

inklusive

**MESSE
NEUHEIT**

Produktkatalog

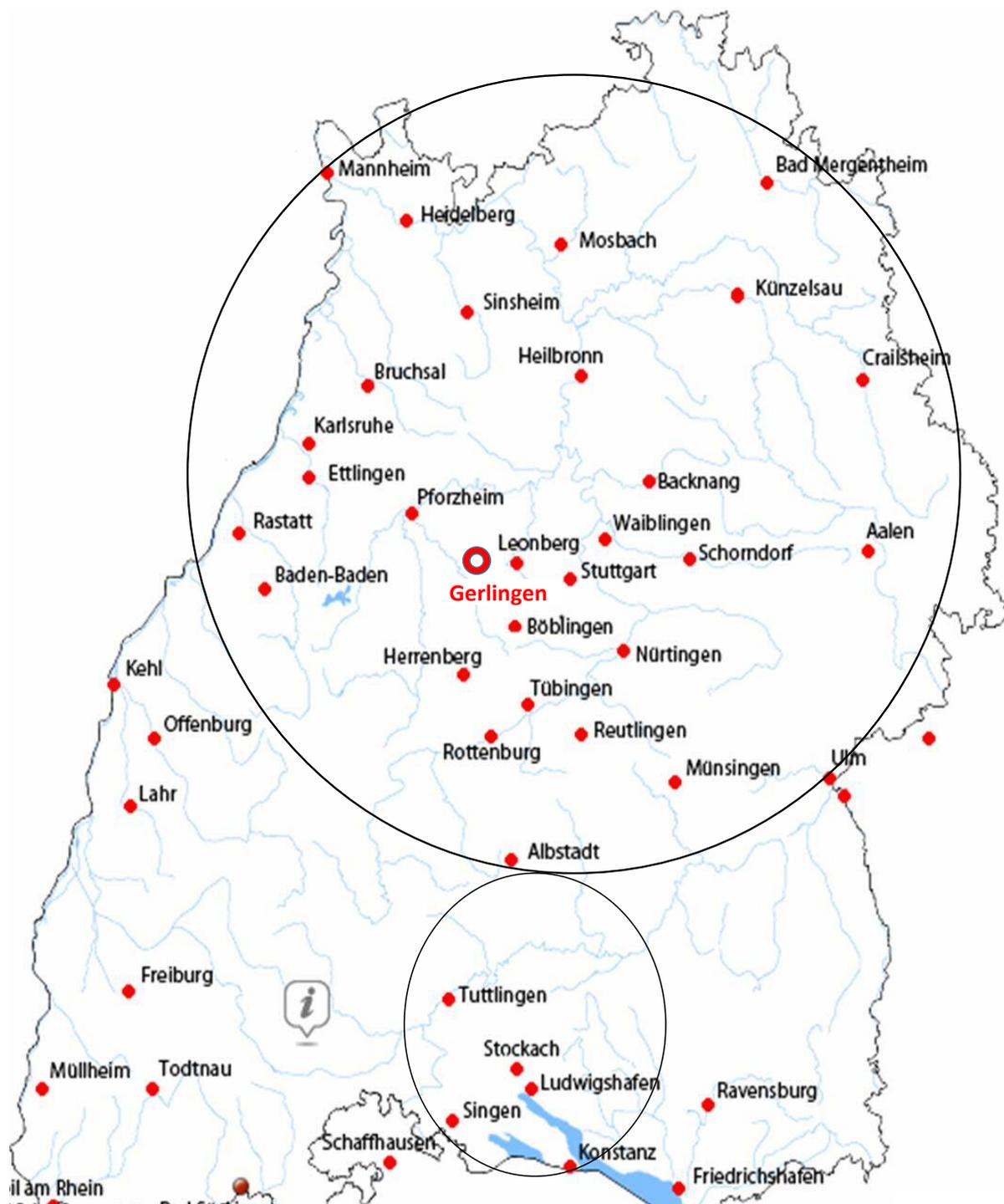
Gastronomie 2024/2025



**casa del
dessert**

Ihr Partner für Tiefkühlspezialitäten

**KNOCHE
&
ROLL**



○ Standort Firma casa del dessert GmbH und Knoche&Roll

- * Die schwarz eingekreisten Landkreise werden mit eigenen Fahrzeugen beliefert.
- * Fragen Sie nach dem jeweiligen Liefertag.
- * Die NICHT markierten Landkreise, auch bundesweit, werden per Spedition beliefert und erfordern einen bestimmten Mindestbestellwert (**siehe Seite 89**)

2025 / 2026

Version 16.09.2024

Herkunft der Produkte



Die Firmen Knoche & Roll und casa del dessert GmbH haben sich in einer Kooperation zusammengeschlossen. Ziel ist es ein umfangreiches Sortiment aus einer Hand anzubieten.

Bestellungen werden weiterhin durch Ihren persönlichen Ansprechpartner entgegengenommen.

FÜR ANGABEN ÜBER INHALTSSTOFFE / ALLERGENE FORDERN SIE BITTE UNSERE PRODUKTDATENBLÄTTER AN

Produktgruppe	SEITE		Produktgruppe	SEITE	
	AB	BIS		AB	BIS
Ungefüllte Pasta, Kurze Nudeln	1	2	Früchte mit Eis gefüllt "Ripieni's"	52	52
Ungefüllte Pasta, Lange Nudeln, glutenfreie Pas	3	3	Pupazzetti - Kindereis - Spielfiguren	53	53
Gnocchi	4	5	Sorbets laktosefrei / glutenfrei, Hunde-Eis	54	54
Lasagneplatten, Blätterteig, Filoteig	5	5	Italienisches Speiseeis " eigene Herstellung "	55	56
Gefüllte Pasta	6	10	Speiseeis bis zu 24 Monate MHD	56	57
Gefüllte Teigwaren, Cannelloni u. Ricciole	11	11	Italienisches Speiseeis "Eigenmarke"	58	58
Exklusive Pasta - gehobene Gastronomie	12	16	Eiszubehör, Toppingsaucen	59	60
Vorgekochte frische Teigwaren und Reis	17	17	Pilze, Rinder.- u. Fisch Carpaccio	61	62
Fertige Lasagne u. Cannelloni in Backform	18	18	Herzhafte Produkte zum Frittieren	63	64
Fertiggerichte "Mikrowelle" in Tellerform	19	20	Füllungen für Gebäck, Cannolo-Hülsen	65	67
Soßen in Pelletform	21	22	Süße Produkte zum Aufbacken, Vegan	68	71
Italienische Kuchen u. Torten UNGESCHNITTEN	23	26	Sonderartikel zum Aufbacken, Krapfen	72	72
Italienische Kuchen u. Torten GESCHNITTEN	27	28	Süße Produkte auftauen u. servierfertig	73	75
Deutsche Kuchen u. Torten GESCHNITTEN	29	30	VEGANE ARTIKEL	76	77
Italienische Dessertspezialitäten	31	32	Glutenfrei Pizza, Pizza, Pinsa und Brizza	78	80
Monoportionen Pasticceria "aufgetaut serviert"	33	37	Focaccia, Calzone und Sorrentina	80	81
Monoportion Partymix & Souffle	38	39	Aufwärmen u. servieren		
Monoportionen aufgetaut serviert. "Im Glas"	40	41	Pannini, Ciabattia, Focaccia, Brioche u. Brot	82	84
Spezialitäten aus Kalabrien "Tartufo di Pizzo"	42	44	Flammkuchen und Zubehör	85	85
Monoportionen halbgefroren "Semifreddo"	45	48	Fisch / Meeresfrüchte	86	88
Monoportionen halbgefroren "Im Glas"	49	52	Lieferplan / Lieferbedingungen	89	89

IN UNSEREM KATALOG WERDEN FOLGENDE BEZEICHNUNGEN UND SYMBOLE VERWENDET.

	Das Sternsymbol bezeichnet eine Seite mit Eisprodukte. Gelato, Semifreddo, halbgefrorenes Produkt.
	Durch anklicken oder einscannen erhalten Sie weiter Online-Informationen. Blauer QR-Code > Videoanleitung oder Hintergrundinformationen . Schwarzer QR-Code > Rezepte oder Serviervorschläge . Voraussetzung: Internetverbindung / Smartphone
 auf Lager	ACHTUNG: Artikel mit diesem Symbol sind verfügbar. (LAGERWARE)
	ACHTUNG: Artikel mit diesem Symbol sind NICHT verfügbar. Dieser Artikel MUSS vorbestellt werden. Mindestbestellmengen anfragen. Vorlaufzeit: ca. 8 Werktage
	Produkte mit einem Laktosegehalt von $\leq 0,1$ g/100 g bzw. 0,1 g/100 ml
	Laut Lebensmittelregeln der EU darf ein Lebensmittel nur als "glutenfrei" bezeichnet werden, wenn es weniger als 2 Milligramm Gluten pro 100 Gramm bzw. 20 Milligramm pro Kilogramm enthält.
	Bei den so bezeichneten Produkten, laut Leitsätzen, ist eine weitgehende oder zumindest hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. "Keine tierischen Anteile"
	Lebensmittelzusatzstoffe sind Verbindungen, die Lebensmitteln zur Erzielung chemischer, physikalischer oder auch physiologischer Effekte zugegeben werden. Sie werden eingesetzt, um Struktur, Geschmack, Geruch, Farbe und chemische und mikrobiologische Haltbarkeit verarbeiteter Lebensmittel
	Die EU-Öko-Verordnung legt fest, wie Bio-Lebensmittel produziert, kontrolliert, importiert und gekennzeichnet werden. Bio ist der höchste gesetzliche Standard der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.
	Um für Muslime sicherzustellen, dass sie keine unerlaubten Lebensmittel zu sich nehmen, müssen diese gegebenenfalls von sachkundigen Muslimen geprüft werden. Dies kann durch eine Moscheegemeinde erfolgen. Verschiedene Zertifizierungsunternehmen bieten auch Zertifizierungen an.
	Als Koscher bezeichnet man Speisen, die nach den jüdischen Speisegesetzen erlaubt sind. Rabbiner Dr. I.M. Levinger Chairman



Tiefgekühlte Frischeinudeln
"Qualitäts - Pasta"



Tiefgekühlte Frischeinudeln
"Premium - Pasta"



Tiefgekühlte zu 80%
vorgekochte Nudeln



Tiefgekühlte Fertiggerichte in
Einzelportionen



Tiefgekühlte Pastasaucen in
Würfelform



Die besten tiefgefrorenen Frischnudeln der italienischen Tradition

Laboratorio Tortellini® ist die erste Marke von Surgital für tiefgefrorene frische Nudeln. Der Katalog Laboratorio Tortellini heute mehr als 140 Sorten.

Eine Reise durch die italienischen Spezialitäten, die in der Romagna beginnt und durch ganz Italien führt. Laboratorio Tortellini® bietet ein Produkt mit mehr Konstanten als Variablen an: Von der Qualität über den Preis bis zum Ertrag und zur praktischen Portionierbarkeit.



Teig und Füllung

Der Teig von Laboratorio Tortellini® ist perfekt: Damit er elastischer und kochfester wird, verwenden wir in den besten italienischen Mühlen verarbeiteten Hartweizengrieß und mindestens fünf frische, pro Kilo Mehl. Für die Füllungen begeben wir uns persönlich in die Produktionsgebiete, um die Rohstoffe auszuwählen.

Wir verarbeiten sie selbst in der Fabrik. Wir verwenden keine Halbfabrikate und brauchen keine Konservierungsmittel: Die Kälte ist unser einziger Verbündeter.



Formate

Als erste Marke von Surgital®, mit über 140 verschiedenen Formaten aus beinahe jeder Region Italiens, entstand Laboratorio Tortellini®, um den Anforderungen jedes Gastwirts gerecht zu werden und die Kreativität zu fördern.

Von den Tortellini Bolognesi über die Agnolotti Piemontesi bis hin zu den Strozzapreti Riminesi, den Orecchiette Pugliesi und Kartoffel-Gnocchi führt Laboratorio Tortellini® auf eine Reise durch regionale Gourmet-Spezialitäten.



Packaging

Sämtliche Produkte von Laboratorio Tortellini® sind in Kartons verpackt und mit Bänderolen versiegelt, auf die deutlich alle wichtigen Informationen aufgedruckt sind: Garzeit und -methode, Zutaten und Produktbild.

Die im Karton enthaltenen Produkte sind in Surgipack®-Beuteln geschützt. Dabei handelt es sich um praktische Beutel mit einem exklusiven, praktischen Verschlussystem, das die Arbeit erleichtert und den Geschmack der Nudeln unverändert lässt.



Zubereitung



Damit alle die Produkte von Laboratorio Tortellini® optimal verwenden können, haben wir ein Tutorial erstellt, das alle Schritte für die ideale Zubereitung enthält.



ERKLÄRUNG QR - CODE


Ein schwarzer QR-Code; Ein oder mehrere Rezepte / Serviervorschläge.


 Ein **blauer QR-Code**; Video - Zubereitungsanleitung oder Hintergrundinformationen.

GARGANELLI ROMAGNOLI

 Hartweizengrieß, Weichweizenmehl,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz


ARTIKEL- NR.: D01

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,5 g	10



auf Lager


STRIGOLI

Weichweizenmehl, Wasser, Salz



ARTIKEL- NR.: D02

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	0,8 g	10



auf Lager


STRIGOLI VERDI

 Weichweizenmehl, getrockneter
Spinat, Wasser, Salz


ARTIKEL- NR.: D03

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	0,8 g	10



bestellen


ORECCHIETTE

Hartweizengrieß, Wasser



ARTIKEL- NR.: D04

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,4 g	10



auf Lager


STROZZAPRETI

 Hartweizengrieß, Eier aus
Bodenhaltung, Wasser, Salz


ARTIKEL- NR.: D06

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,7 g	10



auf Lager


GRAMIGNA GIALLA

 Hartweizengrieß, Eier aus
Bodenhaltung, Wasser, Salz


ARTIKEL- NR.: D07

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,0 g	10



bestellen


SEDANINI GIALLI

 Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung,
Wasser, Salz


ARTIKEL- NR.: D10

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,3 g	10



auf Lager


MACCHERONI AL TORCHIO

 Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung,
Wasser, Salz


ARTIKEL- NR.: D12

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	1,5 g	10



auf Lager


STRIGOLONI

Hartweizengrieß, Wasser, Salz



ARTIKEL- NR.: D13

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	3,6 g	10



auf Lager



Laboratorio Tortellini



Kurze Nudeln



ASSATELLI

Her aus Bodenhaltung, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Weichweizenmehl, Salz



ARTIKEL-NR.: D15

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	5,0 g	10



bestellen



PIZZOCCHERI

Hartweizengrieß, Buchweizenvollmehl, Salz, Wasser



ARTIKEL-NR.: D18

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	1,4 g	10



bestellen



CAVATIELLI

Hartweizengrieß, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: D21

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,9 g	10



auf Lager



FUSILLONI ALL'UOVO

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: D23

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
2.000 g	3,3 g	9



auf Lager



SCIALATIELLI

Hartweizengrieß, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: D17

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	1,6 g	10



auf Lager



I RIMINESI

Weichweizenmehl, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: D16

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,9 g	10



auf Lager



PACCHERI

Hartweizengrieß, Wasser



ARTIKEL-NR.: D19

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	14,0 g	9



auf Lager



CALAMARATA

Hartweizengrieß, Wasser



ARTIKEL-NR.: D22

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	3,3 g	9



auf Lager



GRAMIGNA PAGLIA E FIENO

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: D09

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	1,0 g	10



bestellen



Laboratorio Tortellini

Lange Nudeln

TAGLIATELLE

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E04

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	25,0 g	10	4



auf Lager


TAGLIOLINE AL NERO DI SEPIA

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Sepiatinte, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E07

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	25,0 g	10	4



auf Lager


BIGOLI

Hartweizengrieß, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E11

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	30,0 g	10	3



auf Lager


TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO AL BRONZO

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E15

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	35,0 g	10	3



auf Lager


TAGLIERINI RUSTICI ALL'UOVO AL BRONZO

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E18

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	35,0 g	10	3



bestellen


TAGLIOLINE GIALLE

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E01

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	25,0 g	10	4



bestellen


SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E06

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	50,0 g	10	2



auf Lager


PAPPADELLE

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E10

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	25,0 g	10	4



bestellen


PICI

Hartweizengrieß, Wasser



ARTIKEL-NR.: E14

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	30,0 g	10	3



auf Lager


SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI AL BRONZO

Hartweizengrieß, Wasser



ARTIKEL-NR.: E16

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	35,0 g	10	3



auf Lager


PAPPADELLE RUSTICHE ALL'UOVO AL BRONZO

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E19

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	26,0 g	10	4



auf Lager


LINGUINE "GLUTENFREE"
Plant based, auf Pflanzenbasis
 Blumenkohl 27%, Wasser, Kartoffelstärke, Linsenmehl 10,3%, Maisstärke, Erbsenmehl 9%, Reismehl, Maismehl, Pflanzenfaser (Flohsamen)


ARTIKEL-NR.: E20PB

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	35,0 g	5	6



auf Lager



Laboratorio Tortellini

Lange Nudeln



GNOCCHI DI PATATA LINEA

AZZURRA

Kartoffelpüree 66%, Weichweizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, Salz, Reismehl



ARTIKEL-NR.: F01

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	5,5 g	6



auf Lager



GNOCCHI CASERECCI ALLA

RAPA ROSSA

Kartoffelpüree, Weichweizenmehl, Saft aus getrockneter roter Bete 2%, Salz, Reismehl



ARTIKEL-NR.: F11

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	3,3 g	9



auf Lager



GNOCCHETTI SARDI - MALLOREDDUS

Hartweizengrieß, Wasser

NEUHEIT 2024

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3 kg	2,3 g	10



auf Lager



GNOCCHI DI PATATA CON SPINACI

Kartoffelpüree 66%, Weichweizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, getrockneter Spinat, Salz, Reismehl



ARTIKEL-NR.: F03

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	5,5 g	6



auf Lager



GNOCCHETTI DI PATATA

Kartoffelpüree 91%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz



ARTIKEL-NR.: F04

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	2,3 g	7



auf Lager



GNOCCHETTI DI PATATA CON SPINACI

Kartoffelpüree 91%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Salz, Reismehl



ARTIKEL-NR.: F05

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	2,3 g	7



auf Lager



GNOCCHETTI ALL'ORTICA

Kartoffelpüree 91%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Brennnessel, Salz, Reismehl



ARTIKEL-NR.: F06

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	2,3 g	8



bestellen



GNOCCHI CASERECCI ALLA ZUCCA

Kartoffelpüree, Kürbispüree 37%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Grana Padano Käse DOP, Muskatnuss



ARTIKEL-NR.: F07

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	3,3 g	6



bestellen



GNOCCHI CASERECCI ALLE CASTAGNE

Getrocknete, rehydrierte und gekochte Kastanien 67%, Kartoffelflocken, Weichweizenmehl, Frischvollmilch, Eier

SAISONARTIKEL



ARTIKEL-NR.: F08

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	3,3 g	6



bestellen



GRAN GNOCCHI DI PATATA

Kartoffelpüree (91%), Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Reismehl



ARTIKEL-NR.: F09

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
6 kg	8,3 g	6



auf Lager



GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA

Kartoffelpüree 55%, Tomatenfruchtfleisch 15%, Weichweizenmehl, Mozzarella Käse 5%, Hartweizengrieß, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Maisstärke, Olivenöl



ARTIKEL-NR.: F50

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
6 kg	9,0 g	6



auf Lager



GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA

Kartoffelpüree 55%, Weichweizenmehl, Gorgonzola mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP 10%, Ricotta, Hartweizengrieß, Maisstärke



ARTIKEL-NR.: F51

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
6 kg	9,0 g	6



auf Lager



Laboratorio Tortellini

Teigplatten



GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI

Kartoffelpüree 55%, Weichweizenmehl, Ricotta, gemischte Pilze 6% (Steinpilze, Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano DOP



ARTIKEL-NR.: F52

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
6 kg	9,0 g	6



auf Lager



TAGLIOLINE VERDI

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: E02

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.500 g	25,0 g	10	4



bestellen

Laboratorio Tortellini - Tiefgekühlte Lasagneplatten



SFOGLIA DA LASAGNA PRECOTTA

Vorgegarte Lasagneplatten 48x 25x 0,15 Hartweizengrieß, Eier



ARTIKEL-NR.: G01

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	167,0 g	3



auf Lager



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON SPINACI

Vorgegarte Lasagneplatten 48x 25x 0,15 Hartweizengrieß, Eier, getrockneter Spinat



ARTIKEL-NR.: G02

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
10 kg	167,0 g	3



auf Lager

Laboratorio Tortellini - Tiefgekühlter Blätterteig



SFOGLIDEA LA SOTTILE

Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Wasser, Salz, Gerstenmalz-Extrakt, Butter, ausgerollt



ARTIKEL-NR.: H02B

Gewicht pro Karton	Maße
3.220 g	45x 28x 0,35cm



auf Lager



SFOGLIDEA LA SOTTILE

Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Wasser, Salz, Weizenmalz-Extrakt, gerollt



ARTIKEL-NR.: H03

Gewicht pro Karton	Maße
10 kg	120x 40x 0,3cm



bestellen

Laboratorio Tortellini - Tiefgekühlter Mürbeteig

Laboratorio Tortellini - Tiefgek. Filo-Teigblätter



FROLLIDEA

Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Zucker, Eier, Backpulver, Salz, Aromen, Maisstärke



ARTIKEL-NR.: H06

Gewicht pro Karton	Maße
10 kg	23,5x 19x 2,0cm



bestellen



FILLOIDEA

Weizenmehl, Wasser, Stärke, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, jodiertes Salz, ausgerollt



ARTIKEL-NR.: H07

Gewicht pro Karton	Maße
5.000 g	48,0x 80,0cm



bestellen





AGNOLOTTI

Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Truthahnfleisch, Schweinefleisch, Semmelbrösel, Käse, Eier aus Bodenhalt



ARTIKEL-NR.: A01

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	6,4 g	9	17



bestellen



TORTELLINI MIGNON

Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Schweinefleisch, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze



ARTIKEL-NR.: A03

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	1,9 g	9	58



bestellen



AGNOLOTTI PIEMONTESE

Fleisch 40% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Brühe, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Spinat



ARTIKEL-NR.: A11

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	7,0 g	9	16



auf Lager



FIOCCHI SPECK E FONTINA

Speck und Fontina mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) 20%, Ricotta, Speck 18%, Semmelbrösel, Salz



ARTIKEL-NR.: A13

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	11,0 g	9	10



bestellen



TORTELLI AL CINGHIALE

Geschmortes Wildschweinfleisch 82% (Wildschweinfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sonnenblumenöl, Wein, Zwiebel, Sellerie



ARTIKEL-NR.: A15

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	14,0 g	8	9



auf Lager



RAVIOLACCIO ALLE CARNI BRASATE

Fleisch 40% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Brühe, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Spinat



ARTIKEL-NR.: A19

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	18,3 g	7	8



bestellen



TORTELLINI BOLOGNESI

Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Schweinefleisch, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz



ARTIKEL-NR.: A02

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	3,2 g	9	35



auf Lager



CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO

Schweinefleisch, Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Rohschinken 16%



ARTIKEL-NR.: A04

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	3,2 g	9	35



bestellen



CASONCELLI

Rindfleisch, Schweinefleisch, Semmelbrösel, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Eier aus Bodenhaltung



ARTIKEL-NR.: A12

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	6,5 g	9	17



bestellen



TORTELLI RUSTICI AL CAPRIOLO

Geschmortes Rehfleisch 82% (Rehfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin



ARTIKEL-NR.: A14

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	14,0 g	8	9



auf Lager



RAVIOLI DEL PLIN

Fleisch 42% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Spinat



ARTIKEL-NR.: A16

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	2,3 g	8	52



auf Lager



RAVIOLACCI NDUJA E PECORINO

Ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) 15%, Semmelbrösel, Salz



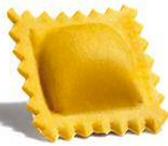
ARTIKEL-NR.: A20

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	18,3 g	8	7



bestellen





RAVIOLI RICOTTA E BIETA

Ricotta 66%, Mangold 22%, Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz

Grana

ARTIKEL-NR.: B01

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	7,1 g	8	17



TORTELLI MEZZALUNA RICOTTA E SPINACI

Ricotta 69%, Spinat 10%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Petersilie, Salz

ARTIKEL-NR.: B04

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	7,1 g	9	16



TORTELLI MEZZALUNA VERDI RICOTTA E SPINACI

Ricotta 69%, Spinat 10%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Petersilie, Salz

ARTIKEL-NR.: B05

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	7,1 g	9	16

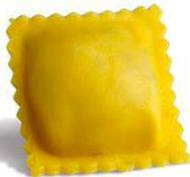


CAPPELLETTI ROMAGNOLI

Casatella Käse, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Eier

ARTIKEL-NR.: B06

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	3,2 g	9	37



TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI

Ricotta 70%, Spinat 19%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz

ARTIKEL-NR.: B08

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	8



CUORI DI FORMAGGIO

Ricotta, Käse 42% (Taleggio DOP), Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Robiola

ARTIKEL-NR.: B13

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,0 g	7	8



GRANTORTELLONE RICOTTA E SPINACI

Ricotta 70%, Spinat 17%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz

ARTIKEL-NR.: B15

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	14,0 g	7	10



CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

Büffelricotta, Büffelmozzarella aus Kampanien mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP 25%, Tomaten

ARTIKEL-NR.: C31

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,0 g	7	8



GRANTORTELLONE VERDE RICOTTA E SPINACI

Ricotta 70%, Spinat 17%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz

ARTIKEL-NR.: B16

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	14,0 g	7	10



GRANCAPPELLETTO ROMAGNOLO

Casatella Käse, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Ricotta, Eier

ARTIKEL-NR.: B17

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	15,0 g	7	9



LUNETTE AI 4 FORMAGGI

Käse 41% (Gorgonzola Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Taleggio Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Grana Padano Käse DOP, Robiola

ARTIKEL-NR.: B18

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	8,3 g	7	17



RAVIOLI SARDI

Ricotta, Schafsrucotta 32%, Spinat 9%, Paniermehl, Salz, Petersilie, Muskatnuss

ARTIKEL-NR.: B23

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	8




TORTELLI DI PATATA

Kartoffelpüree 59%, Ricotta, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Milch, Salz, Gewürze


ARTIKEL-NR.: C04

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	9


bestellen

TORTELLACCI TOSCANI

Casatella Käse, Ricotta, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Semmelbrösel, Petersilie, Knoblauch


ARTIKEL-NR.: C05

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	9


bestellen

GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE

Ricotta 60%, Mangold 17%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.


