Lebkuchenaroma und Zimtrindennote ☆ Empfehlung: zur Aromatisierung von Lebkuchenteigen 	✓	pulverisiert	20 g	2 x 750 g	55025
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 Biskuitmassen ☆ 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 Zimtrindennote Erfüllt die gesetzlich vorgeschriebenen Cumarinwerte ☆ Empfehlung: für Zimtgebäcke, z. B. Franzbrötchen 	✓	pulverisiert	20 g	1,0 kg	15104



FÜR TEIGE UND MASSEN BACKGRUNDSTOFFE

Unsere Backgrundstoffe 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
Backfüll Variant	<ul style="list-style-type: none"> Pulverisierte Basismischung zur Herstellung von backfesten Füllmassen Kein Hohlbacken Maschinengängig 	1.000 g Backfüll Variant, 500-700 ml Wasser, Konditoreipaste oder Backaroma, nach Bedarf	12,5 kg	46022
Bienetta	<ul style="list-style-type: none"> Grundmix für Florentiner, Bienenstichdecken, Nussknacker und knusprige Kuchenauflagen aller Art 		10 x 0,6 kg	33518
Eisan	<ul style="list-style-type: none"> Trockeneiweißpulver mit Zucker z. B. zur Herstellung von Baisermassen 	160 g Eisan, 1.000 ml Wasser, 2.000 g Zucker	2,0 kg	30781
Gewürzkuchen	<ul style="list-style-type: none"> Hochwertige Gewürzaromazubereitung mit einer süßen Zimt- und kräftigen Kakaonote Zur Herstellung von saftigen und lang anhaltend frischen Gewürzgebäcken Enthält spezielles Backpulver, das eine gleichmäßige Gebäckoberfläche ermöglicht 	240 g Gewürzkuchen, 650 g Zucker, 700 g Weizenmehl, 650 g Vollei, 650 g Speiseöl, 400 ml Milch	3 x 1,0 kg	14906
Gourmet Eieguss	<ul style="list-style-type: none"> 2 in 1: zur Herstellung von süßen und herzhaften Füllungen wie Eierschecke, Quarkmassen, Gemüsekekchen, Quiche, Zwiebelkuchen etc. 		10,0 kg	43610
Haferglück	<ul style="list-style-type: none"> Über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil Verfeinert mit Roggenmalz Optimaler Trieb und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen Warmer Karamellton im gebackenen Teig 	1.000 g Haferglück, 400 g Speiseöl, 400 g Wasser	12,5 kg	47880

Backgrundstoffe

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Makro Variant	<ul style="list-style-type: none"> Vormischung zur Herstellung von makronenähnlichen Gebäcken oder Kokosmakronen Kein Abrösten der Masse notwendig Optimale Frischhaltung 	750 g Makro Variant, 350 g Kokosraspel, 250 ml Wasser, kochend	10,0 kg	47770
Sacher Mix	<ul style="list-style-type: none"> Basismischung zur Herstellung von hochwertigen Sacherböden Enthält 24 % Schokolade Ideal auch für Schokoladenrührkuchen 	1.000 g Sacher Mix, 300 g Butter, 500 ml Wasser	12,5 kg	40222
SandRühr Premium	<ul style="list-style-type: none"> Basismischung für Rühr- und Sandmassen mit langer Frischhaltung Zur Herstellung von saftigen Blechkuchen, Sandkuchen, stabilen Unterböden für Obstsnitten und Muffins mit typischem Ausbund 	600 g SandRühr Premium, 400 g Mehl, 400 g Öl, 400 ml Wasser	20,0 kg	43113
Schaumraum	<ul style="list-style-type: none"> Pulverförmiges Produkt zur rationellen Herstellung von Eiweiß-Baisermassen Perfekte Stabilität des Baisers über mehrere Tage 	1.000 g Schaumraum, 500 ml Wasser	10,0 kg	68390
Spezialmassen Mix	<ul style="list-style-type: none"> Basismischung für eine Vielzahl traditioneller Böden und Gebäcke 		12,5 kg	40922
Waffel Mix	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung von leckeren, frischen Waffeln Entweder in Herzform oder als typische Brüsseler Waffel 	1.000 g Waffel Mix, 800 ml Wasser oder Milch	10,0 kg	43922



So geht Hafer!

Alte Getreidesorten und Superfoods sind aktuell buchstäblich „in aller Munde“. Im Hafer verbinden sich diese beiden Rohstoff-trends. Es passt perfekt zum Zeitgeist der bewussten Ernährung.

Mit dem Backmix Haferglück ist es uns gelungen, Hafer den Weg in die süße Auslage der Kuchentheke in Bäckerei und Konditorei zu ebnet!

Haferglück

Jetzt Anwendungsvideo anschauen!



