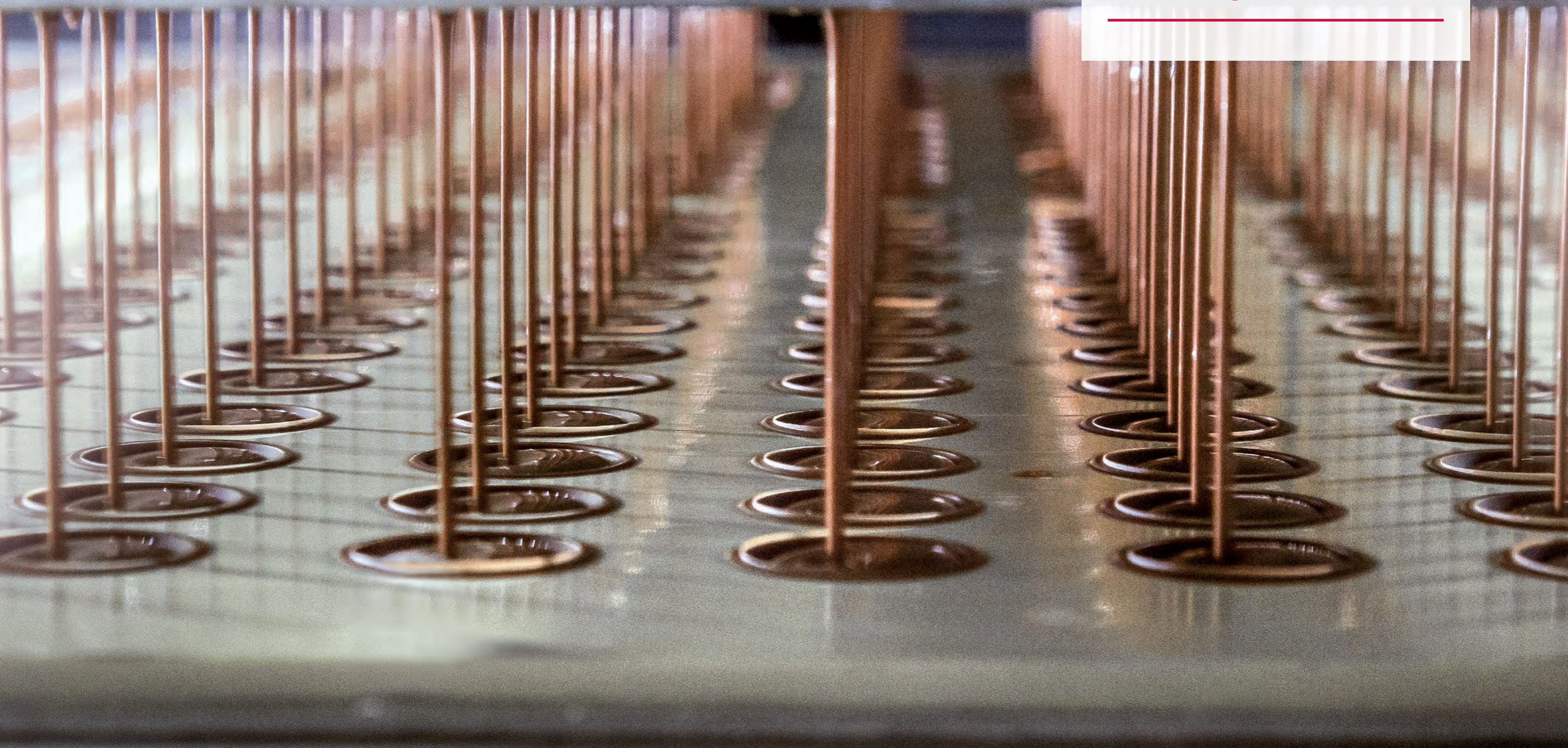


Füllungen



Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao%(1)	Milch%	Saccharose%	Haselnuss%	Mandel%	Gesamtfett%	Standardgebinde pro Lieferform								Extrudieren	Tauchen	Aromatisieren	Füllen	Überziehen	
									Container	5kg-Eimer	6kg-Eimer	11kg-Eimer	25kg-Eimer	10kg-Block	20kg-Block	4x1kg-Dose						
Verbrauchsfrist in Wochen									3-5	52	52	52	52	52	52	52						
Lagertemperatur in °C									30-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15						
Gebinde pro Palette										80	80	33	16	32	32	114						
Kakao																						
Füllung Choco RA	Kakaohaltige Füllung, süß, schokoladig.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	23.5		43.6			37.7									10122530		✓	✓		
Kakao-Haselnuss																						
Füllung Gianduja	Ausgewogene Nuss-Note. Milchig im Geschmack.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	18.2	10.6	48.9	18.2		33.4	10195680										10122067	✓	✓	
Füllung Branches	Nussbetonte Kakaofüllung.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	16.5	12.1	46.2	14.6	0.7	29.0											10124600	✓	✓	
Füllung Pralinor	Mit intensivem Nuss-Geschmack.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	16.2	10.5	30.4	39.9		43.9											10121540	✓	✓	
Füllung Firenze	Mit 10% Schokolade. Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	9.5	4.3	54.4	9.0		32.1	10121762											✓	✓	
Füllung Japonais RA	Nuss-Note. Ohne gehärtete Fette, mit natürlichen Aromen.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	8.1	11.5	43.7	5.0		39.2											10121983	✓	✓	
Füllung Cremisso RA	Backfähig mit feinem Nussgeschmack. Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	6.5	2.9	58.0	15.2		27.7	10128379 (5 Wochen)											✓	✓	
Füllung Frelitta	Nuss-Note. Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	5.6	2.9	57.5	10.1		30.8											10004186	✓	✓	
Füllung Piemont RA	Bleibt bei Raumtemperatur pastös.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Cerealien	4.7	2.5	48.0	8.6		40.5	10125858											✓	✓	

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao%(1)	Milch%	Saccharose%	Haselnuss%	Mandel%	Gesamtfett%	Standardgebinde pro Lieferform								Extrudieren	Tauchen	Aromatisieren	Füllen	Überziehen	
									Container	5kg-Eimer	6kg-Eimer	11kg-Eimer	25kg-Eimer	10kg-Block	20kg-Block	4x1kg-Dose						
Verbrauchsfrist in Wochen									3-5	52	52	52	52	52	52	52						
Lagertemperatur in °C									30-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15						
Gebinde pro Palette										80	80	33	16	32	32	114						
Kakao-Mandel-Haselnuss																						
Füllung Giandor	Nuss-Note und Kirsch-Aroma.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	23.0	10.2	38.1	4.0	15.0	41.6											✓	✓		
Füllung Giandor RA									10127796													