ARTIKEL-NR.: C09

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	26,0 g	8	5


auf Lager

GIGANTI CON FUNGHI PORCINI

Ricotta, gemischte Pilze 25% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano Käse (DOP), Steinpilze 8%


ARTIKEL-NR.: C10

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	26,0 g	8	5

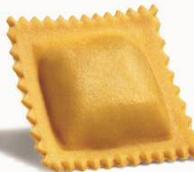

auf Lager

GIGANTI RICOTTA E ASPARAGI

Ricotta 56%, Spargel 28%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz, getrockneter Spargel


ARTIKEL-NR.: C11

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	26,0 g	8	5


auf Lager

TORTELLI ALLA RUCOLA

Ricotta, Rucola 17%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz,


ARTIKEL-NR.: C13

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	9


auf Lager

PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

Ricotta 63%, Spinat 21%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz


ARTIKEL-NR.: C14

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	22,0 g	9	5

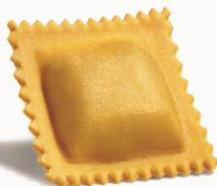

auf Lager

PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

Ricotta, gemischte Pilze 32% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano Käse (DOP), Steinpilze 2%


ARTIKEL-NR.: C15

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	22,0 g	9	5


auf Lager

TORTELLI AL RADICCHIO ROSSO

Ricotta, roter Radicchio 22%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz


ARTIKEL-NR.: C16

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	8


bestellen

FIOCCHI FORMAGGIO E PERE

getrocknete Birne 42%, Käse 36% (Robiola-Frischkäse, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Taleggio


ARTIKEL-NR.: C19

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	11,0 g	9


auf Lager

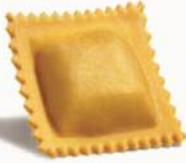
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA

Gorgonzola Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) 48%, Ricotta, Grana Padano Käse (DOP)


ARTIKEL-NR.: C20

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	5,3 g	9


bestellen

TORTELLI ALLA ZUCCA

Butternusskürbis 70%,
Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP),
Semmelbrösel, Käse, Zucker, Amaretto

ARTIKEL- NR.: C24

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	9



auf Lager



CAPPELLACCI DI ZUCCA

Butternusskürbis 65%, Parmigiano Reggiano
Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Amaretto
Keks, Salz, Muskatnuss

ARTIKEL- NR.: C30

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	15,0 g	7	9



auf Lager



LUNETTE AL TARTUFO

Ricotta, Trüffel 8%, Parmigiano Reggiano
Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung
(DOP), Frischvollmilch, Käse

ARTIKEL- NR.: C25

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	8,3 g	8	15



auf Lager



TORTELLI AI CROSTACEI

Mollusken und Krustentiere
66% (Argentinische Rotgarnele,
Amerikanischer Hummer, Krebs), Ricotta

ARTIKEL- NR.: C26

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	8	8



bestellen



RETTANGOLI CON SALMONE E ANETO

Ricotta, Lachs 14%, Mascarpone,
Räucherlachs 8%, Semmelbrösel,
Sonnenblumenöl, Salz, Dill, Schalotte

ARTIKEL- NR.: C27

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	11,0 g	9	10



auf Lager



RETTANGOLI ALLA CERNIA

Geschmorter Barsch 38%, Ricotta, weißer
Fisch, Semmelbrösel, Extra Vergine
Olivenöl, Schalotte, Petersilie, Schnittlauch

ARTIKEL- NR.: C28

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	11,0 g	9	10



auf Lager



GRANTORTELLONE CON FUNGHI PORCINI

Ricotta, Steinpilze 8%, gemischte Pilze 20%
(Champignons, Shiitake, Austernseitlinge,
Stockschwämmchen), Grana Padano Käse
mit geschützter Herkunftsbezeichnung

ARTIKEL- NR.: C29

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	15,0 g	8	8



bestellen



RAVIOLACCI AI CARCIOFI

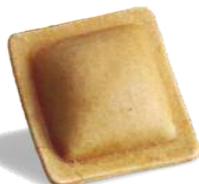
Ricotta, Artischocken 30%, Grana Padano
Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP),
Semmelbrösel, Salz

ARTIKEL- NR.: C32

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	18,3 g	7	8



auf Lager



RAVIOLACCI ALLE CASTAGNE

Gekochte Kastanien 45%, Ricotta,
Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung DOP, Käse, Eier aus
Bodenhaltung

ARTIKEL- NR.: C33

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	18,3 g	7	8



bestellen



RAVIOLI ALLA BORRAGINE

Ricotta, Borretsch 22%, Grana Padano Käse
mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Majoran,
Semmelbrösel, Salbei, Salz

ARTIKEL- NR.: C34

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	7,5 g	8	17



bestellen



RAVIOLACCI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI

Seebarsch 53%, Kartoffelpüree, Extra
Vergine Olivenöl, Zitrusfruchtsaft (Orange,
Zitrone) Zitrusfruchtzesten

ARTIKEL- NR.: C35

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	18,3 g	8	7



auf Lager



TORTELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

Büffelricotta, Büffelmozzarella
aus Kampanien mit geschützter
Herkunftsbezeichnung DOP 24%, Tomate

ARTIKEL- NR.: C37

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	7	9



bestellen





RAVIOLACCI AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI

Ricotta, Käse 21% (Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Casatella Käse), Walnüsse 17%

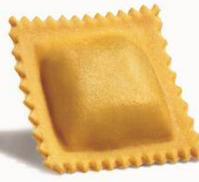


ARTIKEL-NR.: C38

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	18,3 g	8	7



bestellen



TORTELLI AGLI ASPARAGI

Ricotta, Spargel 39%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Extra Vergine Olivenöl

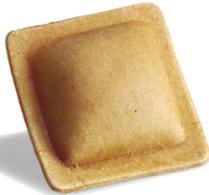


ARTIKEL-NR.: C41

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	8	8



auf Lager



RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI

Ricotta, gemischte Pilze 21% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Steinpilze 8%, Semmelbrösel, Grana Padano Käse (DOP)



ARTIKEL-NR.: C42

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	18,6 g	8	7



auf Lager



GIGANTI NERI AL SALMONE

Ricotta, Räucherlachs 22,5 %, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Sepia-Tinte

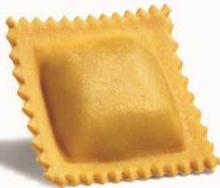


ARTIKEL-NR.: C43

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	26,0 g	8	5



auf Lager



TORTELLI AL SAPORE DI MARE

Atlantische Kliesche 46%, Ricotta, rosa Garnele 12,5%, Mascarpone, rote Garnele aus Argentinien 2%, Zitronensaft



ARTIKEL-NR.: C49

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	17,5 g	8	8



bestellen



GIRASOLI ROSSI CON CECI E VERDURE "VEGAN"

Kichererbsen 46% (Kichererbsen 80%, Wasser), Zwiebel 25%, SELLERIE 20%, Paniermehl, Salz, Bierhefe), Balsamico Essig, Sonnenblumenöl, Chili-Pfeffer



ARTIKEL-NR.: S137

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	15,0 g	8	9



auf Lager



GIRASOLI MASCARPONE E NOCI

Ricotta, Walnüsse 15%, Mascarpone 11%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP



ARTIKEL-NR.: C50

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,0 g	8	5



auf Lager




CANNELLONI ALLA CARNE

Fleisch 29% (Rindfleisch, Schweinefleisch), Mortadella, Eier aus Bodenhaltung, Parmigiano Reggiano Käse (DOP), Sellerie, Karotten, Zwiebel, Brühe, Ricotta, Spinat


 ARTIKEL-NR.: **A10**

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	60,0 g	8	2



auf Lager


CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Ricotta 66%, Spinat 22%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Salz


 ARTIKEL-NR.: **B09**

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	60,0 g	8	2



auf Lager


RICCIOLE RICOTTA E SPINACI

Ricotta 84%, Spinat 7%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz


 ARTIKEL-NR.: **B10**

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	60,0 g	8	2



auf Lager


RICCIOLE SPECK E PROVOLA

Ricotta, Speck 10%, Provolone-Käse 7%, Semmelbrösel, Salz


 ARTIKEL-NR.: **A17**

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	60,0 g	8	2



auf Lager

Laboratorio Tortellini - Street Food
ZUM FRITIEREN ODER GRILLEN
BARTOLACCI CON SQUACQUERONE E PIADINA

Squacquerone Käse 73%, Piadina 21%, Frischkäse, Salat "Lattughino"
Zubereitung
Grillplatte 3 Min. oder Friteuse 2-3 Min.
ZUBEREITUNG:
Vor dem Garen ca. 30 Minuten auftauen lassen. Frittieren oder auf der Grillplatte zubereiten. **NICHT IN WASSER GAREN!**


 ARTIKEL-NR.: **C44STR**


Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	37,0 g	7	4



bestellen



REZEPTUREN

Bartolacci vom grill mit makrelenstückchen, öl von der zubereitung, getrockneten feigen, piadina-crumble und kakaopulver



Unsere Linie für das gehobene Gastgewerbe

Divine Creazioni® ist die Premium-Linie an frischen Nudeln für die anspruchsvollsten Köche. Höchste Handwerkskunst bei der Verarbeitung des Teigs, acht Eier aus Bodenhaltung pro Kilo Hartweizenmehl, raffinierte und einmalig schmeckende Füllungen.

Aufgrund des Teigs, der vielen Formen, der ungleich aussehenden einzelnen Stücke, der edlen Kombinationen und Zutaten mit DOP-Siegel heißen die frischen Nudeln der Linie Divine Creazioni® zurecht Nudeln, die ihresgleichen suchen.



Teig und Füllung

Die Hauptrolle spielen bei der Linie Divine Creazioni® die Füllungen. Die Füllungen der Divine Creazioni® sind üppiger bemessen als bei anderen am Markt erhältlichen Nudeln und dazu gedacht, die Fantasie der Köche zu beflügeln. Sie eignen sich perfekt dazu, abwechselnd traditionelle Rezepte und originelle Gourmet-Kombinationen zuzubereiten.

Formate

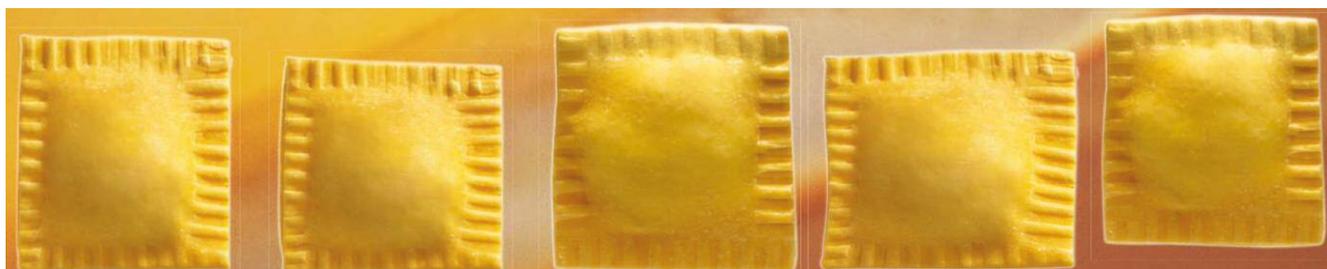
Panciotti®, Raviolotti®, Scrigni®, Bauletti® und gefüllte Nudeln in anderen einmaligen Formaten: Kein Stück der Divine Creazioni® ist gleich wie das andere, was von der besonderen handwerklichen Arbeit bei der Verarbeitung zeugt.



Packaging

Damit die einzelnen Stücke der großformatigen Nudeln unversehrt bleiben, haben wir ein exklusives Tablett aus 100% recyceltem Kunststoff patentieren lassen, das zusammen mit der Folie, mit der es versiegelt ist, als Plastikmüll entsorgt werden kann.

Für kleinformatige und lange Nudeln verwenden wir die Surgipack®-Beutel. Das sind bequeme Beutel mit einem exklusiven, praktischen Verschlusssystem, das die Arbeit erleichtert und den Geschmack der Nudeln unverändert lässt.



Divine Creazioni. Sie werden Ihre Fehler lieben

Wenn nichts perfekt ist, so hat Divine Creazioni die Unvollkommenheit zum Trumpf erkoren.

Sie entstand, um die Unregelmäßigkeit des handverarbeiteten Teigs wiederzugeben. Dabei ist keine gefüllte Nudel gleich wie die andere, um die besondere Handwerklichkeit der Verarbeitung zu verdeutlichen.
Eine Untugend der Form mit einzigartigen und raffinierten Eigenschaften.



Divine Creazioni



Exclusive Pasta



35 mm / 37 mm

BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO
 Parmigiano Reggiano DOP
 Käse 44%, Ricotta, Paniermehl,
 Eier aus Bodenhaltung, Salz,
 Muskatnuss



ARTIKEL-NR.: K100

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	13,5 g	8	9



bestellen



CASTELMAGNI RIPIENI DI CASTELMAGNO
 Castelmagno DOP Käse 31%,
 Ricotta, Paniermehl, Salz, Ricotta,
 Castelmagno DOP Käse 31%

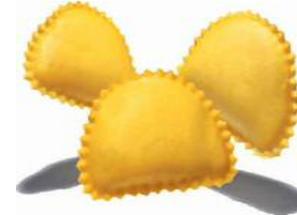


ARTIKEL-NR.: K101

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	20,5 g	8	6



bestellen



RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI
 Pecorino Käse aus Pienza 25%,
 Ricotta, Pinienkerne 7%,
 Paniermehl, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K104

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	20,5 g	8	6



bestellen



TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA
 Parmigiano Reggiano DOP
 Käse 38%, Mortadella 38%,
 Schweinefleisch, Muskatnuss, Wein,
 Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K107

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	1,9 g	10	51



auf Lager



RAVIOLOTTI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI
 Buffelricotta 66%, Spinatsprossen
 23%, Paniermehl, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K108

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	46,0 g	11	2



auf Lager



PANCIOTTI CON MELANZANE E SCAMORZA
 Auberginen 59%, Ricotta, Scamorza Käse
 12%, Grana Padano DOP Käse,
 Pecorino Romano DOP Käse, Petersilie,
 Basilikum, Extra Vergine Olivenöl



ARTIKEL-NR.: K110

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	32,5 g	8	4



auf Lager



RAVIOLOTTI CON FORMAGGIO ASIAGO E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

Asiago DOP Käse 29%,
 geschmorter Radicchio Rosso
 aus Treviso IGP 18,5%, Ricotta,
 Paniermehl, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K111

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	46,0 g	11	2



auf Lager



Divine Creazioni



Exclusive Pasta



INTRIGHI

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung, Salz



ARTIKEL-NR.: K105

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.600 g	25,0 g	10	4



bestellen



GARBUGLI

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung, Salz



ARTIKEL-NR.: K106

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
1.600 g	25 g	12	3



bestellen



PANCIOTTI CON CAPPELANTE E GAMBERI DIE MARI DEL NORD

Geschmorte Jakobsmuscheln 24%, Nordsee Garnelen 23,5%, Ricotta, Mascarpone Käse, Paniermehl, Koriander, Salz



ARTIKEL-NR.: K113

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	32,5 g	8	4



auf Lager



RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO D.O.P.

Polenta 74% (Wasser, Maismehl, Salz), Montasio DOP Käse 25%, Salz



ARTIKEL-NR.: K112

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	20,5 g	8	6



bestellen



BAULETTI CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA

Schafsricotta 86%, Pistazien aus Sizilien 9%, Paniermehl, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K115

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	20,5 g	8	6



auf Lager



QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO

Lammfleisch 45%, Ricotta, Spinat, Brühe, Paniermehl, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Weisswein, Knoblauch, Salz, Thymian



ARTIKEL-NR.: K116

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	12,0 g	9	9



auf Lager



STRICHETTI ALL'UOVO

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung, Salz



ARTIKEL-NR.: K114

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
2.000 g	1,1 g	12



bestellen



QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI

Chianina Rindfleisch 55%, Brühe, Ricotta, Parmigiano Reggiano DOP Käse, geschmorte Cardoncelli (Kräuterseitlinge) 4%, Eier aus Bodenhaltung



ARTIKEL-NR.: K117

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	12,0 g	9	9



bestellen



Divine Creazioni



Exclusive Pasta



I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE

Püree aus violetten Kartoffeln 68% (Vitelotte), Weichweizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, Salz



ARTIKEL-NR.: K139

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	4,3 g	7



auf Lager



BAULETTI RIPIENI ALL'ASTICE

Hummel 33%, Krebs, Kartoffelpüree (Kartoffeln, Brühe, Extra Vergine Olivenöl, Rosmarin), Salz, Minze, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K119

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	20,5 g	9	5



auf Lager



SCRIGNI CON BURRATA DI PUGLIA

Burrata Käse aus Apulien 59%, Ricotta, Extra Vergine Olivenöl, Brot, Lebensmittelgelatine, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K124

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	18,0 g	7	8



auf Lager



BAULETTI CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP

Steinpilze 41%, Ricotta, Taleggio Dop Käse 24%, Brot, Extra Vergine Olivenöl, Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer, Zucker



ARTIKEL-NR.: K142

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	21,0 g	8	6



auf Lager



PANCIOTTI CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

Spargel 40%, Ricotta, Mascarpone Käse 3,5%, Grana Padano DOP Käse, Brot, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Salz, Knoblauch, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K126

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	32,5 g	8	4



auf Lager



RAVIOLOTTI AL BACCALA'

Gepökelter Kabeljau 69%, pasteurisierte Frischvollmilch, weisses Maismehl, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: K127

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	20,5 g	9	5



bestellen



Divine Creazioni



Exclusive Pasta



SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI

Scampi 27%, Ricotta, Brühe, Mascarpone Käse, Paniermehl, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Rosmarin, Pfeffer



ARTIKEL-NR.:

K128

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	21,0 g	7	7



auf Lager



AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO

Ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche Käse 21%, schwarze Trüffel Scorzone 5%, Paniermehl, Salz



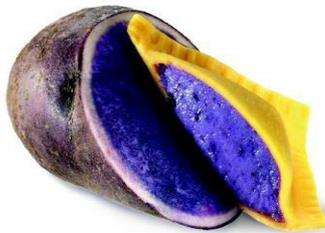
ARTIKEL-NR.:

K129

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	12,5 g	9	9



auf Lager



I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE

Püree aus violetten Kartoffeln 60%, Stracchino Käse, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano DOP Käse, Schnittlauch, Salz



ARTIKEL-NR.:

K130

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	15,0 g	9	7



auf Lager



PANCIOTTI CON FINFERLI E FONTINA

Ricotta, Fontina DOP Käse 18,5%, Polenta aus weissem Maismehl, Pfifferlinge 18,5%, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl



ARTIKEL-NR.:

K132

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	32,5 g	8	4

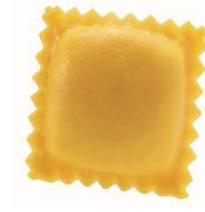


auf Lager



SCRIGNI CACIO E PEPE

Pasteurisierte Frischvollmilch, Pecorino Romano DOP Käse 27%, Ricotta, Brot, Kartoffelstärke, Pfeffer 0,4%



ARTIKEL-NR.:

K133

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	18,0 g	8	7



bestellen



BAULETTI CON FRIARIELLI E CACIOCAVALLO SILANO

Geschmorte Rübstiel 36%, Ricotta, Caciocavallo Silano DOP Käse 25%, Paniermehl, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.:

K134

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	21,0 g	8	6



auf Lager



Divine Creazioni



Exclusive Pasta



SCRIGNI CARBONARA

Pasteurisierte Frischvollmilch, Pecorino Romano DOP Käse, Guanciale (Schweinebacke) di Norcia 9,5%, Eigelb aus Bodenhaltung, Kartoffelstärke



ARTIKEL-NR.:

K135

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	17,8 gr	8	7



bestellen



BAULETTI CON PESCE SPADA E LIME

Schwertfisch 55%, Ricotta, Paniermehl, Limettensaft, Salz, Limettenschale



ARTIKEL-NR.:

K136

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	17,8 g	8	7



auf Lager



TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano DOP Käse 20%, Ricotta, pasteurisierte Frischvollmilch, Wasser, Brot, Mascarpone Käse, Kartoffelstärke, Salz



ARTIKEL-NR.:

K137

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	17,8 g	8	7



auf Lager

NEUHEIT 2023



BAULETTI CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG

Rindfleisch 60 %, Wasser, Barolo DOCG-Wein 6 %, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Salz, Knoblauch, Lorbeerblatt, Rosmarin, Salz



ARTIKEL-NR.:

K141

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	21,0 g	8	6



auf Lager



SCRIGNI MIT " GORGONZOLA DOP " KÄSE UND RUBINSCHOKOLADE

67%: Ricotta-Käse, Mascarpone Käse, Rubinschokolade 15%, Gorgonzola DOP Käse 13%, geröstete Haselnüsse, Eier aus Bodenhaltung



ARTIKEL-NR.:

K138

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	32,5 g	8	4



bestellen



In wenigen Minuten genussbereite Nudeln und Reis

Pastasi[®] Soluzioni Express ist die Linie mit tiefgefrorenen Express Nudeln und Reis für Catering und Schnellrestaurant. Unser vorgekochter Reis wurde unter den besten Reissorten aus italienischer Produktion ausgewählt. Dasselbe gilt für die vorgekochten Nudeln.

Bei Pastasi[®] Soluzioni Express paaren sich frische, gefüllte Eiernudeln, beste Nudeln aus Hartweizengrieß und Reis mit einer exklusiven Technologie. Das Resultat sind Nudel- und Reisgerichte in Spitzenqualität.



Exklusive Technologie

Um die Produkte Pastasi[®] Soluzioni Express zu einem Spitzenprodukt zu machen, haben wir eine exklusive Technologie entwickelt, die ad-hoc für jede Produktart und in jeder Phase funktioniert. Zum Vorkochen von frischen Nudeln mit oder ohne Füllung wurde eine ausgeklügelte Vorkochmethode, mit einer Kombination aus Dampf und Sprühstößen von Warmwasser für die trockenen Nudeln aus Hartweizengrieß entwickelt. Für den Reis hingegen wird ein trommelförmiger Eintauch-Kocher verwendet.

Innovativ ist auch die Tiefkühlphase mit Kaltwasserstößen, bei der das Produkt während des Einfrierens bewegt wird. So entsteht ein optimales IQF-Resultat.

Formate

FrISChe Nudeln mit oder ohne Füllung, trockene Nudeln aus Hartweizengrieß und Reis aus den besten italienischen Anbaugebieten.