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
- Nuss-Variationen
- Kaffee-Variationen

- Varianten von Schokolade und Karamell
- Aromatischen Gewürzen
- Alkoholischen Spezialitäten

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

Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Amarena	<ul style="list-style-type: none"> Amarenakirschzubereitung mit dem fruchtigen Geschmack Italiens Mit Amarenakirschstückchen 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	29104
Ananas	<ul style="list-style-type: none"> Ananaszubereitung mit fruchtig-exotischem Geschmack Mit Ananasstücken und -saftkonzentrat 	✓	✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20904
Apfel	<ul style="list-style-type: none"> Apfelzubereitung mit vollreifer, saftiger Geschmacksnote Mit Apfelfruchtmark 		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	22304
Apfelsine	<ul style="list-style-type: none"> Apfelsinenzubereitung mit dem Geschmack sonnengereifter Orangen Für 100 g Paste werden ca. 58 g Orangensaft verarbeitet 		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20104
Aronia Cassis	<ul style="list-style-type: none"> Cassis Zubereitung mit Aronia Extrakt enthält 15 % schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat und 11 % Aronia Extrakt 			✓	✓	50 g	1,0 kg	48170
Banane	<ul style="list-style-type: none"> Bananenzubereitung mit vollmundig-fruchtiger Süße Mit Bananenfruchtmark 		✓		✓	50 g	1,0 kg	20204
Birne (Williams Christ)	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelzubereitung mit saftig-reifer Birnennote Mit Williams-Christ-Birnenbrand und Birnenfruchtmark 		✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	21104

NEU!

Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Brombeere	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelzubereitung mit dem Geschmack heimischer Beeren Mit Brombeerfruchtmark 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	27304
Citrone	<ul style="list-style-type: none"> Zitronenzubereitung mit saftig-saurer Geschmacksnote Für 100 g Paste werden ca. 98 g Zitronensaft verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20304
Erdbeere	<ul style="list-style-type: none"> Erdbeerezubereitung mit saftig-reifer Geschmacksnote Mit Erdbeermark und Erdbeersaftkonzentrat 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg 3,0 kg	20704 20706
Granatapfel	<ul style="list-style-type: none"> Granatapfelzubereitung mit fruchtig-spritzigem Geschmack und intensiver Farbe Für 100 g Paste werden ca. 232 g Granatäpfel verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	49904
Heidelbeere	<ul style="list-style-type: none"> Heidelbeerezubereitung mit typischem Waldbeerencharakter Für 100 g Paste werden ca. 123 g Heidelbeeren verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21304
Himbeere	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelzubereitung mit fruchtig-reifer Geschmacksnote Für 100 g Paste werden ca. 132 g Himbeeren verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20804
Holunderbeere	<ul style="list-style-type: none"> Holunderzubereitung mit leichter Blütenabrundung Für 100 g Paste werden ca. 87 g Holunderbeeren verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28204
Kirsche	<ul style="list-style-type: none"> Kirschzubereitung mit saftiger Kirschnote Für 100 g Paste werden ca. 107 g Sauerkirschen verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	20504
Kiwi	<ul style="list-style-type: none"> Kiwizubereitung mit Farbstoff, fruchtig-säuerlich im Geschmack 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	27830
Kokos	<ul style="list-style-type: none"> Kokoszubereitung mit sahnigem Geschmack nach Kokosmark 	✓	✓	✓	✓	50-70 g	1,0 kg	19904
Kokos mit Stücken	<ul style="list-style-type: none"> Kokoszubereitung mit 30 % Kokosflocken 	✓	✓	✓	✓	90 g	5,0 kg	22808
Limette	<ul style="list-style-type: none"> Limetten-/Zitronenzubereitung mit typischem Limettengeschmack 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	25104
Mandarine	<ul style="list-style-type: none"> Mandarinenzubereitung mit feinherber Schalennote Für 100 g Paste werden ca. 303 g Mandarinen verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	21004
Mango	<ul style="list-style-type: none"> Mangozubereitung mit exotisch-vollreifem Fruchtgeschmack mit Mangomark 	✓	✓	✓	✓	30-50 g	1,0 kg	29304
Marille (Aprikose)	<ul style="list-style-type: none"> Marillen-/Aprikosenzubereitung mit vollreifem Fruchtgeschmack Für 100 g Paste werden 93 g Aprikosen verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	20604
Passionsfrucht	<ul style="list-style-type: none"> Passionsfruchtzubereitung mit authentisch spritzig-fruchtigem Geschmack Für 100 g Paste werden ca. 129 g Passionsfrucht verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	27520
Pfirsich	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelzubereitung mit aromatisch-vollreifer Fruchtnote Mit Pfirsichstückchen 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	22104
Pfirsich-Maracuja	<ul style="list-style-type: none"> Pfirsich-Maracuja-Zubereitung mit süß-exotischer Fruchtnote und Pfirsichstücken Für 100 g Paste werden ca. 113 g Maracuja verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	24104
Pink Grapefruit	<ul style="list-style-type: none"> Pink-Grapefruit-Zubereitung mit frisch-herbem Geschmack und kräftig pinker Farbe Für 100 g Paste werden ca. 60 g Grapefruitsaft verarbeitet 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	27820
Rhabarber	<ul style="list-style-type: none"> Rhabarberzubereitung mit typisch frisch-fruchtigem Geschmack 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	26004

Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Sanddorn	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelzubereitung mit Sanddornmark und typisch säurebetontem Geschmack Feine Orangennote als Abrundung 	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	43504

Blüten

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

Kaffeenoten

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

Schokolade und Karamell

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Crema de Cacao	<ul style="list-style-type: none"> Kakaozubereitung mit kräftig herbem Geschmack Mit 40 % Kakaopulver 	✓	✓	✓	✓	30 g	3,0 kg	20406
Karamell	<ul style="list-style-type: none"> Karamellzubereitung mit feiner Rösnote und goldbrauner Farbe Mit Karamellsirup 	✓	✓	✓	✓	5 g	1,0 kg	21604

Schokolade und Karamell

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Toffee	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelzubereitung mit typischer Farbe und Geschmack nach Sahnekaramell Mit Kondensmilch und Karamellsirup 		✓	✓		50 g	1,0 kg	41904
Trüffel-Praline	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelzubereitung zum Abschmecken von Trüffel-Canache Feine Haselnussnote, abgerundet mit Jamaikarum 		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21204

Aromatische Gewürze

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

Nuss-Variationen

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

Alkoholische Spezialitäten

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

Unsere Konditoreipasten

Jetzt pretty in white. Jahrzehntlang war die braune Dose das Aushängeschild unserer Konditoreipasten. Mit dem neuen Etikettendesign erstrahlen sie nun in einer zeitgemäßen weißen Dose.

