

**foppa**

TASTE SUPPORTER

# DESSERTS PATISSERIE



SÜSSGEBÄCK	DOLCI
DESSERTS	DESSERT
CREME & MOUSSE	CREME E MOUSSE
BACKMITTEL & PATISSERIE	AGENTI DI PANIFICAZIONE
TOPPINGS & DEKOR	GUARNIZIONI E DECORAZIONI
SPEISEEIS	GELATO
OBST	FRUTTA

[www.foppa.com](http://www.foppa.com)



**Sweet Temptations** **Dolci tentazioni**  
**Eine köstliche Welt** **Un delizioso mondo**  
**voller Süßes** **di dolcezza**  
**wartet auf Sie!** **ti aspetta!**

Mit unserem riesigen Sortiment an Patisserie- und Dessert-Artikeln können Sie Ihre Gäste jetzt noch ausgiebiger verwöhnen. Entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment an Süßgebäck, Kuchenschnitten, Torten und klassischen Tiroler Nachspeisen. Groß ist auch die Auswahl an Zutaten rund ums Backen: edle Kuvertüren, Schokolade und Glassuren sowie fertige Präparate, kreatives Dekor, Fruchtpürees und noch vieles mehr.

Beste Qualität, schnellste Lieferung und persönliche Beratung!

**[www.foppa.com](http://www.foppa.com)**

Con la nostra vasta gamma di articoli di pasticceria e dessert, ora puoi viziare i tuoi ospiti ancora di più. Scoprite la nostra vasta gamma di dolci, fette di torta, crostate e classici dessert tirolesi. Abbiamo anche una grande selezione di ingredienti da forno: coperture fini, cioccolato e glasse, nonché preparati pronti, decorazioni creative, puree di frutta e molto altro.

Migliore qualità, consegna più veloce e consigli personali!

**[www.foppa.com](http://www.foppa.com)**

**FOPPA GMBH / Srl**

Obere Insel 14 Isola di Sopra · 39044 Neumarkt - Egna · Tel. 0471 820 095  
Gewerbepark Aurinum 8 Zona Artigianale · 39032 Mühlen in Taufers - Molini di Tures · Tel. 0474 659 022  
Via Trento 90 · 38017 Mezzolombardo (TN) · Tel. 0461 604161  
**[info@foppa.com](mailto:info@foppa.com)** · **[www.foppa.com](http://www.foppa.com)**



# SÜSSGEBÄCK DOLCI



PRODUKTE AUS SÜDTIROL  
PRODOTTI DELL'ALTO-ADIGE



**HÖCHSTE QUALITÄT,  
HÖCHSTER GENUSS**

**MASSIMA QUALITÀ,  
MASSIMO GODIMENTO**

**Natürliche und nachhaltige Zutaten, saftige Früchte und traditionelle Rezepte: all das verpacken die einzigartigen Strudel des Südtiroler Familienunternehmens Pan.**

Ingredienti naturali e sostenibili, frutta succosa e ricette tradizionali: tutto questo confeziona gli unici strudel dell'azienda familiare altoatesina Pan.



## STRUDEL ÖLZIEHTEIG RICOTTA STRUDEL PASTA ALL'OLIO E RICOTTA

Traditionelle Topfenstrudel-Schnitten mit lockerer Quarkfülle und Rosinen, eingerollt in einem dünn gezogenen Ölteig, abgeschmeckt mit einer feinen Zitronen- und Vanillennote. Tiefgefroren und fertig gebacken.

Fette di strudel tradizionale con un soffice ripieno di formaggio cagliato e uva sultanina, arrotolate in una sottile pasta all'olio tesa, aromatizzata con un fine sentore di limone e vaniglia. Surgelato e pronto per la cottura.

❄️ 40 x 180 g

Art. TX61T



## QUARKSTRUDEL ROH STRUDEL ROH

Backfertiger Strudel gefüllt mit Quark und erlesenen Sultaninen, eingerollt in gezogenem Strudelteig.

Strudel pronto da cuocere ripieno di formaggio cagliato e uva sultanina selezionata, arrotolato in pasta strudel disegnata.

❄️ 4 x 1,5 kg

Art. TS68T



## APFELKÜCHL FRITTELLE DI MELA

Saftige Apfelringe, umhüllt von feinem Backteig. Mit hohem Fruchtanteil. Ideal als Nachspeise oder als Beilage.

Anelli di mela succosi, ricoperti di pasta fine. Con un alto contenuto di frutta. Ideale come dessert o contorno.

❄️ 25 St/1 kg

Art. TS49T



## APFELSTRUDEL-SCHNITTEN FETTE DI STRUDEL DI MELE

Gebackene Apfelstrudelschnitten, tiefgefroren, mit frischen Apfelstücken und Sultaninen gefüllt, mit Zucker und Zimt im Geschmack abgerundet und von hauchdünnem Teig umhüllt.

Fette di strudel di mele al forno, surgelate, ripiene di pezzi di mela fresca e uva sultanina, arrotondate nel sapore con zucchero e cannella e ricoperte di pasta sottilissima.