Packaging

Die Produkte werden nach den entsprechenden Bedürfnissen des Kunden in verschiedenen Formaten verpackt. Bequeme Ein-Portionen-Beutel oder größere Formate, ideal für Schnellrestaurants, Caterings oder Verpflegungseinrichtungen.

Zubereitung



Damit alle die Produkte von Pastasi[®] Soluzioni Express optimal verwenden können, haben wir ein Tutorial erstellt, das alle Schritte für die ideale Zubereitung enthält.





IN KOCHENDEM WASSER:

Die tiefgefrorene Nudeln für 1 Minute in kochendes Wasser geben, abgießen und mit der fertigen Soße begießen. Einige Produkte könnten verschiedenen Kochzeiten haben: -



IN DER PFANNE:

Die tiefgefrorene Nudeln zusammen mit der tiefgefrorenen Soße in die Pfanne geben (für 1 Portion 200 gr. Nudeln + 200 gr. Soße + 50 cc Wasser + 10 gr. Öl) und das Ganze 4 Minuten auf mittlerer Flamme erhitzen; dabei ab und zu umrühren, damit das Produkt gleichmäßig auftaut. Einige Produkte könnten verschiedenen Kochzeiten haben: - siehe Verpackung.



IN DER MICROWELLE:

Die tiefgefrorene Nudeln zusammen mit der tiefgefrorenen Soße in einen Teller geben (für 1 Portion 200 gr. Nudeln + 200 gr. Soße) und für 3-4 Minuten auf tauen, dann Nudeln und Soße vermischen. Einige Produkte könnten verschiedenen Kochzeiten haben. Diese Zubereitungshinweise sind für einige Produkte nicht geeignet: - siehe Verpackung



IN DAMPFUFEN:

Die tiefgefrorene Nudeln in eine Form geben und für 120 Sekunden auftauen. Mit der fertigen Soße in der Pfanne mischen. Diese Zubereitungshinweise sind für einige Produkte nicht geeignet: - siehe Verpackung

Pastasi - zu 80% vorgekochte



frische Teigwaren



PENNE RIGATE PRECOTTI
Hartweizengrieß 51%, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P501

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2,2 g	5



bestellen



FUSILLI PRECOTTI
Hartweizengrieß 51%, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P502

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2,0 g	5



bestellen



FARFALLE PRECOTTE
Hartweizengrieß 51%, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P503

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2,2 g	5



bestellen



RIGATONI PRECOTTI
Hartweizengrieß 51%, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P504

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	3,8 g	5



bestellen



SPAGHETTI ALLA CHITARRA PRECOTTI
Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P506

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
4.000 g	40,0 g	5	5



auf Lager



TAGLIATELLE ALL'UOVO PRECOTTI
Hartweizengrieß, Eier 18,5%, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P507

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	26,0 g	5	8



bestellen



STROZZAPRETI PRECOTTI
Hartweizengrieß, Eier 18,5%, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P508

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	3,0 g	5



bestellen



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI PRECOTTI
Ricotta (67%), Spinat (10%), Semmelmehl, Grana Padano DOP Käse, Petersilie



ARTIKEL-NR.: P509

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	7,7 g	5



bestellen



TORTELLINI ALLA CARNE PRECOTTI
Mortadella, Putenfleisch und Schweinefleisch (22%), Semmelmehl, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Eier, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Rosmarin



ARTIKEL-NR.: P511

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	4,0 g	5



bestellen



SPAGHETTI DI SEMOLA PRECOTTI
Hartweizengrieß, Wasser, Salz



ARTIKEL-NR.: P512

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
4.000 g	30,0 g	5	7



bestellen



RISO CARNAROLI PRECOTTI
Vorgegartener Reis. Risotto in 5 Minuten fertig.

Zubereitung
In kochendes Wasser: 1-2 min
In der Pfanne: 4-5 min
In der Mikrowelle (750w): 2-3 min
In einem Dampfgarer (100°C): 3-4 min



ARTIKEL-NR.: P600

Gewicht pro Karton	Portion pro Kg
4.000 g	10



auf Lager



Unsere Tradition ohne Küche

Fiordiprimi® ist die Linie an Fertiggerichten in Einzel- und Mehrportionen aus Rezepten der italienischen Tradition. Erste Gänge, Ofengerichte und zweite Gänge, die nur 4-5 Minuten in der Mikrowelle erhitzt werden müssen, dank eines praktischen, für die Mikrowelle geeigneten Tellers oder in Mehrportionenformen zum Aufbacken im Backofen.

Tiefgefrorene, qualitativ hochwertige Fertiggerichte in großer Auswahl: Die Produktpalette umfasst alle Spezialitäten der italienischen Tradition.



Zutaten

Von den Mehlsorten über die Eier bis zu den Zutaten für die Füllungen und alle Fertiggerichte: Wir wählen die Rohstoffe sorgfältig aus und verarbeiten sie in unseren Werkstätten mit dem Bewusstsein, dass die Qualität des Endprodukts allein davon abhängt.

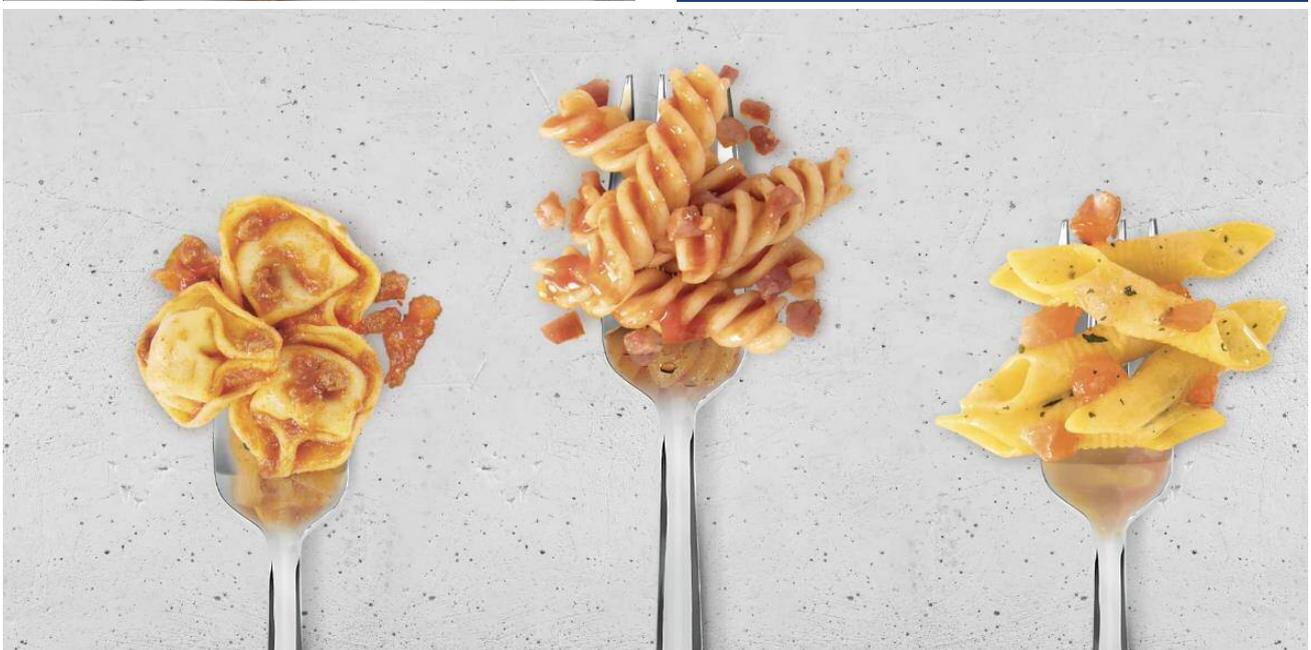
Packaging

Da ein Karton nur 4 Teller enthält, können verschiedene Sorten zubereitet werden und das Angebot wird größer. Gleichzeitig wird auf diese Weise gespart, da nichts weggeworfen werden muss und alles gut und sicher lagern kann.



Zubereitung

Damit alle die Produkte von Fiordiprimi® optimal verwenden können, haben wir ein Tutorial erstellt, das alle Schritte für die ideale Zubereitung enthält.



Fiordiprimi - Lasagne u.



Canneloni in Backform



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz



ARTIKEL-NR.: V100

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



LASAGNE AI FUNGHI

Pilze 24% (Steinpilze, Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Salz, Grana Padano DOP Käse, Olivenöl



ARTIKEL-NR.: V103

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAAMELLA

Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Geriebener Grana Padano DOP Käse



ARTIKEL-NR.: V106

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2.000 g	4



LASAGNE ALLE VERDURE

Gemüse 40% (Zucchini, Karotten, Sellerie, Auberginen, Spargel, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln), Pilze 5% (Champignons, Austernpilze, Steinpilze, Shiitake-Pilze,



ARTIKEL-NR.: V107

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

Tomatenfruchtfleisch, Rindfleisch 24%, Schweinefleisch 23%, Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), doppelt konzentriertes Tomatenmark, Olivenöl, Wein



ARTIKEL-NR.: V108

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Gegrillte Auberginen 33%, Mozzarella 7,5%, passierte Tomaten, Tomatenfruchtfleisch, Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), Edamer, Grana Padano DOP Käse



ARTIKEL-NR.: V111

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2.000 g	4



CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAAMELLA

Rindfleisch 53%, Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), Brühe, Tomatenfruchtfleisch, Semmelbrösel, Spinat, Mangold,



ARTIKEL-NR.: V110

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



LASAGNE AL RAGU' DI CARNE BIO

Mit Bechamel- und Fleischsosse



ARTIKEL-NR.: V114BIO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.000 g	5



LASAGNE AL PESTO, FAGIOLINI E PATATE, BIO

Lasagne mit Pesto, grüne Bohnen und Kartoffeln. Bioprodukt



ARTIKEL-NR.: V115BIO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.000 g	5



Im ungeöffneten Zustand in die Mikrowelle geben

Fiordiprimi: Tipps für optimales Gelingen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise!

Damit die Gerichte von Fiordiprimi zu einem wahren Genuss werden, beachten Sie folgende einfache Anweisungen:

Zubereitung:



Die Einzelportion Fiordiprimi aus dem Gefrierschrank nehmen und, ohne daran etwas zu verändern, in die Mikrowelle stellen.



Die auf der Verpackung angegebene Garzeit und die Mikrowellen-Leistung einhalten.

Zu vermeiden Bevor Sie die Packung in die Mikrowelle geben:



Keine Löcher in die Packung stechen



Deckel nicht entfernen



- Wenn Sie zwei Teller auf einmal in der Mikrowelle erwärmen, verdoppelt sich die Garzeit.
- Wenn das Produkt bereits aufgetaut ist, verringert sich die Garzeit um die Hälfte.
Wenn Sie zum Mittagessen viele Gäste erwarten, dann lassen Sie einen kleinen Vorrat an Gerichten auftauen: auf diese Weise können Sie die Kunden rascher bedienen. Einmal aufgetaute Fiordiprimi-Gerichte, die nicht verzehrt wurden, können einen Tag bei +4° C im Kühlschrank gelagert werden.
- Prüfen Sie immer, ob das Produkt richtig durchgegart ist, indem Sie den Tellerboden befühlen: er muss heiß sein!

Achten Sie auf die Präsentation!

Der Aufwand ist gering, aber der Erfolg gewiss!

Es ist sehr wichtig, dass Sie das Gericht schön präsentieren, damit Sie auch misstrauische Gäste überzeugen können!

Es genügt, den Teller mit einfachen Zutaten zu garnieren: Mit etwas frischer gehackter Petersilie, mit Rosmarinzweiglein, frischem Basilikum, Zitronenschnitzen, Grana Padano-Splittern oder ein paar Tropfen Balsamessig, je nach dem Rezept, das Sie gerade servieren.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE



Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts



ARTIKEL-NR.: Z219

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.320 g	330 g	4



auf Lager

LASAGNE ALLE VERDURE



Gemüse 45% (Zucchini, Karotten, Sellerie, Spargel, Zwiebeln, Auberginen, Erbsen), Mischpilze 4% (Champignons, Austernpilze, Steinpilze, Shiitake-Pilze, Stockschwämmchen), Béchamelsosse Edamer, Grana Padano DOP Käse



ARTIKEL-NR.: Z236

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.320 g	330 g	4



auf Lager

LASAGNE CASERECCHE



Tomatenfruchtfleisch, Rindfleisch 24%, Schweinefleisch 23%, Gemüse in variabler Menge (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Rosmarin, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: Z238

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.320 g	330 g	4



auf Lager

MELANZANE ALLA PARMIGIANA



Gegrillte Auberginen 44%, Tomatenfruchtfleisch, Schmelzkäse, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Butter, Basilikum, Zucker



ARTIKEL-NR.: X104

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.200 g	300 g	4



bestellen

TORTELLINI BOLOGNESI PANNA E PROSCIUTTO



Hartweizengriess, Eier, Füllung 32% (Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP Käse, geschmortes Schweinefleisch, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Rosmarin Sosse 47%: Sahne 36%, Kochschinken 12,5%, Vollmilch



ARTIKEL-NR.: Z301

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.200 g	300 g	4



auf Lager

GARGANELLI AL SALMONE



Räucherlachs 18%, Vollmilch, Sahne, Weichweizenmehl, Butter, Trockentomaten, Zwiebeln, Petersilie, Salz



ARTIKEL-NR.: Z370

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager

TORTELLINI AL RAGU' BOLOGNESE



Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP Käse, geschmortes Schweinefleisch, Semmelbrösel, Salz, Gewürze. Tomatenfruchtfleisch, geschmortes Rind- und Schweinefleisch mit Gemüse Rotwein, Extra Vergine Olivenöl



ARTIKEL-NR.: Z369

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager

SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO



Tomatenfruchtfleisch 67%, passierte Tomaten 20%, doppelt konzentriertes Tomatenmark 4%, Extra Vergine Olivenöl, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Salz, Basilikum, Zucker



ARTIKEL-NR.: Z346

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Vollmilch, geräucherter Schweinebauch 19%, Sahne, Eigelb 5%, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Butter, Weizenmehl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts



ARTIKEL-NR.: Z600

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.520 g	380 g	4



auf Lager



SPAGHETTI CACIO E PEPE

Hartweizengriess, Wasser, Salz. Zutaten Sosse 49%: Wasser, Römischer Pecorino DOP Käse 28%, Vollmilch, Sahne, Butter, Weizenmehl, Pfeffer, Salz



ARTIKEL-NR.: Z354

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager



TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI

Mischpilze in variabler Zusammensetzung (Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Steinpilzen 8%, Sonnenblumenöl, Sahne, Grana Padano DOP Käse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch



ARTIKEL-NR.: Z363

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager



TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, geschmortes Rind- und Schweinefleisch mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 10%, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl. Geriebener Grana Padano als Ergänzung des Gerichts



ARTIKEL-NR.: Z364

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager



RAVIOLI POMODORO E BASILICO

Ricotta-Frischkäse 66%, Mangold 22%, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Salz Sosse: passierte Datteltomaten 64%, Datteltomatenfleisch 30%, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Basilikum 1%, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: Z365

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager



PENNE ALL' ARRABBIATA

Tomatenfruchtfleisch 70%, passierte Tomaten 20%, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Zucker, Gewürze, Chili Pfeffer



ARTIKEL-NR.: Z366

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager



PENNE AL POMODORO

Hartweizengriess, Wasser, Salz. Zutaten Sosse 50%: Passierte Tomaten 62%, Tomatenfruchtfleisch 24%, Tomaten, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Salz, Zucker



ARTIKEL-NR.: Z367

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



auf Lager



SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, Tintenfisch 24%, Brühe, Atlantische Kliesche 8%, Schrimps Mittelmeer 6%, Strahlige Venusmuscheln 4%, Sonnenblumenöl, Wein, Petersilie, Salz, Schalotte, Knoblauch, Chili



ARTIKEL-NR.: Z358

Gewicht pro Karton	Gewicht / Portion	Portion / Karton
1.400 g	350 g	4



bestellen



Die Kräuter stammen aus Firmen und Gärtnereien der Umgebung. Sie werden von Hand gewaschen, um sie nicht zu beschädigen, getrocknet und von Hand Blatt für Blatt abgezupft.

Alle Käse stammen aus Firmenkonsortien oder aus Produktionskonsortien und sind daher durch die Zertifizierungssymbole DOP und IGP geschützt. Viele Frischkäse und Milchprodukte stammen aus lokalen oder regionalen Betrieben und werden täglich frisch bei Surgital abgeliefert.

Für die Fleischsoßen verwenden wir frisches Rindfleisch; dieses wird im Rohzustand gehackt, portionenweise mit fein gehacktem Gemüse angebraten, mit Rotwein abgelöscht und mit dem besten Tomatenfruchtfleisch vermengt. Das Ganze lässt man über drei Stunden schmoren

Der Fisch wird sehr schonend zubereitet, oft nur im Dampf gegart, damit das Fleisch kompakt und der Geschmack erhalten bleibt.



ODER GANZ NORMAL IM TOPF ERWÄRMEN



In der Pfanne



Im Wasserbad



In der Mikrowelle

5 min. (+ 30 g Öl)

25 min.

10 min. bei 750 watt



Verwendung ohne Nudeln!

1 bruschetta : Belegen Sie das Brot mit frischen Pilzen, bedecken Sie sie mit Amatriciana-Soße von Sugosi und garnieren Sie das Ganze mit geriebenem Pecorino Romano.

2 bruschetta : Bestreichen Sie das Brot mit Ricotta, bedecken Sie das Ganze dann mit rotem Pesto von Sugosi und zum Abschluss ein paar darüber gestreute Pinienkernen.

Finger food

Geben Sie Sugosi auf die dafür vorgesehenen Löffel und garnieren Sie das Ganze. Fertig ist der Finger Food. Garnieren Sie zum Beispiel das Pesto Genovese mit einer Krabbe, die Carbonara-Soße mit einem knusprigen Bauchspeckwürfel, das rote Pesto mit einem Tintenfischring, die Käsecreme mit zwei kleinen Staudensellerie, die Fischsoße mit einer ausgelösten Krebschere, die Arrabbiata-Soße mit einer milden, längs aufgeschnittenen Chilischote, die Fleischsoße nach Bologneser Art mit ein paar Erbsen oder schwarzen Olivenringen, die Tomaten- und Basilikumsoße mit zwei gegrillten Auberginenwürfeln:
Die Kreativität in der Küche kennt keine Grenzen!



Sugosi - Tiefkühlsoßen in



Pelletform, 500g Beutel



SALSA AMATRICIANA

Tomatenmark, Speck 22 %, Zwiebel, doppeltes Tomatenkonzentrat, extra Öl natives Olivenöl, Sonnenblumenkernöl, Petersilie, Salz, Zucker, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: T2500

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



SALSA ARRABBIATA

Tomatenmark 64 %, Tomatenpüree, doppeltes Tomatenkonzentrat, natives Olivenöl extra Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Petersilie, Zucker, Chilischote, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: T2501

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



SALSA CACIO E PEPE

Pecorino Romano DOP 24 %, Milch frisches pasteurisiertes Vollkorn, Sahne, Butter, Weichweizenmehl, Pfeffer, Salz



ARTIKEL-NR.: T2502

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



SALSA CARBONARA

Frische pasteurisierte Vollmilch, geräucherter Speck 13 %, Sahne, Eigelb, Grana Padano DOP, Olivenöl



ARTIKEL-NR.: T2503

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



CREMA DI FORMAGGI

Käse 25 % (Gorgonzola DOP 52 %, Taleggio DOP 32%, Grana Padano DOP 10%, Edamer 6%), Milch, frisches pasteurisiertes Vollkorn



ARTIKEL-NR.: T2504

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



PESTO ALLA GENOVESE

Basilikum in Öl 30 %, Pecorino Romano DOP, natives Olivenöl extra, Samenöl Sonnenblume, Walnüsse, Grana Padano DOP, Pinienkerne, Knoblauch



ARTIKEL-NR.: T2505

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Tomatenmark 42 %, Rindfleisch 28 %, Brühe, doppeltes Tomatenkonzentrat, Schweinefleisch 3,5 %, Schweinswurst 3,5 %, natives Olivenöl, Zwiebeln, Karotten, Sonnenblumenöl, Zucker, Wein



ARTIKEL-NR.: T2506

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



SALSA AGLI ASPARAGI

Spargel 31 %, frische Vollmilch pasteurisiert, Sonnenblumenöl, Mehl Weichweizen, Käse, Schalotte, Salz, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: T2507

Gewicht pro Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



SALSA AI FUNGHI PORCINI

Champignons 24 %, Samenöl Sonnenblume, Steinpilze 9,5 %, frische Vollmilch, pasteurisiert, Sahne, Käse, Weizenmehl, zart, Zwiebel, Knoblauch



ARTIKEL-NR.: T2508

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



auf Lager



SALSA POMODORO E BASILICO

Tomatenmark 80 %, Gemüseanteil variabel (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), extra natives Olivenöl, Sonnenblumenöl, Doppelkonzentrat Tomaten, Salz, Basilikum



ARTIKEL-NR.: T2509

Gewicht pro Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



auf Lager



ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.

Sugosi - Tiefkühlsoßen in



Pelletform, 500g Beutel



SALSAL PESCATORA

Tomatenmark 49 %, Fischbrühe, Tupfer 10,5 %, Muscheln 4,8 %, Pazifische Muscheln 4,8 %, Tintenfisch 4,5 %, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Sonnenblumenöl, Nordseegarnelen 2,5 %, Wein, Schalotte, Knoblauch, Chilischote



ARTIKEL-NR.: T2510

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



auf Lager



SALSAL AGLI SCAMPI

Brühe, Scampi 14,5 %, extra natives Olivenöl, Weizenstärke, Wein, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Salz



ARTIKEL-NR.: T3001

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



auf Lager



SALSAL ALLO ZAFFERANO

Brühe, Parmigiano Reggiano DOP, Weichweizenmehl, Butter, Schalotte, extra natives Olivenöl, Sonnenblumenkernöl, Salz, Safran



ARTIKEL-NR.: T3002

Gewicht pro Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



auf Lager



RAGÙ DI CARNI BIANCHE

Fleisch 40 % (Huhn, Kaninchen, Perlhuhn, Ente), Sonnenblumenöl, Karotten, Zwiebeln, Weißwein, Sellerie, extra natives Olivenöl, Weichweizenmehl, Salz, Rosmarin, Pfeffer



ARTIKEL-NR.: T3003

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



bestellen



SALSAL AL TARTUFO

Reisstärke, Käse, Öl, Sonnenblumenkerne, Trüffel 4,5 %, (Tuber Aestivumvitt), Butter, Salz, Schalotte, Trüffel, Pfeffer, Zucker

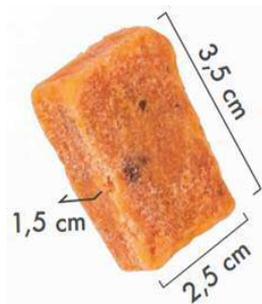


ARTIKEL-NR.: T3004

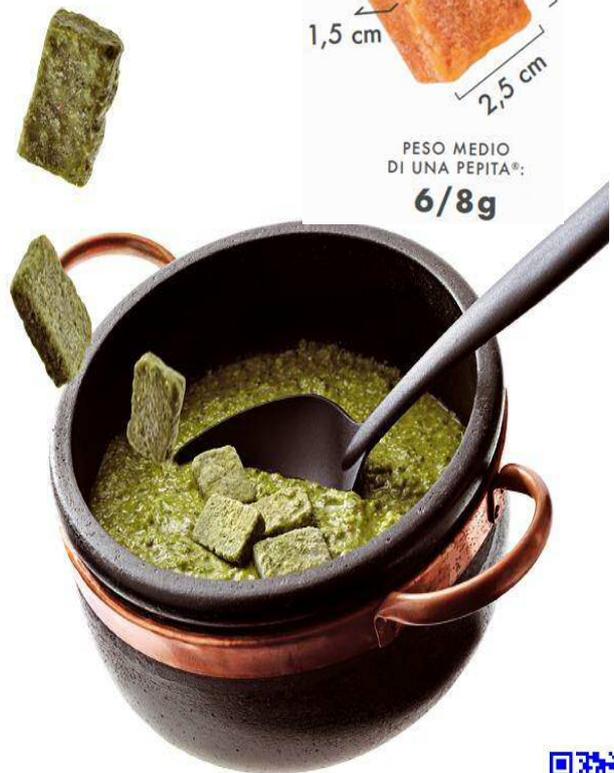
Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



auf Lager



PESO MEDIO DI UNA PEPITA®:
6/8g



Torten | Kuchen | Mono-portionen



Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

www.knoche-roll.de

www.casadedessert.de

Kuchen + Torten - UNGESCHNITTEN



TORTA FORESTA NERA

Italienische Schwarzwälder Kirsch, bestehend aus zwei mit Kirsch-Likör getränkte Biskuitböden, gefüllt mit feiner Kirsch- und Kakaocreame, bedeckt mit Kakaopulver und Zartbitter-Schokoladen-Röllchen.