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

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

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





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 20 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	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Fond Royal CL Neutral	• Dient als Basisprodukt für die verschiedensten Geschmacksrichtungen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne		2 x 2,5 kg 25,0 kg	12466 12467
Fond Royal Veggie Neutral	• Ohne Gelatine, rein pflanzlich • Für vegane Rezepturen geeignet • Als Basisprodukt für verschiedene Geschmacksrichtungen	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 60 Konditoreipasten kombinieren.

Profi-Tipp



Sahnestandmittel, neutral

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

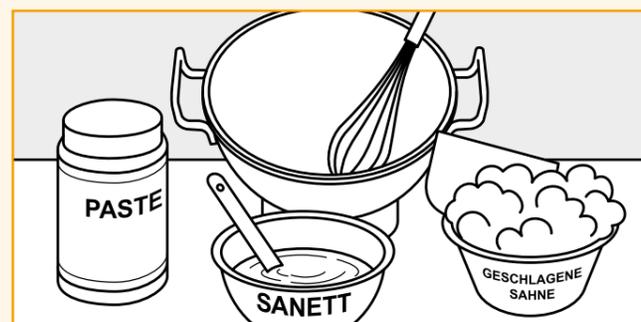
In 4 einfachen Schritten zur absoluten Geschmacksvielfalt! Mit Sanett* und unseren Konditoreipasten.



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



2. Sanettlösung warm halten. 40 °C Verarbeitungstemperatur.



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



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

* Bitte abweichende Zubereitung bei Sanett Veggie beachten.

Fond Royal CL, fruchtig

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Bratapfel	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Sahnefüllung mit Bratapfelgeschmack Mit Gewürznote und Apfelstücken 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	14066
Buttermilk-Lemon	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Buttermilk-Zitronen-Sahnefüllung 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
Citron	<ul style="list-style-type: none"> Frischer, fruchtiger Zitronengeschmack 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12166
Erdbeere	<ul style="list-style-type: none"> Mit Erdbeerstückchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12266
Himbeere	<ul style="list-style-type: none"> Mit Himbeerstückchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12366
Kirsch Ayran	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Kirsch-Joghurt-Sahnefüllung mit einer salzigen Note 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	48130
Mango Lassi	<ul style="list-style-type: none"> Geschmack nach reifer Mango und Joghurt Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
Orange	<ul style="list-style-type: none"> Fruchtige, frische Orangennote mit leichter Schalenabrundung Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Orange 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12566
Pfirsich-Maracuja	<ul style="list-style-type: none"> Mit Pfirsichstückchen und Maracujasaftkonzentrat 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12766
Waldfrucht	<ul style="list-style-type: none"> Fruchtiger Waldbeerengeschmack Mit verschiedenen Fruchtstückchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13466

Fond Royal CL, Molkereiprodukte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Buttermilk-Lemon	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Buttermilk-Zitronen-Sahnefüllung Erfrischend säuerlicher Geschmack 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
Joghurt-Sahne	<ul style="list-style-type: none"> Mit sprühgetrocknetem Joghurt 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13266 13267
Käse-Sahne	<ul style="list-style-type: none"> Mit sprühgetrocknetem Quark 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13066 13067
Kirsch Ayran	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Kirsch-Joghurt-Sahnefüllung mit einer salzigen Note 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	48130
Mango Lassi	<ul style="list-style-type: none"> Geschmack nach reifer Mango und Joghurt Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
Mascarpone	<ul style="list-style-type: none"> Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone) 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12966
Typ Sauermilch	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Sauermilch Kann mit zahlreichen Sauermilchprodukten kombiniert werden 	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
Café au Lait	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Kaffee-Sahnefüllung 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46420
Haselnuss	<ul style="list-style-type: none"> Mit Haselnussstückchen Mit typisch vollem, leicht röstigem Haselnussgeschmack 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12608
Schokolade	<ul style="list-style-type: none"> Mit Kakao für unvergleichlichen Schokoladengeschmack 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12066
Stracciatella	<ul style="list-style-type: none"> Süße, sahnige Vanillenote mit Zartbitterschokoladenplättchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13166
Tiramisu	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Tiramisu Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone) 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13766
Typ Eierlikör	<ul style="list-style-type: none"> Klassischer Eierlikörgeschmack mit toller Farbgebung 	200 g Fond, 125 ml Wasser, 125 g Eierlikör auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	16966
Weißer Schokolade	<ul style="list-style-type: none"> Enthält 30 % weiße Schokolade Zur Herstellung einer Weißen-Schokoladen-Sahne geeignet 	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
Erdbeere	<ul style="list-style-type: none"> • Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne • Ohne Farbstoff! • Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmorias werden ca. 102 g Erdbeeren verarbeitet 	✓	3,0 kg	51006
Pfirsich-Maracuja	<ul style="list-style-type: none"> • Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne • Ohne Farbstoff! • Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmorias werden ca. 105 g Pfirsiche und Maracujas verarbeitet 	✓	3,0 kg	50906
Zitrone	<ul style="list-style-type: none"> • Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne • Ohne Farbstoff! • Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmorias werden ca. 102 g Zitrusfrüchte verarbeitet 	✓	3,0 kg	52906



FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES FRUCHTFÜLLUNGEN

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

Unser Fruchtback-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 Konservierungsstoffen)	✓	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	• Backfest, mit ganzen Früchten	✓	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
Fruchtback Apfel	• Back-, schnitt- und frosterfest, mit Fruchtstücken	✓	13,0 kg	36788
Fruchtback 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- Kirsch	<ul style="list-style-type: none"> Geleefüllung mit Amarena-Kirsch-Geschmack Frisch-fruchtig im Geschmack, Füllung nach italienischem Vorbild 	✓	5,0 kg	38708
Neutral	<ul style="list-style-type: none"> Neutrale Geleefüllung Individueller Geschmack durch die Zugabe unserer Konditoreipasten 	✓	5,0 kg	36008
Pfirsich-Maracuja	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Apfelaroma mit saftiger, reifer Fruchtnote und leichter frisch-grüner Schalenkomponente Ideal für Dunst- und Trockenäpfel 	✓	3 g	flüssig	1,0 l	76604
Erdbeer SENGA	<ul style="list-style-type: none"> Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat Färbende Wirkung 	✓	20 g	flüssig	1,0 l	40304
Kirsch CERISE	<ul style="list-style-type: none"> Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat Färbende Wirkung 	✓	5 g	flüssig	1,0 l	42404



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 gelingsicher traditionellen und modernen Geschmack an Ihre Gebäcke.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Crème Brûlée	<ul style="list-style-type: none"> Dessertpulver zur Herstellung von Crème brûlée 	100 g Crème Brûlée, 350 ml Milch, kalt, 350 ml Sahne, flüssig		5 x 1,0 kg	15504
Crème Tradition	<ul style="list-style-type: none"> Kochcremepulver mit Vanillegeschmack zur Herstellung traditionell gekochter Creme Crème Tradition eignet sich als Basis für Buttercreme, zum Abbinden von Käsekuchen und ist im Cremekocher verarbeitbar Verwenden Sie Crème Tradition zum Füllen von gebackenen Kuchen, Hefengebäcken, Plundergebäcken etc. 	80-100 g Crème Tradition, 100 g Zucker, 1.000 ml Milch	✓	10,0 kg	33811
Crème Tradition TK	<ul style="list-style-type: none"> Konturenstark, kein Auslaufen bei gefrosteten Füllungen Perfekt für die klassische Puddingbretzel Zur Herstellung von Fruchtfüllungen geeignet Ideal im Cremekocher verarbeitbar (leichte Maschinenentnahme) Mit natürlichem Vanillearoma, zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet Sahnig-süßer Vanille-Kochgeschmack 	80-100 g Crème Tradition TK, 100 g Zucker, 1.000 ml Milch	✓	20,0 kg	34490
Kochpulver Frucht Tradition	<ul style="list-style-type: none"> Kochpulver zum Abbinden von selbst gemachten Fruchtfüllungen Back- und frosterstabil Einzigartiger Glanz unterstützt den fruchtigen Geschmack Ideal im Cremekocher verarbeitbar 	320-400 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

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



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.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Butterkaramell	<ul style="list-style-type: none"> Back- und schnittfeste Karamellcreme zur Herstellung von Torten, Schnitten, Dauergebäck und Pralinen Echtes Butterkaramell, traditionell gekocht Zur Verarbeitung leicht erwärmen 		6,0 kg	45118
Creme Variant	<ul style="list-style-type: none"> Flüssige, aufschlagbare Pflanzenfettcreme zur Herstellung von Füllungen für Torten und Schnitten Besonders lockere, leichte, konturenstabile Creme Auch mit Milch aufschlagbar 		12 x 1,0 kg	30027
Nougette	<ul style="list-style-type: none"> Backfeste, gebrauchsfertige Nuss-Nugat-Creme, vielseitig einsetzbar zur Herstellung von Füllungen für Croissants, Plundergebäcke, Dauergebäcke und als Füllung in Sahne- und Cremegebäcken Nougette ist aufschlagbar mit Butter oder Crememargarine 		12,5 kg	41122
Schogette	<ul style="list-style-type: none"> Backfeste, gebrauchsfertige Schokoladencreme, mit kräftigem, schokoladigem Geschmack, vielseitig einsetzbar zur Herstellung von Füllungen für Croissants, Plundergebäcke, Dauergebäcke und als Füllung in Sahne- und Cremegebäcken Schogette ist aufschlagbar mit Butter oder Crememargarine 	✓	12,5 kg	43422