Füllung Giandor Robust RA	Mit Nuss-Note und Kirscharoma. Fettresistenter als die Füllung Giandor.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	23.3	10.4	38.4	4.0	15.0	41.2	10122870										✓	✓		
Kakao-Baumnuss																						
Füllung Alletto	Cremige und zartschmelzende Füllung, verfeinert mit hochwertiger Kakaobutter und veredelt mit sorgfältig ausgewählten Baumnüssen.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	15.9	12.3	38.2	29.2		42.0											✓	✓		
Kaffee																						
Mokka-Paste	Paste mit ausgeprägtem Kaffee-Geschmack. Enthält 42.6% Kaffee.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien			25.3			34.6					10003845						✓			
Füllung Mocca	Cremig-seidige Füllung mit Duft von frisch gemahlenem Kaffee. Anhaltender Abgang mit einer filigranen Milchnote.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	20.9	12.2	33.3	15.9		45.0					10129901						✓	✓		

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao%(1)	Milch%	Saccharose%	Haselnuss%	Mandel%	Gesamtfett%	Standardgebinde pro Lieferform								Extrudieren	Tauchen	Aromatisieren	Füllen	Überziehen	
									Container	5kg-Eimer	6kg-Eimer	11kg-Eimer	25kg-Eimer	10kg-Block	20kg-Block	4x1kg-Dose						
Verbrauchsfrist in Wochen									3-5	52	52	52	52	52	52	52						
Lagertemperatur in °C									30-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15						
Gebinde pro Palette										80	80	33	16	32	32	114						
Weiss																						
Füllung neutral	Neutrale Füllung als Basis für diverse Aromatisierungen.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	22.7	8.4	54.7			36.8							10127460				✓			
Füllung weiss Airolò	Milchiger Geschmack. Leicht kühlend beim Essen (Traubenzucker).	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien		16.2	30.8			42.4	10126149 (3 Wochen)								✓		✓	✓		
Frucht																						
Füllung Orange RA	Kakao-Haselnuss-Orangen-Füllung. Enthält rund 5.5% Orangenpulver. Leicht kühlend beim Essen (Traubenzucker).	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	5.2	10.7	33.5	25.0		42.5							10129908				✓	✓		
Diverse																						
Füllung Malz Kakao RA	Kakao Füllung mit Haselnuss und Malz.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	18.0	13.5	39.5	16.4		30.0							10131742				✓	✓		
Füllung Mandorla	Cremig zarte Textur mit der verführerischen Süsse Kalifornischer Mandeln kombiniert.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien		10.6	30.8		10.8	53.0			10125997								✓	✓		
Füllung Freymello	Cremiger Rahm Caramel, zart und ausgewogen. Ein Hauch von Meersalz und knusprige Caramel-Würfel ergeben diese interessante Füllung.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	1.9	28.5	36.7			45.0			10126603								✓	✓		

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021