ARTIKEL-NR.: 8111B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager



TORTA RAFFAELLA

Kuchen besteht aus drei Scheiben Biskuitkuchen mit zarten Kokoscreme, weißer Kuvertüre und mit Kokosraspel gefüllt.



ARTIKEL-NR.: 8183B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager



TORTA ROKE'

Kuchen besteht aus drei Scheiben Kakaobiskuit, gefüllt mit zarten Schokoladen- und Haselnusscreme, mit Schokolade und Haselnüssen abgedeckt.



ARTIKEL-NR.: 8182B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager



TORTA CIOCCOLATO E WHISKEY

Zwei schichtiger Kakao-Biskuitkuchen gefüllt mit Gianduja- und Whiskeycreme, dekoriert mit Karamellsauce und Karamell-Crumble.



ARTIKEL-NR.: 58604QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.850 g	1	16	2-3 Std



28 cm

auf Lager



MOUSSE CIOCCOLATO

Schokoladenmousse-Torte
Kakao-Biskuit | Schokolade



ARTIKEL-NR.: 011476BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	12	1-2 Std



24 cm

auf Lager



SELVA NERA

Torte Schwarzwälder Art mit Amarenakirschen, Schokolade, Biskuit und Amarenakirschen



ARTIKEL-NR.: 011333BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.150 g	1	12	4-5 Std



23 cm

auf Lager



COCCO NOCCIOLA

Haselnuss-Kokosnuss-Torte mit Kokos, Haselnuss und Schokolade



ARTIKEL-NR.: 020775BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.250 g	1	12	3 Std



24 cm

auf Lager

Kuchen + Torten - UNGESCHNITTEN

TORTA CIOCCOLATO E PERE



Schokoladen-Birnen-Kuchen mit Mürbeteig, Schokolade und Birnen



ARTIKEL-NR.: 021074BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	14	4-5 Std



TORTA PISTACCHIO E RICOTTA DELL' EMILIA-ROMAGNA



Pistazien-Ricotta-Torte auf einem Kakau-Biskuit-Boden. Dekoriert mit Kakaostreuseln und Pistazie



ARTIKEL-NR.: 58027QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	12	4-5 Std



MOUSSE LIMONE



Zitronenmousse-Torte



ARTIKEL-NR.: 011478BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.150 g	1	12	1-2 Std



CHOCOLATE TEMPTATION



Schokoladen-Haselnuss-Torte mit Biskuit, Ecuador-Kakao und Haselnuss



ARTIKEL-NR.: 022618BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	12	4-5 Std



LAMPONI E PASSION FRUIT



Himbeer-Maracuja-Torte mit weißer Schokolade, Biskuit, Maracuja, weiße Schokolade und Himbeer



ARTIKEL-NR.: 010816BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	12	4-5 Std



TORTA RICOTTA E PISTACCHIO



Ricottatorte mit Pistazie, Ricotta und Haselnuss



ARTIKEL-NR.: 020132BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.100 g	1	12	4-5 Std



CHEESECAKE



Käsekuchen mit Mürbeteig, Ricotta und Puderzuckerbeschriftung



ARTIKEL-NR.: 020154BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	4-5 Std



TORTA DELLA NONNA



Mürbeteig mit Patisseriecreme, Zitrone, Mandeln und Pinienkerne. Mit Puderzucker bedeckt.



ARTIKEL-NR.: 021290BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	4-5 Std



Kuchen + Torten - UNGESCHNITTEN

TORTA CAPRESE



Schokoladenkuchen nach Capri-Art mit Schokolade, Mandel und Puderzucker

bindi ARTIKEL-NR.: 021682BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	Ø	
950 g	1	12	4-5 Std	26 cm	auf Lager

TORTA LIMONE



Zitronentorte mit Mübeteig, Limonenpatisseriecreme und einer geflammten Baiserhaube

bindi ARTIKEL-NR.: 021452BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	Ø	
1.000 g	1	14	4-5 Std	27 cm	auf Lager

CHEESECAKE BRÛLEE



Käsekuchen mit Mübeteig, Ricotta, Mascarpone und karamellisiertem Zucker

bindi ARTIKEL-NR.: 020855BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	Ø	
1.400 g	1	14	4-5 Std	26 cm	auf Lager

CROSTATA HOLUNDER

HIMBEERE VEGAN

Vegane Mübeteigboden mit Holunder-Himbeer Füllung



FORNO D'ORO ARTIKEL-NR.: 3212286FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	Ø	
900 g	1	12	4-5 Std	27 cm	auf Lager

TRANCIO MILLEFOGLIE

Bestehend aus drei Blätterteiglagen gefüllt mit Vanillepudding und mit Puderzucker bestäubt.



Dolce Al Casa ARTIKEL-NR.: 8118BE

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	
1.400 g	1	12	2-3 Std	auf Lager

MILLEFOGLIE

Blätterteigspezialität
Blätterteig | Patisseriecreme | Biskuit | Puderzucker



bindi ARTIKEL-NR.: 031292BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	
1.350 g	1	11	2-3 Std	auf Lager

TORTA NOCCIOLA

Haselnuss-Torte mit Creme und karamellierte Haselnüsse
18 x 18 cm



bindi ARTIKEL-NR.: 020077BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	18x18 cm	
1.200 g	1	10	4-5 Std	18 cm	auf Lager

TRANCIO ST. HONORE'

Marsala-Likör getränkte Biskuitschichten und einer Füllung aus Zabaione-Creme. Dekoriert mit Zabaione-Creme, Kakao- Sahne und mit Vanillepudding gefüllte Brandteigkugeln.



Dolce Al Casa ARTIKEL-NR.: 8106B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	
1.300 g	1	12	2-3 Std	bestellen

Kuchen + Torten - UNGESCHNITTEN

NEUHEIT 2024



CROSTATA DI FRUTTA ROTONDA

Mürbteigboden mit einer Patisserie-Creme-Füllung. Bedeckt mit Früchte der Saison.

SAISONARTIKEL



ARTIKEL-NR.: 8313B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	2-3 Std



auf Lager



TORTA CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

Keksboden mit einer Füllung aus Frischkäse. Bedeckt mit Waldfrüchten.



ARTIKEL-NR.: TF011E

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	2-3 Std



auf Lager



TORTA MELE

Apfelkuchen mit Mürbeteig, Apfel und Fruchtgelee



ARTIKEL-NR.: 021294BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	4-5 Std



27 cm

auf Lager



TORTA MELE E MANDORLE

Apfel-Mandel-Kuchen mit Mürbeteig, Mandel und Apfel



ARTIKEL-NR.: 021096BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.250 g	1	14	4-5 Std



27 cm

auf Lager



Torta Frutti di Bosco Mascarpone

Waldbeeren-Mascarpone-Torte mit Mürbeteig, Mascarpone, Waldbeeren und Pistazien



ARTIKEL-NR.: 020342BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.350 g	1	14	4-5 Std



27 cm

auf Lager



TORTA FRAGOLINE

Erdbeer-Torte mit Mürbeteig, Creme und Walderdbeeren



ARTIKEL-NR.: 013208BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	4-5 Std



27 cm

auf Lager



TORTA FRUTTI DI BOSCO

Mürbteig-Boden mit Chantilly-Creme, 1 Lage Biskuit, belegt mit einem Beeren-Mix (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) mit Gelatineüberzug.



ARTIKEL-NR.: 8112B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	14	2-3 Std



auf Lager



TORTA FRUTTI DI BOSCO

Waldbeeren-torte mit Mürbeteig, Creme und Waldbeeren



ARTIKEL-NR.: 021314BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	4-5 Std



27 cm

auf Lager

Kuchen + Torten - GESCHNITTEN



TORTA DELLA NONNA
"vorgeschnitten"

Vorgeschchnittener, gebackener Kuchen mit Zitronencreme gefüllt, dekoriert mit Pinienkernen, Mandeln und Puderzucker.



ARTIKEL-NR.: 8351EP

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	2-3 Std



TORTA DELLA NONNA
"vorgeschnitten"

Mürbeteig., gefüllt mit einer Patisseriecreme und Zitrone. Dekoriert mit Mandeln, Pinienkerne und Puderzucker



ARTIKEL-NR.: 021532BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	14	4-5 Std



TORTA AL CIOCCOLATO
"vorgeschnitten"

Vorgeschnitten, Mürbeteig gefüllt mit Schokoladencreme überzogen mit weichem Plattenteig, Verzierung mit Kakaopulver.



ARTIKEL-NR.: TOR24EP

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.270 g	1	14	2-3 Std



TORTA FRUTTI DI BOSCO
"vorgeschnitten"

Mürbeteig-Boden mit Chantilly Creme, 1 Lage Biskuit, belegt mit einem Beeren-Mix (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) mit Gelatineüberzug.



ARTIKEL-NR.: 8112PRE

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	14	2-3 Std



TORTA FRUTTI DI BOSCO
"vorgeschnitten"

Waldbeerentorte mit Mürbeteig. Gefüllt mit einer Patisserie-Creme und mit Waldbeeren bedeckt.



ARTIKEL-NR.: 021049BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.350 g	1	14	4-5 Std



TORTA PERE E CIOCCOLATO
"vorgeschnitten"

Mürbeteig-Boden gefüllt mit Schokolade- und Haselnusscreme. Bedeckt mit Birnenstücke.



ARTIKEL-NR.: 8357EP

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	3 Std



CROSTATA ALBICOCCA
"vorgeschnitten"

Mürbeteig mit Aprikosenfüllung.



ARTIKEL-NR.: 8358EP

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
900 g	1	12	2-3 Std



Kuchen + Torten - GESCHNITTEN



MOUSSE CHEESECAKE MONTEROSA "vorgeschnitten"
Käsecremetorte mit Erdbeeren, Biskuit Frischkäse und Erdbeer

bindi ARTIKEL-NR.: 013666BI

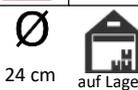
Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	12	1-2 Std



CHOCOLATE TRIOLOGI "vorgeschnitten"
Mousetorte mit dreierlei Schokolade

bindi ARTIKEL-NR.: 010187BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	4-5 Std



NEW YORK CHEESECAKE "vorgeschnitten"
Käsekuchen nach amerikanischer Art mit Sahne-Frischkäse. Höhe 6,5 cm

bindi ARTIKEL-NR.: 020359BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.130 g	1	16	4-5 Std



TORTA LIMONE "vorgeschnitten"
Vorgeschnitten, gebackener Kuchen mit zarter Zitronencreme gefüllt, mit einer weichen Teigschicht abgedeckt und mit Puderzucker bestäubt.

Torta di Casa ARTIKEL-NR.: 8353EP

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std



BIGUSTO NONNA E MACAO "vorgeschnitten"
Kombination mit Torta della Nonna und Torta Schoko

bindi ARTIKEL-NR.: 021516BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.250 g	1	14	4-5 Std



CROSTATATA ALLE FRAGOLE "vorgeschnitten"
Mürbeteig mit Patisserie-creme. Bedeckt mit Erdbeerscheiben.

Torta di Casa ARTIKEL-NR.: TOR39

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	14	2-3 Std



CHOCOLATE FONDANT CAKE "vorgeschnitten"
Zartbitterschokoladentorte auf amerikanische Art. Kakaobiskuit mit Schokoladencreme und Schokoladenstückchen. Höhe 6,5 cm

bindi ARTIKEL-NR.: 020346BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.350 g	1	16	4-5 Std



Kuchen + Torten - GESCHNITTEN

MESSE NEUHEIT


MAXI SCHOKOTORTE "vorgeschnitten"

Schoko-Biskuit-Böden abwechselnd gefüllt mit Schokoladen- und Orangen-Creme, komplett überzogen mit Schoko-Guss, dekoriert mit Borken Schokolade.
Vorgeschnitten in 16 Teile



ARTIKEL-NR.: 3202327FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.900 g	1	16	3 Std



25 cm auf Lager



TORTA FOLLIA AL CIOCCOLATO

Weicher Kakao-Biskuitkuchen gefüllt mit Schokoladenmousse und Schokoladen-Ganache, dekoriert mit Schokoladestücke



ARTIKEL-NR.: 58007QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.000 g	1	16	2-3 Std



28 cm auf Lager

Deutsche Handwerkskunst - Torten - VORGESCHNITTEN



MANGO - SAHNE - TORTE

Handgefertigt, vorgeschnitten



ARTIKEL-NR.: V934

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.300 g	1	14	2-3 Std



28 cm auf Lager

ZITRONEN - SAHNE - TORTE

Handgefertigt, vorgeschnitten



ARTIKEL-NR.: V943

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.100 g	1	14	2-3 Std



28 cm auf Lager

BRATAPFEL - SAHNE - TORTE

Handgefertigt, vorgeschnitten



ARTIKEL-NR.: V930

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.300 g	1	14	2-3 Std



28 cm auf Lager

ERDBEER - SAHNE - TORTE

Handgefertigt, vorgeschnitten



ARTIKEL-NR.: V940

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.500 g	1	14	2-3 Std



28 cm auf Lager



Deutsche Kuchen + Torten - GESCHNITTEN



PREMIUM - RAHM - KÄSEKUCHEN "vorgeschnitten"

Eine leckere Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark liegt auf einem kross gebackenen Mürbeteigboden.

ARTIKEL-NR.: E4781

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	Ø	
2.150 g	1	12	2-3 Std	28 cm	auf Lager



APFELTORTE MIT MÜRBTEIGGITTER

Eine saftige Frischapfelfüllung aus "Cripps-Pink-Äpfeln" liegt auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit einem rustikalen Mürbeteiggitter bedeckt und mit Tortenguss abgeglänzt.

ARTIKEL-NR.: E7367

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	Ø	
2.500 g	1	12	2-3 Std	28 cm	auf Lager



ERDBEER-BUTTERMILCH-SAHNE-SCHNITTE

Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, belegt mit fruchtigen Erdbeerböckchen und überzogen mit Tortenguss. Fruchtanteil 24%.

ARTIKEL-NR.: 8103250

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	19,5 x 29 cm	
2.000 g	1	12	2-3 Std		auf Lager



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

Käse-Sahne-Creme zwischen zwei lockeren Rührteigböden, belegt mit aromatischen Himbeeren. Überzogen glänzendem Tortenguss. Fruchtanteil 17%.

ARTIKEL-NR.: 8103268

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	19,5 x 29 cm	
2.000 g	1	12	2-3 Std		auf Lager



Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte

Käse Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden und mit Mandarinenfilets belegt. Überzogen glänzendem Tortenguss. Fruchtanteil 23 %

ARTIKEL-NR.: 8103269

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit	
2.000 g	1	12	2-3 Std	auf Lager



Italienische Spezialitäten - Pasticceria

PROFITEROL CACAO VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Chantilly-Crème und mit hellbrauner Schokoladencreme überzogen. In einer Plastikschale geliefert.



ARTIKEL-NR.: 8101VB

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

PROFITEROLES SCURO VASCHETTE

24 mit Creme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln in einer Plastikschale.



ARTIKEL-NR.: 011544BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.100 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

PROFITEROL BIANCO VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Kakao-Crème und mit weißer Sahnecreme überzogen. Dekoriert mit Schokoladeraspeln. In einer Plastikschale geliefert.



ARTIKEL-NR.: 8102VB

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

PROFITEROLES BIANCO VASCHETTE

24 mit Schokoladencreme gefüllte und mit Creme überzogene Brandteigkugeln in einer Plastikschale



ARTIKEL-NR.: 011560BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.100 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

PROFITEROL PISTACCHIO VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Kakao-Crème und mit Pistaziencreme überzogen. Dekoriert mit gehackten Pistazien.



ARTIKEL-NR.: 8091VB

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

PROFITEROL AL PISTACCHIO

Brandteig gefüllt mit Vanillecreme (18,5%), überzogen mit sizilianischer Pistaziencreme (70,3%) und dekoriert mit gehackten Pistazien.



ARTIKEL-NR.: 011512BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.100 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

PROFITEROL NOCCIOLA VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Vanillecreme und mit einer Haselnuss-Kakao-creme überzogen.



ARTIKEL-NR.: 8081VB

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.250 g	1	12	2-3 Std



auf Lager



Italienische Spezialitäten - Pasticceria

TIRAMISU' ORIGINALE



Auf Biskuitboden liegende Mascarpone-Zabaglione-Creme und in Kaffee-Likör getränkte Löffelbiskuits. Mit Kakaopulver und Schokoladen-Topping



ARTIKEL-NR.: 8108B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

TIRAMISU' CON SAVOIARDI



Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone, Biskuit, Mascarponecreme, Löffelbiskuit, Kaffee und Kakao



ARTIKEL-NR.: 010952BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.050 g	1	11	4-5 Std



auf Lager

TIRAMISU' FRAGOLA



Bestehend aus einem Biskuitteig, eine Schicht in Erdbeer-Likör getränkten Löffelbiskuits und mit Mascarpone-Creme gefüllt. Dekoriert mit Erdbeeren in Erdbeersauce.



ARTIKEL-NR.: 8110B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.350 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

TIRAMISU' PISTACCHINO



Biskuitkuchen und Löffelbiskuits mit Mascarpone-Creme, dekoriert mit gehackten Pistazien und Kakaosauce.



ARTIKEL-NR.: 8070B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



auf Lager

TIRAMISU' RUSTICA



Kaffeedessert-Schnitte Biskuit | Kaffee | Zabaionecreme | Kakao



ARTIKEL-NR.: 012932BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
900 g	1	10	2-3 Std



bestellen



TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE "vorgeschnitten"



In Kaffee (24,7%) getränkte Löffelbiskuits zwischen der Mascarponecreme (59,6%), vorgeschnitten.



ARTIKEL-NR.: 011445BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.050 g	1	15	4-5 Std



auf Lager

TIRAMISU' BIG



3 mit Kaffeeликör beträufelte Biskuitböden, gefüllt mit Zabaionecreme. Besiebt mit Kakaopulver



ARTIKEL-NR.: 011015BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.750 g	1	20	2-3 Std



auf Lager

TIRAMISU' VASCHETTA



Kaffeedessert in der Schale Biskuit | Zabaionecreme | Kaffee | Kakao | Kunststoffschale



ARTIKEL-NR.: 011475BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.000 g	1	12	1-2 Std



bestellen

Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria

MESSE NEUHEIT

SCACCO AL TIRAMISU



Tiramisù-Schnitte vorgeschnitten.
Kaffeebiskuit | Mascarponecreme |
Milchschokoladenstreuse

bindi ARTIKEL-NR.: 161613BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.575 g	1	63	4-5 Std



auf Lager

MESSE NEUHEIT

VENERE NERA



Haselnuss-Schokoladen-Dessert mit glänzender Kakaoglasur und Dekor.
Haselnuss- und Schokoladencreme | Kakaobiskuit | glänzen de Kakaoglasur | Dekoration aus weißer Schokolade in Gold beiliegend.

bindi ARTIKEL-NR.: 141523BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
95 g	6	1	1-2 Std



auf Lager

MESSE NEUHEIT

INSPIRAZIONE ALLA CREMA



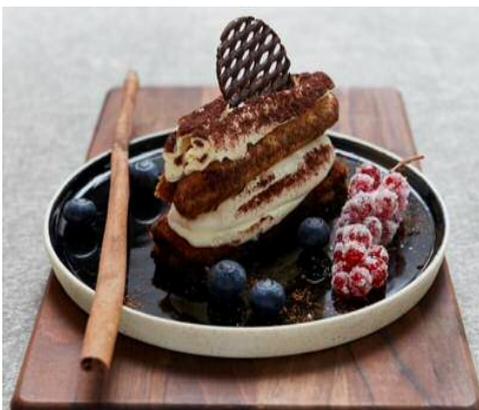
Mürbeteig-Tartlet mit Vanille-Pâtisseriescreme zum Verfeinern.

bindi ARTIKEL-NR.: 141655BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
95 g	20	1	1-2 Std



auf Lager



MESSE NEUHEIT

SCACCO AL LAMPONE



Himbeer-Vanille-Schnitte vorgeschnitten. Biskuit | Himbeercreme | Creme mit Vanillegeschmack

bindi ARTIKEL-NR.: 161639BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.850 g	1	63	4-5 Std



auf Lager

MESSE NEUHEIT

GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE



Schokoladen-Birnen-Dessert. Schokoladencreme | Birnenpüree | Birnenwürfel | Kakao

bindi ARTIKEL-NR.: 141164BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
90 g	6	1	1-2 Std



auf Lager



MESSE NEUHEIT

MONO TIRAMISU PISTACCHIO



Kaffeedessert mit Pistaziencreme. Löffelbiskuit | Kaffee | Pistaziencreme | gehackte Pistazien

bindi ARTIKEL-NR.: 141656BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
120 g	10	1	1-2 Std



auf Lager



TIRAMISU' MASCARPONE

In Kaffee getränkte Löffelbiskuits geschichtet mit Mascarponecreme. Besiebt mit Kakaopulver. 120g/ Stk. - 110g/Stk

bindi ARTIKEL-NR.: 141281BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	10	1	1-2 Std



auf Lager



CASSATA SICILIANA

Ricottacreme umhüllt von einem Marzipanring mit kandierten Früchten und Schokoladenstückchen



Telo Al Oro ARTIKEL-NR.: 58010QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.500 g	1	14	2-3 Std



auf Lager

DELIZIA AL LIMONE

Biskuitkuppel gefüllt und überzogen mit feiner Creme mit Zitronengeschmack. Garniert mit einem Cremetupfer. Geliefert in einer Plastikschaale.



bindi ARTIKEL-NR.: 140576BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
130 g	6	1	1-2 Std



auf Lager

PANNA COTTA

Italienisches Sahnedessert, natur, zum selbst verfeinern.



Telo Al Oro ARTIKEL-NR.: 8181Q

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
130g	18	1	2 Std



auf Lager



TIRAMISU' MASCARPONE

In Kaffee getränkte Löffelbiskuits geschichtet mit Mascarponecreme. Besiebt mit Kakaopulver. **OHNE ALKOHOL**



Telo Al Oro ARTIKEL-NR.: 8289E

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
120 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

MINI CASSATINA SICILIANA

Klassisches Ricotta-Marzipan-Törtchen



bindi ARTIKEL-NR.: 141035BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

DELIZIA AL PISTACCHIO

Rührkuchen mit Sahne und Pistazien. Überzogen mit einer Pistazienglasur.



Telo Al Oro ARTIKEL-NR.: M0073E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
90 g	6	1	2 Std



auf Lager

PANNA COTTA CON CARMELLO

Pannacotta mit Karamellsauce



bindi ARTIKEL-NR.: 141196BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria

MESSE NEUHEIT

CREME CARAMEL



Auflauf aus Milch, Eiern, Zucker, garniert mit Karamell und nach alter Tradition im Wasserbad gegart



ARTIKEL-NR.: 84502QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	10	1	1-2 Std



auf Lager

CANNOLO SICILIANO



Knusperrolle gefüllt mit einer süßen Schafsricotta Creme, Haltbarkeit: 4 Tage bei +4°C



ARTIKEL-NR.: 8246/140575BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
120 g	10	1	3 Std



auf Lager

CANNOLO SICILIANO MIGNON mini



Knusperrolle gefüllt mit einer süßen Schafsricotta Creme, Haltbarkeit: 4 Tage bei +4°C



ARTIKEL-NR.: 140574BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
28 g	18	1	1-2 Std



auf Lager

CANNOLO SICILIANO AL PISTACCHIO



Knusperrolle mit Kakauglasur, gefüllt mit einer süßen Ricotta Creme und Pistazien. Haltbarkeit: 4 Tage bei +4°C



ARTIKEL-NR.: MO055E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
120 g	10	1	3 Std



auf Lager

CIAMBELLA NOCCIOLA



Eine Füllung aus Haselnuss Kakao Creme und eine Prise Kristallzucker. Auftauzeit: ca. 3 Stunden. Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C



ARTIKEL-NR.: 3032262FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
70 g	32	1	2 Std



auf Lager

CIAMBELLA CREMA



Leicht frittiert, mit zarter Creme gefüllt und mit Kristallzucker bestreut. Auftauzeit: ca. 3 Stunden. Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C



ARTIKEL-NR.: 3032263FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
70 g	32	1	2 Std



auf Lager

CIAMBELLA MAXI



Leicht frittiert und ungefüllt. Mit Kristallzucker bestreut. Auftauzeit: ca. 3 Stunden. Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C



ARTIKEL-NR.: 3032059FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
95 g	30	1	2 Std



auf Lager

BABA



efegebäck neapolitanischer Art



ARTIKEL-NR.: 140158BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
112 g	8	1	1-2 Std



auf Lager

Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria

BABA' MIGNON

Kleiner Hefekuchen in Pilzform mit Rum getränkt. Bedeckt mit Schokotropfen.