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
Alpenmilch Schokoladino	<ul style="list-style-type: none"> Enthält 15 % Alpenvollmilchpulver Gebrauchsfertige Alpenmilch-Schokoladencreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke Der Überzug bricht nicht beim Schneiden 			5,0 kg	43208
Blancoladino	<ul style="list-style-type: none"> Gebrauchsfertige, weiße Fettcreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke Der Überzug bricht nicht beim Schneiden 			6,0 kg	41518
Blitz-Fondant	<ul style="list-style-type: none"> Fertige Fondantmasse zur rationellen Verarbeitung Aprikotieren und Glasieren in einem Arbeitsgang 	Aufkochen und heiß auf die Gebäcke auftragen	✓	7,0 kg	13619
Füll&Glanz	<ul style="list-style-type: none"> Instant-Geleepulver Konsistenz und Süße individuell einstellbar Einzigartiger Glanz und cremige Textur Maschinengängig, back- und gefrierstabil Vielseitig kombinierbar mit allen Dreidoppel Konditoreipasten 	200–250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben auf 1.000 ml Flüssigkeit, 160 g Sanettlösung	✓	2 x 2,5 kg	46310
Schokoladino	<ul style="list-style-type: none"> Gebrauchsfertige Schokoladencreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke Der Überzug bricht nicht beim Schneiden 		✓	6,0 kg	36818
Topplanz	<ul style="list-style-type: none"> Fertigkaltegeleeguss zum direkten Verarbeiten aus dem Eimer Geschmacksneutral, transparent, klar 		✓	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
CentoGel Neutral	<ul style="list-style-type: none"> Klarer Geleeguss mit süß-fruchtig-frischer Aprikosennote Optimal für die Sprühmaschine 	100 g CentoGel, 300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	39666
CentoGel Rot	<ul style="list-style-type: none"> Roter Geleeguss mit süßer Waldbeerennote Optimal für die Sprühmaschine 	100 g CentoGel, 300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	39766
Doppelgel A	<ul style="list-style-type: none"> Hochkonzentrierter Geleeguss Glasklar Geschmacksneutral 	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
Doppelgel Erdbeer	<ul style="list-style-type: none"> Konzentrierter erdbeerroter Geleeguss Speziell auf Erdbeerkuchen abgestimmtes Aroma 	50 g Doppelgel Erdbeer, 250–300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	36966
Gel Doro	<ul style="list-style-type: none"> Klarer Geleeguss mit neutralem Geschmack 	100 g Gel Doro, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	66720
Gelina 100	<ul style="list-style-type: none"> Neutrales Geleegusspulver, transparent und klar Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest Maschinene geeignet Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehmem zartem Mundgefühl 	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
Gelina 100 Gelb	<ul style="list-style-type: none"> Aromatisiertes gelbes Geleegusspulver Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest Maschinengeeignet Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl 	100 g Gelina 100 Gelb, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46350
Gelina 100 Rot	<ul style="list-style-type: none"> Aromatisiertes Geleegusspulver mit natürlich roter Färbung durch Saftkonzentrate Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest Maschinengeeignet Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl 	100 g Gelina 100 Rot, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46330
Nappage Apricot	<ul style="list-style-type: none"> Transparent, aprikosenfarben, Aprikosengeschmack Ideal zum Abglänzen und Aprikotieren 	1.000 g Nappage Apricot auf 700-1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34212
Nappage Neutral	<ul style="list-style-type: none"> Transparent, klar, leicht fruchtig im Geschmack 	1.000 g Nappage Neutral auf 700-1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34012
Nappage Rot	<ul style="list-style-type: none"> Transparent, rot, fruchtig im Geschmack Ideal zum Abglänzen von Früchten 	1.000 g Nappage Rot auf 700-1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34112
Sprühfix Aprikose	<ul style="list-style-type: none"> Dickflüssiger Fertiggelee, mit Aprikosengeschmack Ideal zum Aprikotieren 	nach Bedarf	✓	flüssig, gebrauchsfertig	13,0 kg	37988
Top Gel 50	<ul style="list-style-type: none"> Klarer, geschmacksneutraler Geleeguss Sehr hohe Festigkeit 	50 g Top Gel 50, 250-300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	30466
Topglanz	<ul style="list-style-type: none"> Fertigkaltgeleeguss zum direkten Verarbeiten aus dem Eimer Geschmacksneutral, transparent, klar Zum Abglänzen von Sahne- und Cremeschnitten 	nach Bedarf	✓	geleeartig, gebrauchsfertig	6,0 kg	31018

Zum Aromatisieren von Geleegüssen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung per 1.000 g	vegan	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
Erdbeer SENG	<ul style="list-style-type: none"> Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat Speziell zum Abschmecken von neutralem Geleeguss Färbende Wirkung 	20 g	✓	flüssig	1,0 l	40304
Fruchtsäure	<ul style="list-style-type: none"> Zur Intensivierung und Abrundung des Fruchtgeschmacks 	nach Bedarf	✓	flüssig	1,0 l 5,0 l	53304 53308
Kirsch CERISE	<ul style="list-style-type: none"> Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat Speziell zum Abschmecken von neutralem Geleeguss Färbende Wirkung 	5 g	✓	flüssig	1,0 l	42404



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
Füll&Glanz	<ul style="list-style-type: none"> Instant-Geleepulver Konsistenz und Süße individuell einstellbar Einzigartiger Glanz und cremige Textur Maschinengängig, back- und gefrierstabil Vielseitig kombinierbar mit allen Dreidoppel Konditoreipasten 	200-250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben auf 1.000 ml Flüssigkeit	✓	2 x 2,5 kg	46310
Triquell Apfel	<ul style="list-style-type: none"> Mit Apfelgeschmack, unterstützt Eigengeschmack und -farbe der Früchte mit natürlichem Aroma 	100-150 g Triquell Apfel, 300 g Zucker auf 4.600 g Dunstapfelstücke inkl. Saft	✓	10,0 kg	32622
Triquell Kirsch	<ul style="list-style-type: none"> Mit Kirschgeschmack, unterstützt Eigengeschmack und -farbe der Früchte mit natürlichem Aroma 	100-150 g Triquell Kirsch, 300 g Zucker auf 1.000 ml Flüssigkeit, 1.650 g Kirschen	✓	10,0 kg	32722
Triquell Neutral	<ul style="list-style-type: none"> Geschmacksneutral 	100 g Triquell Neutral, 300 g Zucker auf 1.000 ml Flüssigkeit	✓	10,0 kg	32810



SONSTIGES FÜLL & FERTIG

Sie wollen Ihr Angebot an Kleingebäcken und süßen To-go-Snacks erweitern, haben aber keine zusätzlichen Kapazitäten in der Backstube?