ARTIKEL-NR.: 8226

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	6	1	2-3 Std



auf Lager

BABA' VASSOIO

Typischer, Neapolitanischer Nachtisch. Hefekuchen in Pilzform mit Rum getränkt. Bedeckt mit Patisseriecreme und Schwarzkirsche



ARTIKEL-NR.: 8408

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
150 g	10	1	2-3 Std



auf Lager

SCRIGNO MELE E MANDORLE

Apfel-Mandel-Blätterteigkörbchen



ARTIKEL-NR.: 140655BI

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	6	1	1-2 Std



auf Lager

MONO SACHER

Kakaobiskuitboden mit einer Füllung aus Aprikosenmarmelade, überzogen mit Vollmilchschokolade. Nach Sacher Art.



ARTIKEL-NR.: 142466BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
90 g	9	1	1-2 Std



bestellen

MONO CREMOSO AL CIOCCOLATO

Schokoladen-Creme-Törtchen



ARTIKEL-NR.: 140137BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
120 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

MONO CREMOSO AL PISTACCHIO

stazien-Creme-Törtchen



ARTIKEL-NR.: 142578BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
100 g	9	1	1-2 Std



auf Lager

MONO TORTINO SELVA NERA

Zwei Kakao-Biskuitkuchen gefüllt mit Zabaglione Creme und dekoriert mit Schokolade und süßen Streusel.



ARTIKEL-NR.: MO057E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
90 g	8	1	2 Std



auf Lager

MONO MILLEFOLIE CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE

Drei Lagen Blätterteig gefüllt mit Schlagsahne und dekoriert mit Erdbeeren und süßen Streuseln.



ARTIKEL-NR.: MO052E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
80 g	8	1	2 Std



auf Lager



Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria

MONO CREMOSO AI FRITTI ROSSI

Waldfrucht-Creme-Törtchen



bindi ARTIKEL-NR.: 142579BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	9	1	1-2 Std



ISPIRACIONE AL CHEESECAKE

Käsekuchen-Dessert zum Verfeinern Frischkäse | Keksboden Für individuelle Dessert-Kreationen



bindi ARTIKEL-NR.: 141320BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
90 g	1	9	1-2 Std



MONO RICOTTA E PERE

Ricottacreme mit in Sirup getränkten Birnenstückchen, zwischen 2 zarten Haselnussböden. Bestäubt mit Puderzucker.



bindi ARTIKEL-NR.: 140682BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
95 g	6	1	1-2 Std



MONO CREMINO

Gianduja-Schoko-Mousse auf einem Keksboden. Überzogen mit einem Schokoladenspiegel.



Polvo al Cielo ARTIKEL-NR.: MO053E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
120 g	8	1	2-3 Std



MESSE NEUHEIT

FESTA DELLA NONNA

Chantilly-Mousse auf einem italienischen Biskuitteig. Mit einem Kern aus flüssiger Ananas-Sauce



Polvo al Cielo ARTIKEL-NR.: 81721QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	8	1	2-3 Std



MESSE NEUHEIT

PIRAMIDE ALL 'ARANCIO

Fiordilatte-Mousse gefüllt mit Orangensaure auf knusprigem Teigboden. Basis aus weißer Schokolade.



Polvo al Cielo ARTIKEL-NR.: 81203QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
90 g	8	1	2-3 Std



PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

Zartschmelzende Schokoladenmousse mit einem Kern aus Haselnuss-Crunch. Dekoriert mit weißen Schokoladentropfen.



bindi ARTIKEL-NR.: 140474BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
65 g	6	1	1-2 Std



Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria
RUBINO CHEESECAKE


Käsekuchen-Dessert
Butterstreuselboden | Cheesecake-Creme | Himbeer-Erdbeer
Gelee | rote Glasur aus weißer Schokolade



ARTIKEL-NR.: 141345BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
80 g	6	1	2 Std



auf Lager

GOCCIA TIRAMISU


Tiramisù-Dessert
Kaffee-Biskuitboden | Zitrusaroma | Kardamomgeschmack | Mascarponecreme | Kaffee



ARTIKEL-NR.: 141346BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
75 g	6	1	2 Std



auf Lager

NONNA 4,0


Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna
Butterstreuselboden | Zitronencreme | Vanille mousse | gold glänzende, weiße Schokoladenglasur



ARTIKEL-NR.: 141348BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
80 g	6	1	2 Std



auf Lager

PASTIERA NAPOLETANA


Eine knusprige Mürbeteigtorte mit einer zarten Füllung aus Ricotta, gekochtem Weizen und kandierten Orangenwürfeln.
Haltbarkeit: 2 Tage bei +4°C



ARTIKEL-NR.: 3032095FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
100 g	24	1	2 Std



auf Lager

PASTICCINI MIGNON ASSORTITI DELUXE


Italienische Konditoreispezialitäten in verschiedenen Varianten.
Aufgetaut serviert



ARTIKEL-NR.: 8401M

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
33 g	30	1	2 Std



auf Lager

PASTICCINI MIGNON ASSORTITI


Italienische Konditoreispezialitäten in 5 verschiedenen Varianten



ARTIKEL-NR.: 3252275FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
28 g	25	1	2 Std



auf Lager

TARTUFO DI PIZZO MIGNON VASSOIO


Mini-Tartufo-Variation
"Eis - halbgefroren"
- Mini Tartufo Nero
- Mini Tartufo Nocciola
- Mini Tartufo Pistacchio
- Mini Tartufo Yoghurt e Amarena u. Tart. Zitrone



ARTIKEL-NR.: CV113

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
42 g	20	1



auf Lager

PASTICCINI ALBA MIGNON


Italienische Konditoreispezialitäten in verschiedenen Varianten.
Aufgetaut serviert

ARTIKEL-NR.: A22010

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
45 g	30	1	2 Std



auf Lager

Monoporzioni Pasticceria für Mikrowelle oder Backofen



SOUFFLE' CIOCCOLATO
GLUTENFREI

Schokoladenkuchen mit einem Herz aus flüssiger Schokoladencreme. Zubereitung in der Mikrowelle oder im Ofen möglich. **GLUTENFREI**



ARTIKEL-NR.: 8179E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s



auf Lager



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Dunkles Schokoladensoufflé



ARTIKEL-NR.: 143687BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s



auf Lager



SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO
GLUTENFREI

Kleiner Schokoladenkuchen mit einem Herz aus flüssiger weißer Schokoladencreme. Zubereitung in der Mikrowelle oder im Ofen möglich. **GLUTENFREI**



ARTIKEL-NR.: 8272E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s



auf Lager



SOUFFLE' BLACK & WHITE

Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern



ARTIKEL-NR.: 142770BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 35s



auf Lager



SOUFFLE' PISTACCHIO

Kleiner Pistazienkuchen mit einem Herz aus flüssiger Pistaziencreme. Zubereitung in der Mikrowelle oder Ofen möglich.



ARTIKEL-NR.: 8180E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s



auf Lager



SOUFFLE' AL PISTACCHIO

Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern



ARTIKEL-NR.: 140144BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
90 g	12	1	ca. 50s



auf Lager



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO BIANCO

Weißes Schokoladensoufflé



ARTIKEL-NR.: 140277BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s



auf Lager



Soufflé al Cioccolato e Caramello

Dunkles Schokoladensoufflé mit Karamellkern



ARTIKEL-NR.: 142378BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
90 g	12	1	ca. 50s



bestellen

Monoportionen - Monoporzioni Pasticceria

COPPA CREME BRÛLEE E FRUTTI DI BOSCO



Crema mit Vanillegeschmack auf Himbeersauce, bedeckt mit Waldbeeren in Karamelsauce. Im wiederverwendbaren Glas.

bindi ARTIKEL-NR.: 141381BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
120 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

COPPA CREMA AMARENA



Stracciatellacreme mit Amarenakirschen im wiederverwendbaren Glas

bindi ARTIKEL-NR.: 141371BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
110 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

COPPA CREMA CATALANA



Crema mit leichtem Vanillegeschmack und einem Topping aus karamellisiertem Zucker. Im wiederverwendbaren Glas.

bindi ARTIKEL-NR.: 141383BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
140 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

COPPA MASCARPONE E LAMPONI



Himbeeren und Mascarponecreme geschichtet auf einem Biskuitboden. Dekoriert mit gehackten Pistazien. Im wiederverwendbaren Glas.

bindi ARTIKEL-NR.: 141376BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
90 g	12	1	1-2 Std



auf Lager

CHOCOSOFT VEGAN



Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert. Biskuitboden | Kaffeecreme | Creme mit Vanillegeschmack | Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver | im echten Glas



ARTIKEL-NR.: 141603BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	12	1	1-2 Std



auf Lager



CREMA CATALANA COCCIO



Crema mit leichtem Vanillegeschmack, mit Zimt gewürzt und mit karamellisiertem Zucker bedeckt. Zuckertütchen zum flambieren wir mitgeliefert. In wiederverwendbarer Schale.



ARTIKEL-NR.: 8189C

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	8	1	2-3 Std



auf Lager

CATALANA IN COCCIO



Crema Catalana in echter Tonschale mit beiliegendem braunen Zucker zum selbst Karamellisieren.

bindi ARTIKEL-NR.: 140650BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
115 g	8	1	1-2 Std



auf Lager



Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria

MESSE NEUHEIT



MOUSSE CREMA DI LATE (CHEESECAKE) AI LIMONI DI SICILIA

Milchcreme-Mousse mit einer mediterrane Zitronensauce auf knusprigem Keksboden. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60902QF-60003**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	9	1	10 Min.



auf Lager

MESSE NEUHEIT



MOUSSE CREMA DI LATE (CHEESECAKE) AL CAMELLO SALATO

Milchcreme-Mousse mit leicht salzigem Karamell. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60906QF-60022**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	9	1	10 Min.



auf Lager

MESSE NEUHEIT



MOUSSE YOGURT E LAMPONI

Zarte Joghurtmousse auf einem Saucenbett aus Himbeeren. Dekoriert mit gemalenen Butterkekzen. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60070QF**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
70 g	6	1	10 Min.



auf Lager

MESSE NEUHEIT



MOUSSE CREMA DI LATE (CHEESECAKE) AI FRUTTI DI BOSCO

Milchcreme-Mousse mit gemalenen Keksen. Bedeckt mit Waldbeeren. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60071QF**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
70 g	6	1	10 Min.



auf Lager

MESSE NEUHEIT



MOUSSE AL CIOCCOLATO

Köstliche Schokoladenmousse eingebettet zwischen zwei Schichten knusprige Kakaokekstücker. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60072QF**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
70 g	6	1	10 Min.



auf Lager

MESSE NEUHEIT



MOUSSE CREMA DI LATE (CHEESECAKE) AL CIOCCOLATO

Milchcreme-Mousse auf knusprigem Keksboden, dekoriert mit Schokoladenröllchen. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60900QF-60001**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	9	1	10 Min.



auf Lager

MESSE NEUHEIT



MOUSSE CREMA DI LATE (CHEESECAKE) AI MIRTILLI

Milchcreme-Mousse mit süßer Blaubeersauce und echten Blaubeeren. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60901QF-60002**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	9	1	10 Min.



auf Lager

MESSE NEUHEIT



MOUSSE TIRAMISU

Mascarponecreme auf in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, mit Kakaopulver dekoriert. Aus dem Tiefkühlschrank in 10-15 Minuten servierbar.
In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **60073QF**

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
70 g	6	1	10 Min.



auf Lager



Mono Eis-Portionen | Mono-Ripieno | Kindereis | Sorbeto | Speiseeis



Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

www.knoche-roll.de

www.casadeldessert.de

Monoportionen halbgefroren - Tartufo di Pizzo "Das Original"

Unsere Eiscremes sind "unvollkommen" in der Form, weil sie einzeln von den geschickten Händen der Eismeister hergestellt werden. Die ästhetischen Unvollkommenheiten ist der greifbare Beweis ihrer Handwerkskunst aus Kalabrien.



TARTUFO DI PIZZO NERO

Exquisites Rahm-Gianduja-Eis, mit einer Kakao- und Haselnusscreme gefüllt. Bedeckt mit Kakaobiskuitstückchen.



ARTIKEL-NR.: CV001

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager



TARTUFO DI PIZZO BIANCO

Eiscreme aus weißer Schokolade, auf einer Schicht Kaffee-Eis. Gefüllt mit einem flüssigen Kern aus Schokoladensauce.



ARTIKEL-NR.: CV003

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager



TARTUFO DIE PIZZO NERO

VEGAN

Schokolade und Haselnuss mit einem geschmolzenen Schokoladenherz.



ARTIKEL-NR.: CV078

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager



TARTUFO DI PIZZO PISTACCHIO

Pistazien-Eis mit einem Kern aus flüssiger Schokolade.



ARTIKEL-NR.: CV015

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager



TARTUFO DI PIZZO NOCCIOLA

Cremiges Haselnusseis, gefüllt mit einem flüssigen Kern aus Schokoladensauce.



ARTIKEL-NR.: CV005

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager



TARTUFO DI PIZZO NOCE E FICHI

Walnüsse-Eis mit einem Feigenherz.



ARTIKEL-NR.: CV007

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager



TARTUFO DI PIZZO CAMELLO SALATO

Erdnüsse- und Karamell-Eis mit leicht gesalzene Erdnüsse (Salty Caramel).



ARTIKEL-NR.: CV009

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager

Monoportionen halbgefroren - Tartufo di Pizzo "Das Original"



TARTUFO DI PIZZO BUENO

Haselnusseis, Haselnüsse, Mandeln, Krokant.
Halbseitiger Schokoladenüberzug



ARTIKEL-NR.: CV010



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO YOGURT E AMARENA

Amarena- und ,Joghurt-Eis mit einem Kern aus schwarzen Kirschen



ARTIKEL-NR.: CV011



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO COCCO RIPIENO

Kokosnuss-Eis mit geschmolzenem Schokoladenherz und ganzen Haselnüssen



ARTIKEL-NR.: CV012



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO MIGNON VASSOIO

Mini-Tartufo-Variation
"Eis - halbgefroren"
Mini Tartufo Nero
Mini Tartufo Nocciola
Mini Tartufo Pistacchio
Mini Tartufo Yoghurt e Amarena u. Tart. Zitrone



ARTIKEL-NR.: CV113



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
42 g	20	1



TARTUFO DI PIZZO ROCHER

Gianduaia-Eis mit gehackten Haselnüssen und ganzen Haselnüssen mit einem Herz aus geschmolzene Schokolade



ARTIKEL-NR.: CV002



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO MANGO RIPIENO

Kokos- und Mangoeis mit einem Mangoherz.



ARTIKEL-NR.: CV211



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO CROCCANTINO

Mandelkrokant-Eis mit San Marzano und einem Sahneherz



ARTIKEL-NR.: CV006



bestellen

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO FRAGOLA

Erdbeer-Eis mit einem Sahneherz



ARTIKEL-NR.: CV014



bestellen

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1

Monoportionen halbgefroren - Tartufo di Pizzo "Das Original"



TARTUFO DI PIZZO NERO - FONDENTE

Kalabrischer Edeltartufo mit Zartbitterschokolade und einem Herz aus Orangengelee.



ARTIKEL-NR.: CV008



Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO SORBETTO - LIMONE

Reines Zitronensorbet.



ARTIKEL-NR.: CV013



Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO LIQUIRIZIA

Ein leckeres Lakritzeis mit einem Herzen aus geschmolzener Schokolade.



ARTIKEL-NR.: CV016



Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



TARTUFO DI PIZZO LIMONE RIPIENO

Spitzentrüffel mit Zitronenfüllung, ein frisches sizilianisches Zitroneneis mit einem Herz aus Zitronenstücken. Das klassische Zitroneneis, das von den Eismachermeistern von Pizzo neu interpretiert wurde, um ein einzigartiges Sorbet zu kreieren.



ARTIKEL-NR.: CV017



Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



GIANDUIETTO

Giandua mit Schokolade überzogen und mit geschmolzener Schokolade gefüllt



ARTIKEL-NR.: CV103



Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
90 g	21	1



TARTUFONE NERO

Schokolade- und Haselnuss-Eis mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade und Kakaopulver



ARTIKEL-NR.: CV104



Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück
1.400 g	1	14



TARTUFONE PISTACCIO

Pistazien-Eis mit einem Sckokoherz



ARTIKEL-NR.: CV109



Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück
1.400 g	1	14



ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.

Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni



TARTUFO NERO

Gianduja-Eis mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade und mit gehackten Haselnüssen dekoriert.



ARTIKEL-NR.: 90078QE



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



TARTUFO CLASSICO

Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen.



ARTIKEL-NR.: 043677BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
85 g	12	1



TARTUFO BIANCO

Weißes Schokoladeeis, mit einem Kern aus Kaffee-Eis und mit Baiser dekoriert.



ARTIKEL-NR.: 90079QE



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



TARTUFO BIANCO

Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen.



ARTIKEL-NR.: 040517BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück
75 g	12	1



TARTUFO LIMONCELLO

Zitroneneis mit einem Herz aus Limoncello-Sauce mit Baiser und Salsa Limoncello dekoriert.



ARTIKEL-NR.: 90081QE



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



TARTUFO LIMONCELLO

Zitronen-Limoncello-Trüffel



ARTIKEL-NR.: 041251BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
85 g	12	1



TARTUFO PISTACCHIO

Klassisches Halbgefrorenes aus Schokoladen- und Pistaziencreme, bedeckt mit zerkleinerten Pistazienkernen.



ARTIKEL-NR.: 90076QE



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	12	1



TARTUFO AL PISTACCHIO

Klassisches Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnussstückchen und Baiserstückchen.



ARTIKEL-NR.: 040988BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
75 g	12	1

Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni



TARTUFO AMARETTO

Vanilleeis mit einem Herz aus Schoko-Eis, mit zerkleinertem Amaretto - Keksen dekoriert.



ARTIKEL-NR.: 90077QE

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück
90 g	12	1



auf Lager



TARTUFO NOCCIOLA

Klassisches Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnusstückchen und Baiserstückchen.



ARTIKEL-NR.: 040179BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
75 g	12	1



auf Lager



TARTUFO FRAGOLA

Vanilleeis mit einem Herz aus Schoko-Eis, mit zerkleinertem Amaretto - Keksen dekoriert.



ARTIKEL-NR.: 042399BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
75 g	12	1



auf Lager



TARTUFO CAFFE

Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffeeiscreme mit einem Kaffeekeim, bedeckt mit Kakao-Baiserstückchen.



ARTIKEL-NR.: 041670BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
75 g	12	1



auf Lager



TARTUFO COCCO NOCCIOLA

Kokosnusseis mit Haselnusssoße (11,8%), bedeckt mit gehackten Haselnüssen (6%) und Kokosraspeln (1,5%)



ARTIKEL-NR.: 041543BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



auf Lager



TARTUFO CHEESECAKE

Cheesecake-Eistrüffel mit Himbeer-Erdbeer-Kern und Butterstreuseln.



ARTIKEL-NR.: 041641BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
85 g	12	1



auf Lager



NEUHEITEN
SOMMER 2024



Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Halbgefrorene Nougat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierter Haselnussstückchen.



ARTIKEL-NR.: 8200E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



auf Lager

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Nougat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierter Haselnussstückchen.



ARTIKEL-NR.: 040514BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 g	12	1



auf Lager

SEMIFREDDO AL CAFFE'

Halbgefrorene Kaffeeccreme bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen.



ARTIKEL-NR.: 8201E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



auf Lager



SEMIFREDDO PISTACCHINO

Halbgefrorene Pistaziencreme bedeckt mit einer Schicht kleiner Pistazienstückchen.



ARTIKEL-NR.: 85040QF

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück
80 g	12	1



auf Lager

SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Weißes Pfefferminz-Halbgefrorenes mit einem Schokoladenkern, bedeckt mit dunkler Schokoladensauce.



ARTIKEL-NR.: 041486BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
85 g	12	1



auf Lager



Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni

CROCCANTE AL PISTACCHIO

Pistazien-Halbgefrorenes



ARTIKEL-NR.: 040625BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	9	1



CROCCANTE ALLA MANDORLE

Haselnuss-Halbgefrorenes



ARTIKEL-NR.: 040267BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	9	1



CROCCANTE ALL' AMARENA

Amarena-Halbgefrorenes



ARTIKEL-NR.: 040623BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	9	1



MONO MERINGA

Halbgefrorenes Dessert aus einer Creme mit Vanillegeschmack, umhüllt mit Baiser, dekoriert mit Puderzucker.



ARTIKEL-NR.: 042469BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
75 g	9	1



CASSATA

Eiscremespeise nach sizilianischer Art



ARTIKEL-NR.: 042939BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	16	1



CASSATA CIOCCOLATO

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise mit einer Lage Schokoladeneiscreme und kandierten Früchten. **Einzelverpackt und eingeschweißt. Keine Austrocknung.**



ARTIKEL-NR.: 90080E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



CASSATA AL PISTACCHIO

Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit Pistazie



ARTIKEL-NR.: 043572BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	16	1



CASSATA PISTACCHIO

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise mit einer Lage Pistazieneiscreme und kandierten Früchten. **Einzelverpackt und eingeschweißt. Keine Austrocknung.**



ARTIKEL-NR.: 90081E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni



COPPA PROFITEROL

Halbgefrorenes Profiteroles-Dessert. Im durchsichtigen Kunststoffbecher.



ARTIKEL-NR.: 042643BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
90 g	12	1



COPPA CHEESECAKE ALLA FRAGOLE

Halbgefrorenes Erdbeer-Käsekuchen-Dessert. Im durchsichtigen Kunststoffbecher.



ARTIKEL-NR.: 042645BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
110 g	12	1



COPPA CHEESECAKE MONTEROSA

Erdbeereis mit kandierten Erdbeerstückchen, geschichtet mit einem Biskuitboden in Erdbeer-Vanillegeschmack, verziert mit fruchtiger Erdbeersauce. Im wiederverwendbaren Glas.



ARTIKEL-NR.: 040192BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
105 g	12	1



COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFÈ

Eis mit Vanillegeschmack, geschichtet mit Schokolade und Kaffee, verziert mit kandierten Haselnussstückchen. Im wiederverwendbaren Glas.



ARTIKEL-NR.: 041671BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



COPPA TIRAMISU

Mit Kaffee getränkter Biskuitboden, bedeckt mit einer Kaffee und Zabaionecreme, besiebt mit Kakaopulver. Im durchsichtigen Kunststoffbecher.



ARTIKEL-NR.: 042642BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



COPPA MOUSSE CIOCCOLATO

Geeiste Schokoladencreme im Glas. Im wiederverwendbaren Glas.



ARTIKEL-NR.: 041669BI



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück
80 g	12	1



COPPA YOGURT FRUTTI DI BOSCO

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit gestrudelter Joghurt-Eiscreme und Himbeersauce. Mit Waldbeeren



ARTIKEL-NR.: GK8461



auf Lager

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
150 ml	6	1



Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni
MESSE NEUHEIT

COPPA CIOCCOLATO

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit cremigem Schokoladen-Eis und gestrudelter Schokosauce.



ARTIKEL-NR.: 8206E



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1


COPPA SEMIFREDDO TIRAMISU

In Kaffee getränkter Biskuitkuchen mit Sahne-Mascarpone-Eis, dekoriert mit Kakaopulver. In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: 60909QF-60109



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 g	9	1

MESSE NEUHEIT

COPPA CAFFE'

Wiederverwendbares Glas, gefüllt mit aromatischem Kaffee-Eis und gestrudelter Kaffeesauce.



ARTIKEL-NR.: 8205E



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1


COPPA GELATO AL LATTE (CHEESECAKE) AL CARAMELLO SALATO

Sahne-Eis auf Butterkeksstreusel, dekoriert mit einer leicht salzigen Karamellsauce. In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: 60910QF-60110



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
90 g	9	1

MESSE NEUHEIT

COPPA AMARENA

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit Kirsch-Eis und gestrudelter Kirschsauce.