Mit unseren Füll & Fertig Produkten bieten wir eine effiziente Lösung. Egal ob Eclair, Windbeutel, Schillerlocke, Mürbteigtortelett oder Ähnliches, wir haben für Sie die fertigen Gebäcke und Sie müssen sie nur noch füllen.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Gebindegröße	Artikelnummer
Butter Blätterteigkelche	<ul style="list-style-type: none"> Halbschalenförmiges Butter-Blätterteiggebäck, mit Zucker bestreut Ø 95 mm 	90 Stück	35501
Butter Eclair	<ul style="list-style-type: none"> Zartes, leichtes Gebäck aus Butter-Brandmasse zum Füllen mit Sahne und Cremes Länge: ca. 13 cm 	140 Stück	35301
Butter Mürbteig Torteletts	<ul style="list-style-type: none"> Torteletts aus Butter-Mürbteig zum Belegen und Füllen mit Sahne, Cremes, Pudding und Früchten Ø 100 mm 	60 Stück	36201
Butter Schillerlocken	<ul style="list-style-type: none"> Schillerlocken aus Butter-Blätterteig, mit Zucker bestreut Länge: 95 mm 	72 Stück	35401
Butter Windbeutel	<ul style="list-style-type: none"> Zartes, leichtes Gebäck aus Butter-Brandmasse zum Füllen mit Sahne, Cremes, Eis und Früchten Ø 90 mm 	96 Stück	34401
Othello-Schalen	<ul style="list-style-type: none"> Biskuithalbkgeln mit Hohlraum Ø 60 mm Füllungsloch Ø 40 mm 	200 Stück	37001



SONSTIGES LEBENSMITTELFARBSTOFFE

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Carotin*	<ul style="list-style-type: none"> Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis 	✓	1,0 l	99004
Eigelb PLUS*	<ul style="list-style-type: none"> Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis 	✓	1,0 kg	92204
Erdbeerrot „E“	<ul style="list-style-type: none"> 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*	<ul style="list-style-type: none"> Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Verzierungen 		1,0 kg	92304
Kirschrot PLUS*	<ul style="list-style-type: none"> Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Verzierungen 		1,0 kg	92404
Pistaziengrün PLUS*	<ul style="list-style-type: none"> Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis 	✓	1,0 kg	91504
Saucenbraun/ Zuckercouleur*	<ul style="list-style-type: none"> Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis 		1,0 l	94804

* 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.

Alle Produkte auf einen Blick. Von A bis Z.

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Alpenmilch Schokoladino	5,0 kg	43208	26
Apfel	1,0 kg	76604	22
Apfelfüllung Spezial	13,0 kg	37688	21
Arrak	1,0 kg	70104	7
Backfüll Variant	12,5 kg	46022	9
Bienetta	10 x 0,6 kg	33518	9
BIO Aroma Vanille	1,0 kg	76304	4
BIO Aroma Zitrone	1,0 kg	76404	5
Bittermandel	1,0 kg	70404	8
Bittermandel Europa	1,0 kg	74204	8
Blancoladino	6,0 kg	41518	26
Blitz-Fondant	7,0 kg	13619	26
Butter	1,0 kg 2,5 kg	70504 70505	6
Butter Blätterteigkelche	90 Stück	35501	30
Butter Eclair	140 Stück	35301	30
Butter Mürbteig Torteletts	60 Stück	36201	30
Butter Schillerlocken	72 Stück	35401	30
Butter Windbeutel	96 Stück	34401	30
Buttercreme Basis	12,5 kg	34611	24
Butterkaramell	6,0 kg	45118	25
Butter-Sahne	2,5 kg	73505	6
Butter-Vanille	2,5 kg	76505	6
Carotin	1,0 l	99004	31
CentoGel Neutral	2 x 2,5 kg	39666	27
CentoGel Rot	2 x 2,5 kg	39766	27
Cheesecake Basis	2 x 2,5 kg	18966	24
Christstollen-Gewürzaroma	1,5 kg	17925	8
Citron Europa	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg	72104 72105 72108	5
Citron NOBLESSE	3,0 kg	27006	5
Citron Prima	5,0 kg	72308	5