ARTIKEL-NR.: 8204E



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1


COPPA SEMIFREDDO YOUGURT NEL BOSCO

Joghurt-Eis auf einem Boden aus einer Waldfruchtsauce, dekoriert mit zerkrümeltem Baisers. In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: 60908QF-60105



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	9	1

MESSE NEUHEIT

COPPA GELATO AL LATTE (CHEESECAKE) AI FRUTTI DI BOSCO

Halbgefrorenes mit Milcheis auf Butterkeksstreuseln, dekoriert mit gesalzener Karamellsauce. In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: 60911QF-60111



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
90 g	9	1


COPPA SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO E MANGO

Vanille-Eis auf einer Mangocreme, dekoriert mit weißen Schokolocken. In einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: 60907QF-60104



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	9	1



Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni

MESSE NEUHEIT



PICCOLO FLUTE AL LIMONCELLO

Wiederverwendbares, hochwertiges Sektglas gefüllt mit erfrischendem Zitroneneis und gestrudelter Limonenlikörsauce.



ARTIKEL-NR.: **14101QF**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
60 g	6	1



auf Lager



FLUTE AL LIMONCELLO

Wiederverwendbares, hochwertiges Kunststoffsektglas gefüllt mit erfrischendem Zitroneneis und gestrudelter Limonenlikörsauce.

OHNE ALKOHOL



ARTIKEL-NR.: **8215E**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	6	1



auf Lager

MESSE NEUHEIT



PICCOLO FLUTE CAFE

Gestrudeltes Kaffee-Eis in einem wiederverwendbarem Glas.



ARTIKEL-NR.: **14102QF**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
60 g	6	1



auf Lager



FLUTE AL LIMONCELLO

Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas



ARTIKEL-NR.: **041398BI**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 ml	8	1



auf Lager

MESSE NEUHEIT



PICCOLO FLUTE MANGO

Wiederverwendbares, hochwertiges Sektglas gefüllt mit erfrischendem Mangoeis und gestrudelter Mangosauce.



ARTIKEL-NR.: **14103QF**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
60 g	6	1



auf Lager



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Mangoeis mit Maracujasauce im Sektglas



ARTIKEL-NR.: **040136BI**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	8	1



auf Lager

MESSE NEUHEIT



PICCOLO FLUTE COCCO E ANANAS

Wiederverwendbares, hochwertiges Sektglas gefüllt mit erfrischendem Kokoseis und gestrudelter Ananassauce.



ARTIKEL-NR.: **14104QF**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
60 g	6	1



auf Lager



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

Waldfruchteis mit Himbeersauce im Sektglas



ARTIKEL-NR.: **041393BI**

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	8	1



auf Lager

Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni



COPPA STRACCIATELLA

Stracciatella-Eiscreme gestrudelt mit Schokoladensauce, dekoriert mit kandierten Haselnussstückchen. Im wiederverwendbaren Glas.



ARTIKEL-NR.: 041482BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	6	1



auf Lager



COPPA CAFFÈ

Milchspeiseeis gestrudelt mit Kaffeesauce, dekoriert mit Kaffee-Schokoladenbohnen. Im wiederverwendbaren Glas.



ARTIKEL-NR.: 041397BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	6	1



auf Lager



COPPA YOUGHURT E FRUTTI DI BOSCO

Ioghurt-Eiscreme mit Erdbeersauce, dekoriert mit Blaubeeren und Johannisbeeren. Im wiederverwendbaren Glas.



ARTIKEL-NR.: 041571BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	6	1



auf Lager



LIMONE RIPIENO SORBETTO

Zitroneneis in einer natürlichen Frucht.



ARTIKEL-NR.: GK8003

Füllmenge	Stück pro Karton	Portion / Stück
130 ml	6	1



auf Lager



LIMONE RIPIENO

Zitroneneis in einer natürlichen Frucht.



ARTIKEL-NR.: 050567BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



auf Lager



ANANAS RIPIENO

Ananassorbet in echter Fruchtschale



ARTIKEL-NR.: 050515BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



auf Lager



COCO RIPIENO

Kokoseis in echter Nusschale



ARTIKEL-NR.: 050662BI

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
140 g	12	1



auf Lager



Pupazzetti - Kindereis



BARRY

Spielzeugfigur mit einer Vanilleiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK7880



auf Lager

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



DINO EGG

Vanilleiscreme mit Karamellsauce. Mit einer Kinderüberraschung in einem Schokoei im Deckel. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK1925



auf Lager

Füllmenge / Gewicht	Stück pro Karton	Stück pro Portion
115 g	12	1



LEONY

Spielzeugfigur mit Vanilleeis gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK1639



auf Lager

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



KUAKY "Glutenfrei"

Spielzeugfigur mit einer Schokoiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK9657



auf Lager

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



FRIKY

Spielzeugfigur mit einer Erdbeereiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK9658



auf Lager

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



VACKY

Spielzeugfigur mit einer Vanilleiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK6304



auf Lager

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



Sorbets

SORBETTO LIMONE

Zitronensorbet



ARTIKEL-NR.: GK8039



auf Lager

Gewicht / Behälter	Behälter	Kugel pro Behälter
2.500 ml	1	33

SORBETTO LAMPONI

Himbeersorbet



ARTIKEL-NR.: GK8045



auf Lager

Gewicht / Behälter	Behälter	Kugel pro Behälter
2.500 ml	1	33



Was ist besonders an BELLO Eis?

Die Besonderheit von BELLO Eis:

- Ohne Weißzucker
- Ohne Laktose
- Mit Kokosnussöl
- Mit Pflanzenprotein
- Glutenfrei
- Vegan



BELLOS HUNDE-EIS

BELLO Eis ist ein Speiseeis mit Reismilch Geschmack, das speziell für Hunde aller Größen entwickelt wurde. Das Eis wird ohne Weißzucker und Laktose hergestellt, welche schlecht verträglich für Hunde sind.



ARTIKEL-NR.: BELLOS1

Füllmenge	Stück pro Karton
90 ml	48



auf Lager

Milchspeiseeis

orig. italienische Rohstoffe

Eigene Herstellung

ARTIKEL-NR.:			Edelstahl (1336) + Artikelnummer		Einweg (1338) + Artikelnummer		Einweg (1318) + Artikelnummer	
141	Vanille		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
164	Schwarze Vanille		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
113	Fiordilatte (Edelvanille)		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
127	Schokolade		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
157	Zartbitter Schokolade		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
158	Weise Schokolade		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
166	Salziges Karamell		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
165	Snikers - Schokolade mit Erdnuss		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
150	Pistazie		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
142	Stracciatella		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
151	Tiramisu		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
149	Amarena		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
134	Malaga		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
11	Engelblau (Schlumpf)		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
110	Kaffee		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
114	Haselnuss		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
117	Kokosnuss		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
167	Rafaello - Bon Bon al Cocco		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
146	Quark-Holunder (Sommerzeit)		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
118	Banane		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
120	Yoghurt		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
121	Zuppa Inglese		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
122	Waldmeister		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
123	Cookies		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
168	Black Cookies		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
169	Kinder Bueno		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
125	Amaretto		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
126	Walnuss		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
129	Boundy		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
130	Zimt		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
153	After Eight "Minze mit Schoko-Stücke"		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
161	Pfefferminz		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
154	Gianduja (Nutela)		5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	

ACHTUNG: EIGENE HERSTELLUNG - IMMER DONNERSTAGS BIS 11:00 UHR FÜR LIEFERUNG IN FOLGEWOCHE BESTELLEN. Für Edelstahlbehälter berechnen wir kein Pfand. Wir führen für Sie ein Leergutkonto.

Fruchtspeiseeis

orig. italienische Rohstoffe



Eigene Herstellung

ARTIKEL-NR.:		Edelstahl (1336) + Artikelnummer		Einweg (1338) + Artikelnummer		Einweg (1318) + Artikelnummer	
147	Zitrone	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
163	Limoncello	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
128	Erdbeer	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
111	Drachenfrucht	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
112	Grüner Apfel	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
115	Himbeer	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
116	Heidelbeer	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
119	Ananas	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
124	Melone	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
159	Wassermelone - nur von April bis September	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
131	Aprikose	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
132	Mango	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
137	Maracuja	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
135	Kirsch - Cola	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	

ACHTUNG: EIGENE HERSTELLUNG - IMMER DONNERSTAGS BIS 11:00 UHR FÜR LIEFERUNG IN FOLGEWOCHEN BESTELLEN. Für Edelstahlbehälter berechnen wir kein Pfand. Wir führen für Sie ein Leergutkonto.

FOLGENDE BEHÄTER SIND MÖGLICH

5,0 Liter
Edelstahl -
Mehrweg



5,0 Liter
Plastik -
Einweg



2,5 Liter
Plastik -
Einweg



Original italienische Eissorten - bis zu 24 Monate MHD

ARTIKEL- NR.:	Sorte	5,0 Ltr.	Einweg
M73470103	Joghurt - Orange		
M73470125	Cookies		
M73070104	Schoko - Minze		
M73070109	Karamell		
M73070111	Kaffee		
M73070120	Blauer Engel		
M73070121	Gianduja (aus Turin)		
M73070123	Weißer Schokolade		
M73070124	Fondante Schoko		
M73070130	Mascarpone		
M73070131	Schoko - Nuss		
M73170204	Pfirsich		
M73170205	Ananas		

ARTIKEL- NR.:	Sorte	5,0 Ltr.	Einweg
M73170206	Melone		
M73170208	Grüner Apfel		
M73170209	Himbeer		
M73170210	Maracuja		
M73170213	Mango		
M73170215	Himbeer - Zitrone		
M73070116	Zabaione		




Speiseeis

original italienisch


ARTIKEL-NR.:	Sorte	Gewicht		bis zu 24 Monate MHD	
133562BI	Vaniglia	3850g		Vanille - Milchspeiseeis	4,8 Ltr.
130016BI	Cioccolato	3850g		Schokoladeneis	4,8 Ltr.
130031BI	Stracciatella	3850g		Milchspeiseeis mit Schokoladenstückchen	4,8 Ltr.
130012BI	Torroncino	3850g		Haselnuss - Nougart - Spezialität	4,8 Ltr.
130025BI	Nocciola	3850g		Haselnuss-Fruchteis	4,8 Ltr.
130030BI	Pistacchio	3850g		Eis mit Pistaziengeschmack	4,8 Ltr.
130591BI	Cocco	3850g		Kokoseis	4,8 Ltr.
130033BI	Caffe	3850g		Kaffeespeiseeis	4,8 Ltr.
130032BI	Tiramisu	3850g		Tiramisu-Speiseeis mit Marsalawein	4,8 Ltr.
131417BI	Yogurt	3850g		Joghurt - Milchspeiseeis	4,8 Ltr.
130034BI	Yogurt Frutti di Bosco	3850g		Milchspeiseeis mit Joghurt und Waldfrüchte	4,8 Ltr.
131419BI	Banane	3850g		Bananenspeiseeis	4,8 Ltr.
130585BI	Limone	3850g		Zitronen - Fruchteis	4,8 Ltr.
130586BI	Fragola	3850g		Erdbeer - Fruchteis	4,8 Ltr.
130617BI	Cielo Blu	3850g		Blaues Bananen - Fruchteis	4,8 Ltr.
131410BI	Malaga	2850g		Speiseeis mit Rosinen und Marsalawein	4,8 Ltr.
130126BI	Amarena	3850g		Milchspeiseeis mit Amarenakirschen	4,8 Ltr.
130127BI	Sorbetto Limone	3850g		Zitronensorbet	4,8 Ltr.
130518BI	Sorbetto Mango	3850g		Mangosorbet	4,8 Ltr.

Einweg



ARTIKEL-NR.:	Sorte	Gewicht		bis zu 24 Monate MHD	
131488BI	Sorbetto Mango	1750g		Mangosorbet	2,5 Ltr.
130502BI	Sorbetto Mirtillo	1750g		Blaubeersorbet	2,5 Ltr.
130093BI	Sorbetto Fragola	1750g		Erdbeersorbet	2,5 Ltr.
130092BI	Sorbetto Limone	1750g		Limonensorbet	2,5 Ltr.
131335BI	Sorbetto Mandarino	1750g		Mandarinsorbet	2,5 Ltr.
130094BI	Sorbetto Mela Verde	1750g		Grünes Apfelsorbet	2,5 Ltr.

Einweg



ALLE SORBET'S AUF DIESER SEITE KÖNNEN SPUREN VON MILCH ENTHALTEN - NICHT LAKTOSEFREI



ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.


Milchspeiseeis EIGENMARKE

original italienisch

 bis zu 24 Monate
MHD

FÜR GROSSVERBRAUCHER

ARTIKEL-NR.:	Sorte			
90001D	Gusto Crema all'uovo			4,8 Ltr.
90041D	Gusto Vaniglia		Vanille	4,8 Ltr.
90041N	Gusto Vaniglia Bianca		weiße Vanille	4,8 Ltr.
90004D	Gusto Cioccolato		Schokolade	4,8 Ltr.
90006D	Gusto Nocciola		Haselnuss	4,8 Ltr.
90010D	Gusto Stracciatella			4,8 Ltr.
90014D	Gusto Tiramisu			4,8 Ltr.
90015D	Gusto Fior di Latte		Milchcreme	4,8 Ltr.
90021D	Gusto Mandarino			4,8 Ltr.
90024D	Gusto Fragola		Erdbeer	4,8 Ltr.
90025D	Gusto Torrone		Nougart	4,8 Ltr.
90026D	Gusto Caffe			4,8 Ltr.
90027D	Gusto Pistacchio			4,8 Ltr.
90028D	Gusto Banana			4,8 Ltr.
90029D	Gusto Mela Verde		Grüner Apfel	4,8 Ltr.
90031D	Gusto Ananas			4,8 Ltr.
90033D	Gusto Cocco		Kokosnuss	4,8 Ltr.
90036D	Gusto Pomp. Rosa			4,8 Ltr.
90037D	Gusto Frutti di Bosco		Waldbeer	4,8 Ltr.
90040D	Gusto Mango			4,8 Ltr.
90045D	Gusto Limone			4,8 Ltr.
90059D	Gusto the Verde			4,8 Ltr.
90051D	Gusto Pesca		Pfirsich	4,8 Ltr.
90138D	Gusto Youghurt			4,8 Ltr.
90017D	Gusto Cookies			4,8 Ltr.
90032D	Gusto Melone			4,8 Ltr.
90069D	Gusto Limoncello			4,8 Ltr.
90047D	Gusto Puffo			4,8 Ltr.
90134D	Gusto Peanuts		Erdnuss	4,8 Ltr.
90126D	Gusto Sorbetto Limone		Limonensorbet	4,8 Ltr.
90135D	Sorbetto Lampone		Himbeersorbet	4,8 Ltr.
90136D	Sorbetto Mango		Mangosorbet	4,8 Ltr.

Einweg



ALLE SORBET'S AUF DIESER SEITE KÖNNEN SPUREN VON MILCH ENTHALTEN - NICHT LAKTOSEFREI


ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.

Eiswaffeln - Dekowaffel

Toppingsaucen - Zubehör

Eiswaffeln Nr. 47 (8) gestanz

Maße: 47 x 110mm



ARTIKEL-NR.: 10047GR



Stück pro Karton	Anzahl Kugeln
800	1 - 2


Eiswaffeln Cono Mille

Maße: 49 x 140mm



ARTIKEL-NR.: 11000GR



Stück pro Karton	Anzahl Kugeln
432	2 - 3


Stenger Eiswaffeln Nr. 27 gedreht

Maße: 50 x 130mm



ARTIKEL-NR.: STE27GR



Stück pro Karton	Anzahl Kugeln
500	1 - 2


Eiswaffeln Findeisen Nr 106 gedreht

Maße: 45 x 160mm



ARTIKEL-NR.: 10106GR



Stück pro Karton	Anzahl Kugeln
420	1 - 2


Eiswaffeln Findeisen Nr 6 gedreht

Maße: 60x195mm



ARTIKEL-NR.: 10006GR



Stück pro Karton	Anzahl Kugeln
190	2 - 3


Wundertüte Findeisen Nr. 10 gedreht

Maße: 100 x 170mm



ARTIKEL-NR.: 10010GR



Stück pro Karton	Anzahl Kugeln
180	2 - 3


Eiswaffeln Nr.17 Crossis


ARTIKEL-NR.: 1029GR



Stück pro Karton
1.000


Fächerwaffeln Herzform Findeisen Nr.15


ARTIKEL-NR.: 1112GR



Stück pro Karton
200


Hohlhippen Stenger

Innen schokoliert, Länge 12cm



ARTIKEL-NR.: STES275GR



Stück pro Karton
200


Holzlöffel

Maße: 9,5 cm / 11 cm



ARTIKEL-NR.: 1382GR



Stück pro Karton
100



ART.-NR.	Volumen	Anz.Kugel	Anzahl	Preis/VE
STOLT2B	100ccm	1 - 2	250	25,30 €
STOLT5BN	160ccm	2 - 3	200	20,34 €
STOLT6A	230ccm	3 - 4	280	34,97 €
STOLT45	450ccm	5 - 6	162	25,96 €

Topping - Saucen 1 Kg


ART.-NR.	Sorte	
L0015GR	Schokolade	
L0016GR	Erdbeer	
L0017GR	Waldbeer	
L0018GR	Amarena	
L0019GR	Karamell	
L0020GR	Himbeer	





Eiswaffeln - Dekowaffel



Toppingsaucen - Zubehör



ARTIKEL- NR.:	Eiswaffeln	Größe - Verpackung	Preis pro Karton
E63003	Süß ohne Rand - 1 bis 2 Kugeln	53 x 135 mm, 500 Stück pro Karton	
E63023	Waffel S u. K - 1 bis 2 Kugeln	43 x 137 mm, 540 Stück pro Karton	
E63082	Tolle Tüte, Süß ohne Rand	80 x 170 mm, 189 Stück pro Karton	



ARTIKEL- NR.:	Dekowaffeln	Größe - Verpackung	Preis pro Karton
E63029	Knirps, süß	Durchmesser 60 mm, 1000 Stück pro Karton	
E63036	Herzwaffel	600 Stück pro Karton	
E63170	Hohlhippen "Lungo"	Länge 120 mm, 160 Stück pro Karton	



ARTIKEL- NR.:	Toppingsaucen	Größe - Verpackung	Preis pro Flasche
E610201	Amarena - Kirsch	1 Liter Flasche	
E610206	Schokolade	1 Liter Flasche	
E610207	Karamel	1 Liter Flasche	
E610208	Erdbeer	1 Liter Flasche	
E610209	Waldfrucht	1 Liter Flasche	



Fleisch.- u. Fisch-Carpaccio | Pilze | Fingerfood



Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

www.knoche-roll.de

www.casadeldessert.de

Pilze

Pilzmischung

IMMER IM GEFRORENEN ZUSTAND IN DIE PFANNE ODER FRITEUSE GEBEN

STEINPILZE PICCOLO

Edle Herrensteinpilze , Bis 4 cm Kopf Ø, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



ARTIKEL-NR.: 12001ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



auf Lager


STEINPILZE KLASSE 1

Edle Herrensteinpilze , Klasse 1, Bis 6 cm Kopf Ø, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



ARTIKEL-NR.: 12101ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



auf Lager


STEINPILZE - BAYRISCHE ART "GEWÜRFELT"

Edle Herrensteinpilze, in Würfel geschnitten, Ca. 25x 25 mm, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



ARTIKEL-NR.: 12201ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



auf Lager


STEINPILZE IN SCHEIBEN

Edle Herrensteinpilze ,in Scheiben geschnitten, ca. 5 mm Dicke, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



ARTIKEL-NR.: 12401ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



auf Lager


WALDPILZMISCHUNG

Waldpilzmischung aus Austernseitlinge, Egerlinge, Mu-Err-Pilze (Chinesische Morcheln), Maronenröhrlinge, Steinpilze und Pfifferlinge. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



ARTIKEL-NR.: 13061ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



bestellen


PFIFFERLINGE MITTEL

ganze Pilze bis ca. 40mm Kopfgröße. Blanchiert.



ARTIKEL-NR.: 11201ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



bestellen


CHAMPIGNONS IN SCHEIBEN

I. Wahl. In Scheiben geschnitten Schnittstärke ca.5mm



ARTIKEL-NR.: 15601ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



bestellen


CHAMPIGNONS PANIERT

Kopfdurchmesser ca. 25-45mm



ARTIKEL-NR.: 15901ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	0 Std



bestellen



Carpaccio Variationen

MESSE NEUHEIT



CARPACCIO VOM ANGUS-RIND

Herkunft: Frankreich. Das Zwischenpapier im gefrorenen Zustand abziehen. Für 25-30 Min. im Kühlschrank oder ca. 5 Min. vor dem Servieren bei Raumtemp. auftauen. Innerhalb von 12 Stunden verzehren.



ARTIKEL-NR.: 2093JR

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
1.400 g	20	70 g	5 min



auf Lager



CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN / BRASILIANISCHEN RIND

Herkunft: Argentinien / Brasilien. Das Zwischenpapier im gefrorenen Zustand abziehen. Für ca. 5 Min. vor dem Servieren bei Raumtemp. auftauen.

ARTIKEL-NR.: SMP177

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
800 g	10	80 g	5 min



bestellen



LACHS - CARPACCIO ASC

Dieses Carpaccio wurde aus rohem Norwegischem Qualitätslachs geschnitten. Traditionell hergestellt und eine perfekte Basis für überraschende Gerichte. Für ein klassisches Carpaccio oder als Amuse-Gueule.

ARTIKEL-NR.: SMP154

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
800 g	10	80 g	5 min



auf Lager



THUNFISCH - CARPACCIO MSC

Dieses Carpaccio wurde aus Qualitätsthunfisch geschnitten. Traditionell hergestellt und eine perfekte Basis für überraschende Gerichte. Für ein klassisches Carpaccio, ein herrliches Clubsandwich oder als Häppchen.

ARTIKEL-NR.: SMP177

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
800 g	10	80 g	5 min



auf Lager



OCTOPUS - CARPACCIO

Fanggebiet: Atlantik. Dieses Carpaccio wurde aus bestem Pulpo hergestellt. Das Beste aus dem Meer, für Sie ausgewählt. Die perfekte Basis für überraschende Gerichte.

ARTIKEL-NR.: SMP84

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
400 g	8	50 g	5 min



auf Lager



JAKOBSMUSCHEL - CARPACCIO MSC

Aus ganzen Jakobsmuscheln. Die Meeresfrüchte sind bekannt für ihren leicht süßlichen, nussigen Geschmack und sind bei kulinarischen Genießern äußerst beliebt. Genießen Sie den raffinierten und einzigartigen Geschmack von Jakobsmuscheln

ARTIKEL-NR.: SMP151

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
400 g	8	50 g	5 min



auf Lager



VITELLO TONATO

Dieses Carpaccio wurde aus zartem Kalbs Roastbeef geschnitten. Für ein herrliches Clubsandwich, eine Amuse-Gueule oder den italienischen Klassiker mit Thunfischmayonnaise.

ARTIKEL-NR.: SMP178

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
840 g	12	70 g	5 min



auf Lager



ROTE BEETE - CARPACCIO Vegetarisch / Vegan

Dieses vegane Carpaccio wird aus frisch gekochter und pürierter Rote-Beete-Mischung hergestellt mit köstlich leckeren, eingelegten Babyrüben, die ihm eine sichtbare Textur verleihen.



ARTIKEL-NR.: SMP9006

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
800 g	10	80 g	5 min



auf Lager



Fingerfood, Herzhaft zum Frittieren



ARANCINI ROSSO RAGU

Roma-Reis, Kalbfleisch, Quark, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Tomatensoße, Erbsen, Rotwein.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 001A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



ARANCINI NORMA

Roma-Reis, Auberginen, Mozzarella, Tomatensoße, Basilikum, Knoblauch, Mandeln/Cashewkerne, Grana Padano.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 003A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



ARANCINI BURRO/PROSCIUTTO

Roma-Reis, Zwiebel, Streichkäsen, Mozzarella, gekochter Schinken.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 006A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



ARANCINI SALMONE

Roma-Reis, Räucherlachs, Mozzarella, Zwiebel.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 612A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



ARANCINI FUNGHI

Roma-Reis, Steinpilze, gemischte Waldpilze, Champignons, Mozzarella Zwiebel, Knoblauch.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 009A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



ARANCINI SPINACI

Roma-Reis, Spinat, Mozzarella, Zwiebel, Knoblauch.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 005A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



ARANCINI BROCCOLI / SALSICCIA

Roma-Reis, Mozzarella (Milch, Lab, Salz), Brokkoli, Salsiccia (Wurst), Oliven, Zwiebeln, Sardellen.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 069A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



ARANCINI PISTACCHIO

Roma-Reis, Pistazienpaste, gehackte Pistazien, Mozzarella.
Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen und bei 185°C in Öl 4-6 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.: 609A

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.600 g	220 g	30



auf Lager



Fingerfood, Herzhaft

zum Frittieren

ARANCINI EXTRA


Reisbällchen zu 130g mit Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch und Erbsen. Zubereitung: bei 200°C für 20 Min. Backen oder bei 800W für 7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen, oder in der Fritteuse.