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Citroperl	0,5 kg 2,0 kg 5,0 kg 20,0 kg	17403 17466 17408 17467	5
Creme Tradition TK	20,0 kg	34490	23
Creme Bavarette	10,0 kg	33910	24
Creme Brulee	5 x 1,0 kg	15504	23
Creme Classic	12,5 kg	33611	24
Creme Ideal	10,0 kg 25,0 kg	33718 33767	24
Creme Tradition	10,0 kg	33811	23
Creme Variant	12 x 1,0 kg	30027	25
Doppelgel A	1,5 kg 2 x 2,5 kg 20,0 kg	30325 30366 30313	27
Doppelgel Erdbeer	2 x 2,5 kg	36966	27
Eigelb PLUS	1,0 kg	92204	31
Eisan	2,0 kg	30781	9
Erdbeer SENG A	1,0 l	40304	22, 28
Erdbeerrot „E“	1,0 l	99304	31
Erdbeerrot PLUS	1,0 kg	92304	31
Fond Royal CL Bratapfel	2 x 2,5 kg	14066	18
Fond Royal CL Buttermilk-Lemon	2 x 2,5 kg	46620	18
Fond Royal CL Café au Lait	2 x 2,5 kg	46420	19
Fond Royal CL Citrone	2 x 2,5 kg	12166	18
Fond Royal CL Erdbeere	2 x 2,5 kg	12266	18
Fond Royal CL Haselnuss	2 x 2,5 kg	12608	19
Fond Royal CL Himbeere	2 x 2,5 kg	12366	18
Fond Royal CL Joghurt-Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13266 13267	18
Fond Royal CL Käse-Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13066 13067	18
Fond Royal CL Kirsch Ayran	2 x 2,5 kg	48130	18
Fond Royal CL Mango Lassi	2 x 2,5 kg	17166	18

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Fond Royal CL Mascarpone	2 x 2,5 kg	12966	18
Fond Royal CL Neutral	2 x 2,5 kg 25,0 kg	12466 12467	16
Fond Royal CL Orange	2 x 2,5 kg	12566	18
Fond Royal CL Pfirsich-Maracuja	2 x 2,5 kg	12766	18
Fond Royal CL Schokolade	2 x 2,5 kg	12066	19
Fond Royal CL Stracciatella	2 x 2,5 kg	13166	19
Fond Royal CL Tiramisu	2 x 2,5 kg	13766	19
Fond Royal CL Typ Eierlikör	2 x 2,5 kg	16966	19
Fond Royal CL Typ Sauermilch	2 x 2,5 kg	16066	18
Fond Royal CL Waldfrucht	2 x 2,5 kg	13466	18
Fond Royal CL Weiße Schokolade	2 x 2,5 kg	46720	19
Fond Royal Veggie Neutral	2 x 2,5 kg	10408	16
Fruchtback Apfel	13,0 kg	36788	21
Fruchtback Kirsch	14,0 kg	35926	21
Fruchtsäure	1,0 l 5,0 l	53304 53308	28
Füll&Glanz	2 x 2,5 kg	46310	24, 26, 31
Gel Doro	2 x 2,5 kg	66720	27
Gelina 100	2 x 2,5 kg	46320	27
Gelina 100 Gelb	2 x 2,5 kg	46350	28
Gelina 100 Rot	2 x 2,5 kg	46330	28
Gewürzkuchen	3 x 1,0 kg	14906	9
Gourmet Eierguss	10,0 kg	43610	9
Haferglück	12,5 kg	47880	9
Hefeteig	5,0 kg 10,0 kg	70708 70710	7
Hefeteig Prima	25,0 kg	72814	7
Hefeteigaroma 5plus	5,0 kg	18608	7
Hefezopf	5,0 kg	73608	7
JoMix	1,5 kg	16325	6
Kirsch CERISE	1,0 l	42404	22, 28

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Kirschrot PLUS	1,0 kg	92404	31
Kochpulver Frucht Tradition	10,0 kg	38810	23
Konditoreipaste Amarena	1,0 kg	29104	11
Konditoreipaste Amaretto	1,0 kg	26204	15
Konditoreipaste Ananas	1,0 kg	20904	11
Konditoreipaste Apfel	1,0 kg	22304	11
Konditoreipaste Apfelsine	1,0 kg	20104	11
Konditoreipaste Aronia Cassis	1,0 kg	48170	11
Konditoreipaste Banane	1,0 kg	20204	11
Konditoreipaste Birne (Williams Christ)	1,0 kg	21104	11
Konditoreipaste Brombeere	1,0 kg	27304	12
Konditoreipaste Burgunder-Punsch	1,0 kg 3,0 kg	21504 21506	15
Konditoreipaste Calvados	1,0 kg	42704	15
Konditoreipaste Cappuccino	1,0 kg	25204	13
Konditoreipaste Citrone	1,0 kg	20304	12
Konditoreipaste Creme de Menthe	1,0 kg	22904	14
Konditoreipaste Creme de Cacao	3,0 kg	20406	13
Konditoreipaste Creme Napoleon	1,0 kg	20004	15
Konditoreipaste Eierlikör	1,0 kg 5,0 kg	24704 24708	15
Konditoreipaste Erdbeere	1,0 kg 3,0 kg	20704 20706	12
Konditoreipaste Espresso	1,0 kg	26704	13
Konditoreipaste Gebrannte Mandel	1,0 kg	24204	14
Konditoreipaste Granatapfel	1,0 kg	49904	12
Konditoreipaste Haselnuss mit Stücken	3,0 kg	23306	14
Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	3,0 kg	22206	14
Konditoreipaste Heidelbeere	1,0 kg	21304	12

Alle Produkte auf einen Blick. Von A bis Z.