ARTIKEL-NR.: 3132020FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.940 g	130 g	19



auf Lager

ARANCINI MIGNON


Reisbällchen zu 25g mit Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch und Erbsen. Zubereitung: bei 200°C für 20 Min. Backen oder bei 800W für 7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen, oder in der Fritteuse.

ARTIKEL-NR.: 3132021FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.000 g	25 g	200



auf Lager

OLIVE ASCOLANE COTTE


Gebäckene Oliven mit Mortadella, Hackfleisch, Käse gefüllt und mit knuspriger Panade überbacken. Backzeit: 10 Min. bei 180°C oder in der Fritteuse.

ARTIKEL-NR.: 3132074FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.000 g	18 g	165



auf Lager

SNACK FRITTO MISTO


Mozzarellakroketten, Arancini Mignon mit Hackfleisch und Mozzarella, Spaghetti Bällchen, Käse Perle und überbackener Mozzarella. Bei 200°C für 20 Min. backen oder bei 800W für 7 Min. in Mikrowelle oder Fritteuse.

ARTIKEL-NR.: 3132179FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.000 g	25 g	220



auf Lager


PANZEROTTINI MOZARELLA TOMATE

Weichweizenmehl, Mozzarella 23,72%, Tomatenpüree 16,94%. Zubereitung: Ofen: Das Produkt einige Minuten auftauen lassen, den Ofen auf ca. 170 °C vorheizen und ca. 8 Min. erhitzen. Mikrowelle: ca. 600 W für 1 Minute oder frittieren.

ARTIKEL-NR.: 3102281FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.980 g	31 g	66



auf Lager

Fingerfood - Herzhafte und Süße Produkte - zum Aufbacken
APERITIVO PARTYMIX SALATINI 10 GUSTI


10 Sorten a 500g, Schinken, Thunfisch, Zwiebeln, Pilze, Würstchen, Sardellen, Spinat, Oliven, Paprika und Käse. Backzeit: 20 Min. bei 200°C

ARTIKEL-NR.: 3112311FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.000 g	20 g	250



auf Lager

PRINCIPINI MIX


Mini Cornetti Mix, 3fach. Aprikosenfüllung mit Hagelzucker Haselnuss-Mandel- Creme und Vanillecreme mit Zuckerstreusel. Backzeit: 16 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3012310FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.200 g	35 g	120



auf Lager





Süße Produkte | Pizza & Pinsa | Focaccia | Panini und Brot



Tiefkühlprodukte für die Gastronomie



www.knoche-roll.de
www.casadeldessert.de

Füllungen für Gebäck



und Dessert-Topping



NOCCIOLANDIA CLASSIC

Klassische Haselnuss - Creme 20% Ricardia. Das Produkt versteht sich ohne Palmfett.
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-01-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



NOCCIOLANDIA DARK

Haselnuss - Creme - 25% Ricardia. Laktosefreie Haselnuss.- und Kakaocreme
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-02-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



NOCCIOLANDIA DELATTOSATA

LAKTOSEFREI
Haselnuss und Kakaocreme. (Laktosefrei). 20% Ricarica (Haselnussmark)
Das Produkt versteht sich ohne Palmfett.
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-03-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



NOCCIOLANDIA GOURMET

Premiure Haselnuss-Kakao-Creme 40% Ricarica (Haselnussmark)
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-04-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



NOCCIOLANDIA VEGAN

Haselnuss und Kakaocreme. Haselnussmark 25%
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-05-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



CREMOLANDIA PISTACCHIO

Pistazienpaste 30%. Das Produkt versteht sich ohne Palmfett.
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-06-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



CREMOLANDIA RUBY RICARICA

Rubylakau. Das Produkt versteht sich ohne Palmfett.
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-10-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



CREMOLANDIA BIANCA

Streichcreme mit erlesenen Zutaten und Edelgeschmack mit Weisse Schokolade. Das Produkt versteht sich ohne Palmfett.
Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-11-RIC

Gewicht pro Behälter
2.000 g



ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.

Füllungen für Gebäck



und Dessert-Topping



CREMOLANDIA CAFFÈ

Streichcreme mit erlesenen Zutaten und Edel Kaffee Geschmack. Das Produkt versteht sich ohne Palmfett.

Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-13-RIC



Gewicht pro Behälter
2.000 g



CREMOLANDIA CAMELLO BURRO SALATO RICARICA

Zarter Karamellaufstrich mit gesalzener Butter. Das Produkt versteht sich ohne Palmfett.

Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-15-RIC



Gewicht pro Behälter
2.000 g



CREMOLANDIA BONITO

Bonito Erdnusscreme

Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-22-RIC



Gewicht pro Behälter
2.000 g



MARMELANDIA FRAGOLA

Unsere Füllung wird aus den hochwertigsten, reifen Erdbeeren hergestellt, so dass der natürliche, saftige Geschmack der Frucht erhalten bleibt. Ohne künstliche Konservierungsstoffe oder Farbstoffe.

ARTIKEL-NR.: GD-23-RIC



Gewicht pro Behälter
2.000 g



MARMELANDIA ALBICOCCA

Unsere Füllung wird aus den hochwertigsten, reifen Aprikosen hergestellt, so dass der natürliche, saftige Geschmack der Frucht erhalten bleibt. Ohne künstliche Konservierungsstoffe oder Farbstoffe.

Lagerung: temp.min. 20 °C

ARTIKEL-NR.: GD-25-RIC



Gewicht pro Behälter
2.000 g



CREMOLANDIA VANIGLIA

Unsere Vanillecreme eignet sich sowohl für Konditoreien, wo sie zum Füllen von Kuchen und Torten verwendet werden kann, als auch für Backwaren "z.B. Croissant" Lagerung: temp.min. 20 °C



ARTIKEL-NR.: GD-26-RIC



Gewicht pro Behälter
2.000 g



Für Bäckereien die unkomplizierte und schnelle Füllungen für frische Backwerke benötigen. Einfache Verarbeitung bis 8 °C.

Füllungen in 2 Stärken möglich. 13g. und 19g.

ARTIKEL-NR.: GD-DISP-NOC

ARTIKEL-NR.: GD-DISP-CREM

Behälter - Aufsatz
1 Stück
Set mit Reinigungsbürste und Schaber



SAC A POCHE CREMA

Für Füllungen von Backwaren.
z.B.: Croissant, Baba, Cannolo



ARTIKEL-NR.: 3062065FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	1.000 g	6



auf Lager



SAC A POCHE SCHOKO

Für Füllungen von Backwaren.
z.B.: Croissant, Baba, Cannolo



ARTIKEL-NR.: 3062047FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	1.000 g	6



auf Lager

SAC A POCHE RICOTTA

Für Füllungen von Backwaren.
z.B.: Croissant, Baba, Cannolo u.s.w.
Zutaten: Ricotta (Schafsmolke, pasteurisierte Schafsmilch, Salz), Zucker.



ARTIKEL-NR.: 3122300542SP

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.800 g	800 g	6



auf Lager

TARTELLE MIGNON BUTTER

Auftauzeit: 3 Stunden



ARTIKEL-NR.: 3062058FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.750 g	11 g	250



auf Lager

CANNOLO-HÜLSEN GROß

Knusprige und leckere Waffeln, die traditionell mit verschiedenen Füllungen angeboten werden.



ARTIKEL-NR.: CG30-CA

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.000 g	30 g	100



auf Lager

CANNOLO-HÜLSEN KLEIN

Kleine knusprige und leckere Waffeln, die traditionell mit verschiedenen Füllungen angeboten werden.



ARTIKEL-NR.: CM30-CA

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.000 g	10 g	300



auf Lager

CANNOLO-HÜLSEN GROß "schokoliert"

Knusprige und leckere Waffeln, innen schokiert, die traditionell mit verschiedenen Füllungen angeboten werden.



ARTIKEL-NR.: CG40-CA

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.000 g	40 g	100



auf Lager

CONCHIGLIA CIOCREAM



Blätterteiggebäck mit feinstem Nougat aus Kakao, Mandeln und Haselnüssen.
Backzeit: 20-22 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012098FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.400 g	90 g	60



auf Lager

FROLLA GRANDE



mit Ricotta
Backzeit: 20-25 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012156FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
9.750 g	75 g	130



auf Lager

SFOGLIATELLA NAPOETANA GRANDE



Knusprigste Blätterteigschichten umhüllen eine erlesene Füllung aus Ricotta und kandierten Orangenwürfeln.
Backzeit: 30-35 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012972FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.500 g	110 g	50



auf Lager

SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON "mini"



Kleines Hörnchen aus hauchdünnen, knusprigen Blätterteigschichten, gefüllt mit Ricotta und kandierten Orangenwürfeln.
Backzeit: 25-30 Min. bei 200°C

ARTIKEL-NR.: 3012973FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	35 g	171



auf Lager



SFOGLIATELLA S. ROSA

gefüllt mit Ricotta und kandierten Orangen.
Backzeit: 30-35 Min. bei 200°



ARTIKEL-NR.: 3012971FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
9.600 g	160 g	60



auf Lager

NEUHEIT 2024

ARAGOSTA MIGNON "mini"



Als 25g Format eignet es sich perfekt zum Frühstück, kann aber auch als kleines Dessert nach dem Essen serviert werden.
Backzeit: 20-25 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012975FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
10 kg	30 g	330



auf Lager

CHOUQUETTES



Kleine Butter-Brandteigkugeln mit Hagelzucker zum Aufbacken.
Backzeit: 30 Min. bei 200°C



ARTIKEL-NR.: 151483FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.410 g	18 g	245



auf Lager

CORNETTO EXTRA CIOCO


Ein Maxi Cornetto aus Naturhefe, gefüllt mit Mandel Haselnuss Creme und mit dunklen Schokoladentropfen garniert. Backzeit: 20-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3012645FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.250 g	105 g	50



auf Lager

RE CORNARETTO EXTRA CIOCREAM


Croissant gefüllt mit Mandel-Haselnusscreme. Backzeit: 22-24 Min. 175 °C

ARTIKEL-NR.: 3012264FO

Gewicht	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
5.225 g	55	95 g



bestellen

CORNETTO BORBONE CREMA


Neuheit aus spezieller Naturhefe, gefüllt mit einer Patisseriecreme, mit feinem Zucker bedeckt. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3012572FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.250 g	105 g	50



auf Lager

CORNETTO BORBONE ALBICOCCA


Neuheit aus spezieller Naturhefe, gefüllt mit Aprikosenmarmelade und glasiert mit feinem Zucker. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3012571FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.250 g	105 g	50



auf Lager

CORNETTO BORBONE GLASIERT


Aus spezieller Naturhefe, glasiert mit feinem Zucker. Weiche Konsistenz. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3012518FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.250 g	85 g	50



auf Lager

CORNETTO BORBONE "OHNE ZUCKER - GLASUR"


Aus spezieller Naturhefe, ohne Glasur. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3012522FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.250 g	85 g	50



auf Lager

CORNETTO REB. PISTAZIE


Ein Cornetto aus Naturhefe, gefüllt mit Pistaziencreme und mit Pistazienraspeln garniert. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3013130FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.400 g	85 g	40



auf Lager

CORNETTO PISTAZIE


Ein Cornetto aus Naturhefe, gefüllt mit Pistaziencreme und mit Pistazienraspeln garniert. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-NR.: 3012377FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.800 g	95 g	40



bestellen




**CORNETTO MEHRKORN
HOLUNDER-HIMBEER VEGAN**

Teig aus Cerealien und Traubenzucker, mit einer zarten Füllung aus Holunder und Himbeeren und eine Glasur aus Rohrzucker.

Backzeit: 22 - 24 Min. bei 170°C



ARTIKEL-NR.: 3012988FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.600 g	80 g	45



auf Lager


**CORNETTO MIT PFLANZLICHER
KOHLE VEGAN**

Mit veganer Schokoladenfüllung.
Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3012987FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.925 g	65 g	45



auf Lager


CORNETTO UNGEFÜLLT VEGAN

Backzeit: 22 24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3012989FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.925 g	65 g	45



bestellen


CORNETTO APRIKOSE VEGAN

Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3012986FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.600 g	80 g	45



bestellen


CORNETTO MANDORLA

Das klassische Mandelcroissant ist ein typisches Gebäck, das in ein authentisches Kunstwerk verwandelt wird. Glasiertes Cornetto mit Mandelfüllung.

ARTIKEL-NR.: 3012276FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.750 g	75 g	50



auf Lager


CORNETTO CIOCREMA VEGAN

Backzeit: 22-24 Min. bei 170°C



ARTIKEL-NR.: 3012643FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.400 g	85 g	40



bestellen


BUTTERCROISSANT UNGEFÜLLT

27% Butter
Backzeit: 15-18 Min. bei 170°C

ARTIKEL-NR.: 3012981FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.000 g	80 g	50



auf Lager


**CORNETTO MEHRKORN
HERZHAFT VEGAN**

Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3112100FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.800 g	95 g	40



bestellen



Süße Produkte, Backfertig zum Aufbacken

CORNETTO BABY

Ungefüllte Mini-Croissant



ARTIKEL-NR.: 3012265FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.900 g	30 g	130



auf Lager

PRINCIPINI MIX

Mini Cornetti Mix , 3fach.
Aprikosenfüllung mit Hagelzucker
Haselnuss-Mandel- Creme und
Vanillecreme mit Zuckerstreusel.
Backzeit: 16 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3012310FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.200 g	35 g	120



auf Lager

SCHINKEN - KÄSE - CROISSANT

Butter-Croissant gefüllt mit
Kochschinken und Gauda-Käse-
Creme.



ARTIKEL-NR.: 402356

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
10 Kg	105 g	96



auf Lager

CORNETTO INTRECCI NOCCIOLA

Geflochtener Blätterteig gefüllt mit
Haselnusscreme.
Backzeit: ca. 25 Min. bei 190°C



ARTIKEL-NR.: 111091

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.400 g	90 g	60



auf Lager

PASTICCIOTTI MIGNON MIX

heller Mürbeteig gefüllt mit Vanille-
Creme. Dunkler Mürbeteig gefüllt mit
Giandujacreme (Haselnusscreme)
Backzeit: 12-16 Min. bei 130°C



ARTIKEL-NR.: 3232199FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.000 g	50 g	40



auf Lager

PASTICCIOTTO CREMA AMARENA

Mürbeteigtörtchen mit
Patisseriecreme und Sauerkirschen
gefüllte. Backzeit: 15-20 Min.
bei 180°C



ARTIKEL-NR.: 3232038FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.300 g	110 g	30



auf Lager

PASTICCIOTTO SCHOKOLADE

Mürbeteigtörtchen mit
Schokoladencreme gefüllte.
Backzeit: 15-20 Min. bei 180°C



ARTIKEL-NR.: 3232232FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.520 g	110 g	32



auf Lager

PASTICCIOTTO CREMA

Mürbeteigtörtchen mit
Patisseriecreme gefüllte.
Backzeit: 15-20 Min. bei 180°C



ARTIKEL-NR.: 3232037FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.300 g	110 g	30



auf Lager

Süße Produkte, Backfertig zum Aufbacken

APFELSTRUDEL



mit frisch geschälten Äpfeln und edlen Gewürzen im Orig. Strudelteig.



ARTIKEL-NR.: V830

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.320 Kg	120 g	36



auf Lager

TRECCIA NOCI PECAN



Zopf mit Pekannussnüssen und Ahornsirup.
10-20 Minuten bei Raumtemperatur auftauen. Im vorgeheizten Backofen bei 190/200 ° 20/22 Minuten backen



ARTIKEL-NR.: 3012921FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.800 g	100 g	48



auf Lager

Süße Produkte, Krapfen u. Tortini - auftauen, servierfertig

KRAPFEN UNGEFÜLLT



Auftauzeit: 3 Stunden



ARTIKEL-NR.: 3032077FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.400 g	50 g	48



auf Lager

KRAPFEN PISTACCIO



Mit Pistaziencreme gefüllter Krapfen



ARTIKEL-NR.: 3032575FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.440 g	60 g	24



auf Lager




ECLAIR SCHOKO

Brandteiggebäck mit einer Schoko-Creme-Füllung.



ARTIKEL-NR.: 151411BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.050 g	75 g	14



auf Lager


ECLAIR CAFE

Brandteiggebäck mit einer Kaffee-Creme-Füllung.



ARTIKEL-NR.: 151415BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.050 g	75 g	14



auf Lager

NEUHEIT 2024

ECLAIR CREMA VANILLE

Brandteiggebäck mit einer Patisseri-Creme-Füllung.

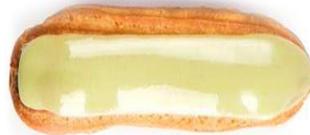


ARTIKEL-NR.: 151421BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.050 g	75 g	14



auf Lager

NEUHEIT 2024

ECLAIR PISTACHE

Brandteiggebäck mit Pistaziencremefüllung und Glasur.

ARTIKEL-NR.: 151417BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Auftauzeit
1.050 g	75 g	14	2 Std



auf Lager

NEUHEIT 2024

ECLAIR FRAMBOISE

Brandteiggebäck mit Himbeercremefüllung und Glasur.

ARTIKEL-NR.: 151416BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Auftauzeit
1.050 g	75 g	14	2 Std



auf Lager

NEUHEIT 2024

ECLAIR MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION

Brandteiggebäck mit Mango-Passionsfrucht-Creme Füllung und Glasur.

ARTIKEL-NR.: 151434BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Auftauzeit
1.050 g	75 g	14	2 Std



auf Lager


PARIS BREST

Brandteigring aufgeschnitten und gefüllt mit Nusscreme. Brandteigring | Mandel-Haselnuss-Creme | gehackte Mandeln | Puderzucker

ARTIKEL-NR.: 151438BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Auftauzeit
900 g	75 g	12	2 Std



auf Lager



MINI HERZEN NUSS NOUGART

Auftauzeit: 3 Stunden



ARTIKEL-NR.: 3032120FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.500 g	25 g	100



auf Lager

RELIGIEUSE CIOCCOLATO

Mit Schokoladencreme gefüllte Brandteigkugeln



ARTIKEL-NR.: 151436BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.300 g	100 g	13



auf Lager

NEUHEIT 2024
RELIGIEUSE VANILLA

Brandteigkugeln mit Patisseriecremefüllung mit Vanillegeschmack



ARTIKEL-NR.: 151435BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.300 g	100 g	13



auf Lager

NEUHEIT 2024
MINI CHOUX PRALINE

Kleine Brandteigkugeln mit Nusscremefüllung. Windbeutel | Mandel-Haselnusscreme | Mandelstückchen | Puderzucker



ARTIKEL-NR.: 151452BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
980 g	20 g	49



auf Lager

NEUHEIT 2024
MINI CHOUX FRAMBOISE

Kleine Brandteigkugeln mit Himbeercremefüllung.



ARTIKEL-NR.: 151454BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
980 g	20 g	49



auf Lager

NEUHEIT 2024
MINI CHOUX CHOCOLAT

Kleine Brandteigkugeln mit Schokoladencremefüllung



ARTIKEL-NR.: 151455BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
980 g	20 g	49



auf Lager

MINI CHOUX VANILLE

Kleine Brandteigkugeln mit Vanillecremefüllung



ARTIKEL-NR.: 151456BI

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
980 g	20 g	49



auf Lager



Muffin - auftauen, servierfertig

MUFFIN DEEP BLUEBERRY

Gefüllter Muffin mit saftigen Heidelbeeren



ARTIKEL-NR.: 89338

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	12	1	2 Std



auf Lager

MUFFIN CHOCO NOUGART

Schoko-Muffin gefüllte mit einer Schokocreme



ARTIKEL-NR.: 89339

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	12	1	2 Std



auf Lager

MUFFIN BLACK & WHITE

Extra weiße und dunkle Schokostücke in zweifarbigen Teig



ARTIKEL-NR.: 89340

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	12	1	2 Std



auf Lager

MUFFIN CHOCO COCONUT

Schoko-Muffin gefüllt mit einer Kokoscreme



ARTIKEL-NR.: 410349

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
130 g	12	1	2 Std



auf Lager

MUFFIN RASPBERRY WHITE CHOC

Muffin gefüllt mit einer weißen Chocolate Chunks, Himbeerflakes und fruchtiger Himbeermarmelade



ARTIKEL-NR.: 408745

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
130 g	12	1	2 Std



auf Lager

MILKA MUFFIN

Schoko-Muffin mit einer zartschmelzenden Milch-Kakao-Füllung



ARTIKEL-NR.: 407632

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	12	1	2 Std



auf Lager

OREO MUFFIN

Oreo-Muffin gefüllt und dekoriert mit einer Vanillecreme



ARTIKEL-NR.: 408078

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	12	1	2 Std



auf Lager

MUFFIN POPPY LEMON

Zitronen-Muffin mit einer zartschmelzenden Zitronen-Creme-Füllung



ARTIKEL-NR.: 406907

Gewicht pro Stück	Stück pro Tray	Portionen pro Stück	Auftauzeit
130 g	12	1	2 Std



auf Lager

Vegane Artikel



Die Nachfrage nach Lebensmitteln ohne tierische Komponenten wächst. Ein veganes Angebot gehört daher auch im Außer-Haus-Markt mittlerweile zum Standard. Deshalb wächst auch bei uns die Auswahl an veganen Artikeln kontinuierlich.

In veganen Produkten sind keinerlei tierische Zutaten enthalten, das heißt, es wird zum Beispiel auf Milchprodukte, Butter, Eier, Gelatine oder auch Honig verzichtet.



LINGUINE "GLUTENFREE"

Plant based, auf Pflanzenbasis

Blumenkohl 27%, Wasser, Kartoffelstärke, Linsenmehl 10,3%, Maistärke, Erbsenmehl 9%, Reismehl, Maismehl, Pflanzenfaser (Flohsamen)



ARTIKEL-NR.:	E20PB
--------------	-------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
2.000 g	35,0 g	5	6



auf Lager



SOUFFLE' SCHOKO - BASATO SU PIANTE "VEGAN"

(glutenfrei/laktosefrei/Vegan)
Auf pflanzlicher Basis. 100% vegan.
Mikrowelle: Schale entfernen, auf die Außenseite des Drehtellers stellen und 35-40 Sek. auf 800-900W aufwärmen.



ARTIKEL-NR.:	CV078
--------------	-------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
135 g	15	1



auf Lager

NEUHEIT 2024



CHOCO SOFT VEGAN

Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert.
Biskuitboden | Kaffee-creme | Creme mit Vanillegeschmack | Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver | im echten Glas



ARTIKEL-NR.:	141603BI
--------------	----------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	12	1	1-2 Std



auf Lager



ARTIKEL-NR.:	S137
--------------	------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	15,0 g	8	9



auf Lager



GIRASOLI ROSSI CON CECI E VERDURE VEGAN

Kichererbsen 46% (Kichererbsen 80%, Wasser), Zwiebel 25%, SELLERIE 20%, Paniermehl, Salz, Bierhefe, Balsamico Essig, Sonnenblumenöl, Chili-Pfeffer



ROTE BEETE - CARPACCIO

Vegetarisch / Vegan

Dieses vegane Carpaccio wird aus frisch gekochter und pürierter Rote-Bete-Mischung hergestellt mit köstlich leckeren, eingelegten Babyrüben, die ihm eine sichtbare Textur verleihen.



ARTIKEL-NR.:	SMP9006
--------------	---------

Gewicht pro Karton	Portionen pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
800 g	10	80 g	5 min



auf Lager

CORNETTO MIT PFLANZLICHER KOHLE VEGAN

Mit veganer Schokoladenfüllung.
Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.:	3012987FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.925 g	65 g	45



auf Lager



ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.

Vegane Artikel

CORNETTO UNGEFÜLLT VEGAN

Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3012989FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.925 g	80 g	45

CORNETTO MEHRKORN HERZHAFT VEGAN

Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3112100FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.800 g	95 g	40

CORNETTO CIOCREMA VEGAN

Backzeit: 22-24 Min. bei 170°C



ARTIKEL-NR.: 3012643FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.400 g	85 g	40

CORNETTO MEHRKORN HOLUNDER-HIMBEER VEGAN

Teig aus Cerealien und Traubenzucker, mit einer zarten Füllung aus Holunder und Himbeeren und eine Glasur aus Rohrzucker.
Backzeit: 22 - 24 Min. bei 170°C



ARTIKEL-NR.: 3012988FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.600 g	80 g	45



CORNETTO APRIKOSE VEGAN

Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C



ARTIKEL-NR.: 3012986FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.600 g	80 g	45

CROSTATATA HOLUNDER HIMBEERE VEGAN

Veganer Mübeteigboden mit Holunder-Himbeer Füllung



ARTIKEL-NR.: 3212286FO



Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
900 g	1	12	4-5 Std



ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.



Glutenfreier Pizzaboden mit Aluminiumschale-

ZUBEREITUNG 1:

Wenn der glutenfreie Pizzaboden in einem statisch oder elektrisch belüfteten Ofen zubereitet wird, darf er nicht länger als ca. 6 Minuten bei 280 Grad im Ofen verbleiben. Da jeder Ofen andere Eigenschaften hat, sollte anfangs immer kontrolliert werden. Direkt mit den Zutaten in den Ofen. Es ist auch wichtig zu wissen, dass es glutenfrei ist und nicht die goldene Farbe annimmt. Der Pizzaboden kann im aufgetauten oder gefrorenem Zustand verarbeitet werden. Direkt mit den Zutaten in den Ofen. Der Hersteller empfiehlt aber vor dem Backen den Teigrohling aufzutauen und zu belegen. Im aufgetauten Zustand ist das Produkt bei -4 Grad mindestens 5 Tage haltbar.

TIPP:
Verkaufspreise in Speisekarte beibehalten mit **AUFSCHLAG:**
"GLUTENFREI + 2,80€"



ZUBEREITUNG 2:

Elektrischer statischer Ofen 250/280 C für 6/7 Minuten.

ZUBEREITUNG 3

Elektrobackofen 250/280 C für 6/7 Minuten.

ZUBEREITUNG 4:

Holzofen - 300/350 °C für 3 Minuten Kochanleitung ohne Sauce (Focaccia)
Elektrobackofen - 250/280 C für 3 Minuten (knusprig)
Elektrobackofen - 250/280 C für drei Minuten
Holzofen 300/350 C 3 Min./ 400 C.



GLUTENFREIER PIZZATEIG

Ausgerollt in einer Aluminiumschale und einzeln eingeschweißt.
Ø 30cm, gefroren belegen und ab in den Pizzaofen.



ARTIKEL-NR.: PG-PTSG

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.950 g	225 g	22	1



30 cm



auf Lager



Herzhafte Produkte - Pizza u. Co. Aufwärmen und servieren



Gluten Free 30

GLUTENFREIER PIZZATEIG

Ausgerollt in einer Aluminiumschale und einzeln eingeschweißt.
Ø 30cm, gefroren belegen und ab in den Pizzaofen.



ARTIKEL-NR.: PG-PTSG

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.950 g	225 g	22	1



auf Lager



PIZZATEIGBODEN AUSGEROLLT

Von der Firma **PIZZA ANTICA**
Ø 22cm, gefroren belegen und ab in den Pizzaofen.



ARTIKEL-NR.: 06DISC006

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.500 g	150 g	30	1



bestellen



PIZZATEIGBODEN AUSGEROLLT

Von der Firma **PIZZA ANTICA**.
6 Mehlsorten | vorgebacken | un belegt
Ø 30cm, gefroren belegen und ab in den Pizzaofen.



ARTIKEL-NR.: 06DISC002

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
5.000 g	200 g	25	1



auf Lager



Pizzetta Margherita mini

leine Pizza Margherita belegt mit Tomatensauce und Mozzarella.
Backzeit: 22-24 Min. 175 °C

ARTIKEL-NR.: 3102487FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.680 g	130 g	36	1



auf Lager



PIZZA PROSCIUTTA

Mit Tomatensauce, Schinken, Mozzarella und Oregano
Ø - 28cm,
Backzeit: 5-8 Min. bei 220 250°C



ARTIKEL-NR.: 06PIZZ025

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.600 g	450 g	8	1



bestellen



PIZZA MARGHERITA

Von der Firma **PIZZA ANTICA**
Ø 30cm



ARTIKEL-NR.: 06PIZZ002

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.200 g	400 g	8	1



auf Lager



PIZZETTE MARGHERITA

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano
Ø - 15cm,
Backzeit: 3-5 Min. bei 220 250°C



ARTIKEL-NR.: 3102487FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.680 g	130 g	36	1



auf Lager



PIZZA SALAMI

Von der Firma **PIZZA ANTICA**
Ø 30cm



ARTIKEL-NR.: 06PIZZ026

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.600 g	450 g	8	1



auf Lager



ARTIKEL IST NICHT AUF LAGER. VORBESTELLEN. LIEFERUNG IN 14 TAGEN MÖGLICH. BESTELLMENGE ANFRAGEN.



PINSA ROMANA 15x 30cm

Bestandteile unserer Pinsa Romana sind Bio-Weizen, Soja und Reismehl sowie Wasser und Sauerteig. Sauerteiggärung 48 -72 Stunden. Im Steinofen vorgebacken. Im Pizza-Ofen bei 280-350 C.



ARTIKEL-NR.: PINSACLASS

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
8.050 g	230 g	35	1



auf Lager



BRIZZA

Die Brizza®, anders als eine Pizza, hat einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist. Ein echter Laugenteig eben. ZUBEREITUNG: Backofen / Kombidämpfer 10 min. bei 200C



ARTIKEL-NR.: BR001

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
8.400 g	210 g	40	1



28 cm



auf Lager



CIPOLLINE

Tomatenmark, Streichkäse, gekochter Schinken, Schweinefleisch, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne. Zubereitung: Am Vortag (+4°C) auftauen, mit Ei bestreichen und für 15 Min. in den vorgeheizten Ofen bei ca. 210 °C stellen

ARTIKEL-NR.: 007C

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
7.350 g	210 g	35



auf Lager



FOCACCIA MEDITERRANEA

Ø - 22cm, aus Pizzateig mit Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln und Olivenöl. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102084FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2



22 cm



auf Lager



FOCACCIA CAPRESE

Ø - 22cm, aus Pizzateig mit Mozzarella, Tomatenwürfeln und grünen Oliven. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Bei 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102482FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2



22 cm



auf Lager



FOCACCIA RUSTICA

Ø - 22cm - aus Pizzateig, mit Käse, Schinken und Olivenöl garniert. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Kontaktgrill: 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102477FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2



22 cm



auf Lager



FOCACCIA VEGETALE

Ø - 22cm - vegetarische Focaccia, mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Käse und nativem Olivenöl garniert. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Kontaktgrill: 200°C, 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102478FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2



22 cm



auf Lager



FOCACCIA ITALIANA


Ø - 22cm, - aus Pizzateig, im Steinofen gebacken, mit Rauke, Stracchino Käse, Mozzarella.
Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Bei 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102480FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2


FOCACCIA SALAMI / PAPRIKA


Ø - 22cm. Focaccia belegt mit Tomatensauce, scharfer Salami, Paprika, Mozzarella und Edamer.
1 Stück ergibt 2 Portionen. 30 Min. auftauen, Den Backofen 220°C vorheizen 8 Min. backen.

ARTIKEL-NR.: 3102089FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.320 g	360 g	12	2


CALZONE FITTO POMODORO E MOZZARELLA


Gefroren 10 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 200 ° C geben. Aufgetaut und gekühlt 3-5 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 220 ° C geben.

ARTIKEL-NR.: 3102283FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.000 g	120 g	25	1


SORRENTINA MOZZARELLA / TOMATE


Pizzateig, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella.
Backzeit: 10-12 Min. bei 200-220°C

ARTIKEL-NR.: 3102105FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.400 g	150 g	16	1


SORRENTINA VERDURE


Pizzateig, gefüllt mit Mozzarella und gegrilltem Gemüse.
Backzeit: 10-12 Min. bei 200-220°C

ARTIKEL-NR.: 3102303FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.400 g	150 g	16	1


FOCACCIA POMODORINI E ORIGANO


mit Kirschtomaten und Oregano
Backzeit: 5 Min. bei 220°C

ARTIKEL-NR.: 3102493FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.250 g	850 g	5	4


BRUSCETTA MAGHERITA


Italienisches Weißbrot mit Tomaten und Mozzarella.
Backzeit: 10 min bei 240 Grad.
24x 14 cm

ARTIKEL-NR.: 3102040FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
1.840 g	230 g	8	1



Pannini, Ciabattia



Focaccia und Brot



TRAMEZZINO



Äußerst weiches, weißes Brot mit neutralem, leicht süßlichem. Maße 12x 12 cm. Auftauzeit: ca. 3 Stunden. Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3412031FO

Gewicht pro Karton	pro Packung	pro Karton	pro Packung
1.100 g	110 g	10	10



auf Lager



FOCACCIA MIT ROSMARIN

Der zarte Duft nach Rosmarin verleiht dieser weichen und zugleich knusprigen Focaccia ein authentisch mediterranes Flair. 18x14 cm. Backzeit: 10 Min. bei 200°C



ARTIKEL-NR.: 3402089FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.400 g	180 g	30



auf Lager



PAN VENTAGLIO

Gefroren 8-10 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 220 ° C geben. Auftaut und gekühlt 3-5 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 220 ° C geben.



ARTIKEL-NR.: 3112005FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.300 g	110 g	30	1



auf Lager



FILONE RUSTICO

(Weich WEIZENmehl, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerola-Saft), Hefe. Bei Raumtemperatur für 20 Min. auftauen lassen. Im Ofen auf 200°C für 17 Minuten.

ARTIKEL-NR.: 3422308FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.430 g	295 g	15



auf Lager



FILONCINO RUSTICO

(Weich WEIZENmehl, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerola-Saft), Hefe. Bei Raumtemperatur für 20 Min. auftauen lassen. Im Ofen auf 200°C für 17 Minuten.

ARTIKEL-NR.: 3422144FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.640 g	130 g	28



auf Lager



BRIOCHE SICILIANA

In der sizilianischen Küche wird die brioscia meist serviert als Beilage zu Granita oder aufgeschnitten und gefüllt mit Speiseeis.

ARTIKEL-NR.: 3032520FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.150 g	90 g	35



auf Lager

Pannini, Ciabattia
Focaccia und Brot
PIADINA

Dünnes Fladenbrot



ARTIKEL-NR.: 3412022FO

Gewicht pro Karton	pro Packung	Stück pro Packung
5.000 g	125 g	40



auf Lager

FOCACCIA PATATE ROSMARIN

 mit Kartoffelflocken und Rosmarin
 Backzeit: 5 Min. bei 220°C
 30x 40 cm


ARTIKEL-NR.: 3402319FO

Gewicht pro Karton	pro Packung	pro Karton	pro Packung
3.750 g	750 g	5	10



auf Lager

SCHACCIATA ROMANA VORGESCHNITTEN

 Italienisches Brot mit Olivenöl.
 17,5x 12,5 cm


ARTIKEL-NR.: 3422111FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.200 g	100 g	32



auf Lager

FOCACCIA CON OLIO

 mit Olivenöl.
 Backzeit: 5 Min. bei 220°C
 30x 40 cm


ARTIKEL-NR.: 3102494FO

Gewicht pro Karton	pro Packung	pro Karton	pro Packung
3.000 g	600 g	5	10



auf Lager

PASALTIMBOCCA - GROB

 Brötchen aus Pizzateig.
 Backzeit: 10-12 Min. bei 220°C


ARTIKEL-NR.: 3422143FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.900 g	130 g	30



auf Lager


PASALTIMBOCCA - KLEIN

 Brötchen aus Pizzateig.
 Backzeit: 10-12 Min. bei 220°C


ARTIKEL-NR.: 3402053FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.400 g	100 g	24	1



auf Lager



Pannini, Ciabattia

Focaccia und Brot

SCHIOCCO BROT

Italienisches Weizenbrot mit Croissantstruktur.
Backzeit: 5 Min. bei 200°C



ARTIKEL-NR.: 3492004FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.500 g	100 g	45



auf Lager

CIABATTINA SEMOLA

Vorgebackenes Brot aus Hartweizengrieß.
Backzeit: 5 Min. bei 200°C



ARTIKEL-NR.: 3422315FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.000 g	100 g	40



auf Lager



BRUSCHETTA

Weizenbrotstreifen mit Olivenöl,
25x 17 cm



ARTIKEL-NR.: 3412012FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.000 g	100 g	30



auf Lager

SCHIOCCO MAXI MULTICERIALI

Italienisches Mehrkorn-Weizenbrötchen mit Croissantstruktur.
Backzeit: 28 Min. bei 180°C

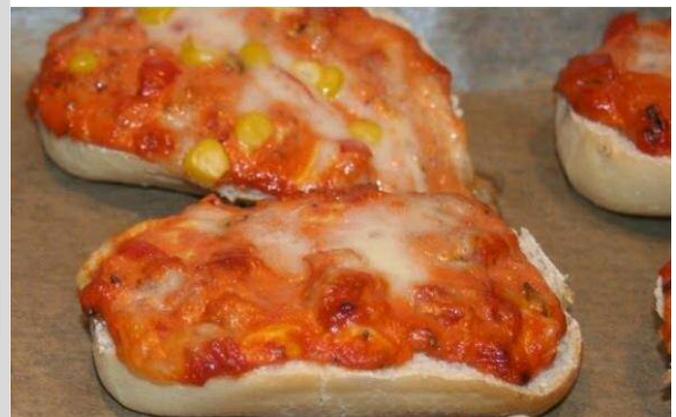


ARTIKEL-NR.: 3492005FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.500 g	100 g	45



auf Lager



CIABATTINA COTTA

Vorgebackenes Ciabatta



ARTIKEL-NR.: 3422088FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.240 g	270 g	12



bestellen





Flammkuchen | Zubehör



Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

www.knoche-roll.de

www.casadeldessert.de

Flammkuchen - Klassik



**Basic
mit Flammkuchen-Creme**
Form



ARTIKEL-
NR.: V426

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
3.000 g	15	200 g

OVAL
28 x 38 cm



auf Lager



**Klassisch
mit Speck und Zwiebeln**
Form



ARTIKEL-
NR.: V420

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
2.800 g	10	280 g

OVAL
28 x 38 cm



auf Lager



**Mediterran
mit Paprika, Feta und Peperoni**
Form



ARTIKEL-
NR.: V423

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
3.000 g	10	300 g

OVAL
28 x 38 cm



auf Lager



**Vegetarisch
mit Käse und Lauch**
Form



ARTIKEL-
NR.: V428

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
2.800 g	10	280 g

OVAL
28 x 38 cm



auf Lager



**Süss Petit
mit Apfelwürfel und Zimt**
Form



ARTIKEL-
NR.: V461

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
1.600 g	20	80 g

OVAL
28 x 38 cm



auf Lager



Flammkuchenbrett "eckig"
ca. 31 x 39,5 cm
Griff: ca. 12 cm

ARTIKEL-
NR.: V730

Stück pro Karton
1



auf Lager



Meeresfrüchte | Garnelen | Fisch



Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

www.knoche-roll.de

www.casadeldessert.de

ARTIKEL- NR.:	GAMBAS MIT KOPF UND SCHALE	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
BT - BLACK TIGER	Gambas BT 2/4 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
WT - WHITE TIGER	Gambas BT 4/6 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F16	Gambas BT 6/8 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F17	Gambas BT 8/12 mit Kopf und Schale	LAGER	12,0 kg	1 kg
F18	Gambas BT 13/15 mit Kopf und Schale	LAGER	12,0 kg	1 kg
F19	Gambas BT 16/20 mit Kopf und Schale	LAGER	10,0 kg	1 kg
F20	Gambas BT 21/30 mit Kopf und Schale	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F21	Gambas BT 31/40 mit Kopf und Schale	LAGER	10,0 kg	1 kg
F22	Gambas BT 41/50 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton



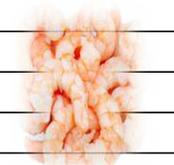
ARTIKEL- NR.:	RIESENGARNELEN OHNE KOPF MIT SCHALE	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
	Riesengarnelen BT / WT U5 ohne Kopf mit Schale IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F23	Riesengarnelen BT / WT 6/8 ohne Kopf mit Schale IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F24	Riesengarnelen BT / WT 8/12 ohne Kopf mit Schale IQF	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F25	Riesengarnelen BT / WT 13/15 ohne Kopf mit Schale IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F26	Riesengarnelen BT / WT 16/20 ohne Kopf mit Schale IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F27	Riesengarnelen BT / WT 21/25 ohne Kopf mit Schale IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F28	Riesengarnelen BT / WT 26/30 ohne Kopf mit Schale IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F29	Riesengarnelen BT / WT 31/40 ohne Kopf mit Schale IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton



ARTIKEL- NR.:	GARNELEN, ROH, GESCHÄLT, ENTDÄRMT	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
	Garnelen BT / WT 6/8, roh, geschält, ohne Darm	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen BT / WT 8/12, roh, geschält, ohne Darm	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F32	Garnelen BT / WT 13/15, roh, geschält, ohne Darm	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F33	Garnelen BT / WT 16/20, roh, geschält, ohne Darm	LAGER	12,0 kg	1 kg
F34	Garnelen BT / WT 21/25, roh, geschält, ohne Darm	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F35	Garnelen BT / WT 26/30, roh, geschält, ohne Darm	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F36	Garnelen BT / WT 31/40, roh, geschält, ohne Darm	LAGER	12,0 kg	1 kg
F37	Garnelen BT / WT 41/50, roh, geschält, ohne Darm	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F33-3	Argentinische Rotgarnelen 16/20, roh, geschält, oh. Darm	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
	Argentinische Gambas 16/20 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Gambas 10/20 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Gambas 20/30 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Riesengarnelen 8/12 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Riesengarnelen 13/15 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton



ARTIKEL- NR.:	COCKTAIL - SHRIMPS - Garnelen gekocht, geschält	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F42-3	Cocktail - Shrimps 61/70, geschält, gekocht	LAGER	12,0 kg	1 kg
F42-1	Cocktail - Shrimps 70/90, geschält, gekocht	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F42	Cocktail - Shrimps 80/120, geschält, gekocht	LAGER	12,0 kg	1 kg
F43	Cocktail - Shrimps 100/200, geschält, gekocht	LAGER	12,0 kg	1 kg
F44	Cocktail - Shrimps 200/300, geschält, gekocht	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton



PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL MIT DEM STATUS "ANFRAGE" SIND NICHT AUF LAGER UND MÜSSEN VORBESTELLT WERDEN. Vorlaufzeit: 5 Werktage

ARTIKEL- NR.:	GANZE FISCH E IQF	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F121	Dorade Royal Goldbrasse ganz, ausgenommen, geschuppt	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
F114	Seezunge ganz, 400-500g, oh.Kopf m.Haut, ausgenom.	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F115	Meerbarbe ganz 100-200 g, ausgenommen IQF	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
	Nordsee Seezunge ganz 100-150g, ausgenommen mit Haut	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F116-1	Nordsee Seezunge ganz 200-300 g, ausgenommen mit Haut	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F116	Nordsee Seezunge ganz 300-400 g, ausgenommen mit Haut	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F117	Nordsee Seezunge ganz 400-500 g, ausgenommen mit Haut	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F118	Sardellen, roh	LAGER	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	TINTENFISCHTUBEN IQF, ARME / STÜCKE	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F6	Tintenfischtuben U5, geputzt, ohne Kopf, 6x1kg ROYALA	LAGER	12,0 kg	1 kg
F6-3	Tintenfischtuben U5, geputzt, ohne Kopf EXCELLENT	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F7	Tintenfischtuben U10, geputzt, ohne Kopf ROYALA	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F7-1	Tintenfischtuben U10, geputzt, ohne Kopf EXCELLENT	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Tintenfischstücke gekocht, 10x 800g	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
	Tintenfischarme ca. 4 Stück/Schale (Gigas)	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F8	Tintenfischringe natur 3-5 cm, IQF	ANFRAGE	8,0 kg	1 Karton
	Tintenfischringe paniert IQF	ANFRAGE	8,0 kg	1 Karton
F9	Tintenfischringe paniert IQF, Royala	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	PULPO (Octopus) einzeln ausgewogen "SCHALE"	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
	Pulpo / Oktopus klein 100-300g	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F14	Pulpo / Oktopus 1000-2000g, 7-8% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F14-1	Pulpo / Oktopus 2000-3000g, 7-8% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F14-2	Pulpo / Oktopus 3000-4000g, 5% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
	Pulpo / Oktopus 4000-5000g 5% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	PULPO (Octopus) einzeln ausgewogen "Blumenform"	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
	Pulpo / Oktopus 1200-1500g Blumenform, 10% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
	Pulpo / Oktopus 1500-2000g Blumenform, 10% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Pulpo / Oktopus 2000-3000g Blumenform, 10% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F14-B2	Pulpo / Oktopus 3000-4000g Blumenform, 10% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F14-3	Pulpotentakel geschnitten und vorgekocht 20% Glasur	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
F14-4	Pulpotentakel 100-150g / Stück vorgekocht, 20% Glasur	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
F91	Pulpolitos Moscardini 40/60, IQF, 12x1kg, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F92	Pulpolitos Moscardini 61 up, IQF, 12x1kg, 20% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton

PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL MIT DEM STATUS "ANFRAGE" SIND NICHT AUF LAGER UND MÜSSEN VORBESTELLT WERDEN. Vorlaufzeit: 5 Werktage



Verschiedene



Meeresfrüchte



ARTIKEL- NR.:	MUSCHELN - ganze und halbe Schale	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F1	Spanische Miesmuscheln, ganze Schale, gekocht im Sud, COZZE, Weiß	LAGER	10,0 kg	1 kg
	Spanische Miesmuscheln, halbe Schale, gekocht im Sud, COZZE, Weiß	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F2	Venusmuschel - ganze Schale, gekocht, IQF, VONGOLE	LAGER	12,0 kg	1 kg
F2-1	Venusmuschel - halbe Schale, gekocht, IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Venusmuschel - ganze Schale, gekocht, IQF, VONGOLE, Braun	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	St. Jakobsmuscheln halbe Schale, roh	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton



ARTIKEL- NR.:	MUSCHELFLEISCH	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F71	St. Jakobsmuschelfleisch 8/12, roh, mit Rogen 12x1kg	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F73	St. Jakobsmuschelfleisch U10,roh, ohne Rogen 12x1kg	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F73-1	St. Jakobsmuschelfleisch 10/20,roh, ohne Rogen 12x1kg	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F74	Span. Miesmuschelfleisch 200-300, gekocht	LAGER	10,0 kg	1 kg
F76	Venusmuschelfleisch 500/800, gekoch	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F76-1	Venusmuschelfleisch 800/1000, gekocht	LAGER	12,0 kg	1 kg



ARTIKEL- NR.:	SPIEßE	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F93	Garnelenspieße BT 100g/Stk, IQF	LAGER	10,0 kg	1 kg
F93-1	Garnelenspieße WT 100g/Stk, IQF	ANFRAGE	10,0 kg	1 kg
F95	Sepiaspieße 80g/Stk, IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F97	Meeresfrüchtespieß Provencale 125g/Stk	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Lachsspieße 100g/Stk	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton



ARTIKEL- NR.:	GARNELEN ZUM FRITTIEREN	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F98	Garnelen paniert BT Butterfly 26/30, 6x 1kg	ANFRAGE	6,0 kg	1 Karton
F98-1	Garnelen paniert BT Butterfly 26/30, 12x 1kg	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F99	Garnelen paniert BT Torpedo 26/30, 12x 1kg	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F100	Garnelen im Kartoffelnest 10x 300 g	LAGER	3,0 kg	1 Karton
F101	Scampi Fritti im Backteig, 10x 1kg	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F4	Muslitos - Panierte Krebspfoten	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton



PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

VORGEHENSWEISE BEI REKLAMATIONEN



Bei der Verarbeitung unserer Produkte sind Menschen involviert. Und wo Menschen arbeiten können Fehler passieren.

Sollte bei einem gelieferten Artikel ein Mangel erkennbar sein, sind folgende Schritte notwendig;

- Beschreiben Sie den Fehler / Mangel
- Machen Sie ein Foto
- Geben Sie die Artikelnummer an
- Geben Sie die Lot-Nummer (Lotto-Lot - z.B. 239X4S) an

So haben wir die Möglichkeit unsere Lagerbestände zu überprüfen



casa del dessert GmbH
Weilimdorfer Strasse 80
70839 Gerlingen

- ☎ 0 71 56 43 30 97
- ☎ 0 71 56 2 99 72
- ✉ info@casadeldessert.de
- 📘 visit us on facebook
- 🌐 www.casadeldessert.de



Knoche & Roll
Weinstraße 16
74392 Freudental

- ☎ 0 71 43 87 16 92
- ☎ 0172 9127373 (mobil)
- ✉ info@knoche-roll.de
- 📘 visit us on facebook
- 🌐 www.knoche-roll.de

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der derzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Angebot freibleibend. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.