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Konditoreipaste Himbeere	1,0 kg	20804	12
Konditoreipaste Holunderbeere	1,0 kg	28204	12
Konditoreipaste Holunderblüte	1,0 kg	43704	13
Konditoreipaste Ingwer	1,0 kg	45504	14
Konditoreipaste Irish Cream	1,0 kg	26504	15
Konditoreipaste Karamell	1,0 kg	21604	13
Konditoreipaste Kirsche	1,0 kg	20504	12
Konditoreipaste Kiwi	1,0 kg	27830	12
Konditoreipaste Kokos	1,0 kg	19904	12
Konditoreipaste Kokos mit Stücken	5,0 kg	22808	12
Konditoreipaste Latte Macchiato	1,0 kg	28104	13
Konditoreipaste Lavendel	1,0 kg	23820	13
Konditoreipaste Limette	1,0 kg	25104	12
Konditoreipaste Mandarine	1,0 kg	21004	12
Konditoreipaste Mango	1,0 kg	29304	12
Konditoreipaste Marc de Champagne	1,0 kg	29204	15
Konditoreipaste Marille (Aprikose)	1,0 kg	20604	12
Konditoreipaste Mokka	1,0 kg	23904	13
Konditoreipaste Passionsfrucht	1,0 kg	27520	12
Konditoreipaste Pfirsich	1,0 kg	22104	12
Konditoreipaste Pfirsich-Maracuja	1,0 kg	24104	12
Konditoreipaste Pink Grapefruit	1,0 kg	27820	12
Konditoreipaste Pistazie	1,0 kg	22404	14
Konditoreipaste Pistazie 100	1,0 kg	43230	14
Konditoreipaste Prosecco	1,0 kg	23004	15
Konditoreipaste Rhabarber	1,0 kg	26004	12

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Konditoreipaste Rose	1,0 kg	25320	13
Konditoreipaste Rum JAMAICA	1,0 kg	21904	15
	3,0 kg	21906	
	10,0 kg	21910	
Konditoreipaste Sanddorn	1,0 kg	43504	13
Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser	1,0 kg	21704	15
	5,0 kg	21708	
Konditoreipaste Tiramisu	1,0 kg	24004	13
Konditoreipaste Toffee	1,0 kg	41904	14
Konditoreipaste Trüffel-Praline	1,0 kg	21204	14
Konditoreipaste Vanille BOURBON	1,0 kg	21804	14
	3,0 kg	21806	
	10,0 kg	21810	
Konditoreipaste Vanille Morony	1,0 kg	22004	14
Konditoreipaste Walnuss	1,0 kg	42504	14
Lebkuchen	2 x 750 g	55025	8
Makro Variant	10,0 kg	47770	10
Nappage Apricot	15,0 kg	34212	28
Nappage Neutral	15,0 kg	34012	28
Nappage Rot	15,0 kg	34112	28
Nougette	12,5 kg	41122	25
Oraperl	0,5 kg	17303	5
Othello-Schalen	200 Stück	37001	30
Panettone	2,5 kg	73005	7
Paradiso Fruchtgenuss Aprikose	6,0 kg	31118	21
Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere	6,0 kg	34318	21
Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus	6,0 kg	32218	21
Paradiso Fruchtgenuss Kirsche	6,0 kg	31218	21
Paradiso Fruchtgenuss Pfirsich	6,0 kg	32118	21
Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere	6,0 kg	31818	21

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Pistaziengrün PLUS	1,0 kg	91504	31
Powerfüllung Amarena-Kirsch	5,0 kg	38708	22
Powerfüllung Neutral	5,0 kg	36008	22
Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	5,0 kg	32908	22
Quarkaroma 5Plus	1,0 kg	18804	6
Rosenwasser	1,0 kg	31704	8
Rum Europa	1,0 kg	71104	7
	5,0 kg	71108	
	10,0 kg	71110	
Rum Prima	5,0 kg	74008	7
Sacher Mix	12,5 kg	40222	10
Sahnemarmoria Erdbeere	3,0 kg	51006	20
Sahnemarmoria Pfirsich-Maracuja	3,0 kg	50906	20
Sahnemarmoria Zitrone	3,0 kg	52906	20
SandRühr Premium	20,0 kg	43113	10
Sanett	2 x 2,5 kg	33066	17
	8 x 2,5 kg	33023	
Sanett Rind	2 x 2,5 kg	37866	17
	8 x 2,5 kg	37813	
Sanett Veggie	2 x 2,5 kg	47990	17
Saucenbraun/Zuckercouleur	1,0 l	94804	31
Schaumtraum	10,0 kg	68390	9
Schogette	12,5 kg	43422	25
Schokoladino	6,0 kg	36818	26
Scho-Vanil	0,5 kg	17703	4
Spekulatius, hell	1,5 kg	17825	8
Spezialmassen Mix	12,5 kg	40922	10
Sprühfix Aprikose	13,0 kg	37988	28
Stabifix F	1,0 l	31904	17
	5,0 l	31908	
Supranil	0,5 kg	16403	5
Tonkabohne	1,0 kg	72404	8
	2,5 kg	72405	

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Top Gel 50	2 x 2,5 kg	30466	28
Topglanz	6,0 kg	31018	26, 28
Triquell Apfel	10,0 kg	32622	29
Triquell Kirsch	10,0 kg	32722	29
Triquell Neutral	10,0 kg	32810	29
Trisan	1,0 kg	16604	6
	5,0 kg	16608	
TriVanil	0,5 kg	16503	4
Vanille Bourbon Europa	1,0 kg	73904	4
Vanille Europa	1,0 kg	71904	5
	2,5 kg	71905	
	5,0 kg	71908	
	10,0 kg	71910	
Vanille Prima	5,0 kg	74908	5
	10,0 kg	74910	
Vanille PRINCESSE	3,0 kg	28006	5
Vegan Whip	10,0 kg	67980	24
Waffel Mix	10,0 kg	43922	10
Zimt	1,0 kg	78704	8
Zimtino	1,0 kg	15104	8



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