❄️ 36 x 160 g

Art. TS61T



## QUARKSTRUDEL-SCHNITTEN FETTE DI STRUDEL AL QUARK

Fertig gebackene Quarkstrudelschnitten, tiefgefroren, mit einer delikaten Quarkfüllung, Sultaninen und leichtem Vanillegeschmack, eingerollt in gezogenem Strudelteig.

Fette di strudel di quark pronte, surgelate, con un delicato ripieno di quark, uva sultanina e un leggero sapore di vaniglia, arrotolate in una pasta da strudel trafileta.

❄️ 20 x 160 g

Art. TS62T

# STRUDEL



## APFELSTRUDEL MÜRBEIG STRUDEL DI MELE PASTA FROLLA

Nach traditionellem Rezept gebacken und mit regionalen Äpfeln gefüllt. Servieren Sie den Apfelstrudel am besten ofenwarm mit Vanillesauce.

Cotto secondo una ricetta tradizionale e ripieno di mele regionali. Servire lo strudel di mele meglio caldo dal forno con salsa alla vaniglia.

2 x 1 kg

Art. T002F



## APFELSTRUDEL BLÄTTERTEIG STRUDEL DI MELE IN PASTA SFOGLIA

Nach traditionellem Rezept gebacken und mit regionalen Äpfeln gefüllt. Servieren Sie den Apfelstrudel am besten ofenwarm mit Vanillesauce.

Cotto secondo una ricetta tradizionale e ripieno di mele regionali. Servire lo strudel di mele meglio caldo dal forno con salsa alla vaniglia.

2 x 950 g

Art. T003F



## APFELSTRUDEL MÜRBEIG FIXFERTIG STRUDEL DI MELE PASTA FROLLA

Fixfertig gebackener Apfelstrudel aus Mürbteig mit 60% Südtiroler Äpfel. Nur auftauen lassen - dabei ist wichtig, ihn aus der Verpackung zu nehmen, damit sich kein Kondensat bildet und der Strudel nicht pappig wird.

Strudel di mele pronto. Pasta frolla con il 60% di mele altoatesine. Basta lasciarlo scongelare - toglierlo dalla confezione per evitare che si crei la condensa e che lo strudel diventi appiccicoso.

❄️ 2 x 1 kg

Art. T003T



## APFELSTRUDEL ROH 'GRAZIADEI' STRUDEL DI MELE ROH 'GRAZIADEI'

❄️ 4 x 1,3 kg

Art. TS60T



## STRUDEL MIT KIRSCHFÜLLE STRUDEL RIPIENO ALLWE CILIEGIE

Mürbteigstrudel mit Kirschfülle (26,1%), fixfertig. Auftauen und servieren!

Strudel di pasta frolla con ripieno di ciliegie (26,1%), pronto da mangiare. Scongelare e servire!

❄️ 800 g

Art. TS66T

# SÜSSE SÜNDEN

aus Südtirol

## DOLCI PECCATI

dall'Alto-Adige



### SEIT ÜBER 350 JAHREN

So lange gibt es schon die Marke Stabinger: bereits damals versorgte das Familienunternehmen das Bergdorf Sexten mit dem besten Brot und den leckersten Kuchen.

Seit dreißig Jahren backt Seniorchef Karl Stabinger Kuchen – und dies mit derselben Begeisterung und mit ebenso viel Herzblut wie seine Vorfahren.

Hinter dem Unternehmen stehen heute Karl, seine beiden Söhne Fabian und Ossi sowie 48 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

### DA OLTRE 350 ANNI

Ecco da quanto tempo esiste il marchio Stabinger: già allora l'azienda di famiglia riforniva il paese montano di Sesto con il miglior pane e i dolci più deliziosi.

Da trent'anni, il capo Karl Stabinger prepara torte - con lo stesso entusiasmo e la stessa passione dei suoi antenati.

Dietro l'azienda oggi ci sono Karl, i suoi due figli Fabian e Ossi, e 48 dipendenti.



## IDEAL FÜR DIE GASTROKÜCHE IDEALE PER LA CUCINA DEL CATERING

Fruchtig, cremig oder schokoladig; wenig Aufwand, viel Geschmack!

Fruttato, cremoso o cioccolatoso; poco sforzo, molto sapore!



**HIMBEERSCHNITTE**  
FETTE DI LAMPONE

Krosser Mürbteigboden bestrichen mit Patisseriecreme und belegt mit sorgfältig ausgewählten, süßen Himbeeren.

Base di pasta frolla croccante spalmata di crema pasticcera e sormontata da lamponi dolci accuratamente selezionati.

1150 g  
❄️ 2 x 1150 g

Art. T006F  
Art. T039T



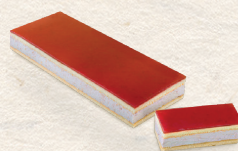
**APRIKOSENSCHNITTE**  
FETTE DI ALBICOCCA

Feinster Rührteigboden belegt mit leckeren Aprikosen. Ein Kuchengenuss für alle.

Finissima base di pan di spagna con albicocche deliziose. Una delizia di torta per tutti.

850 g  
❄️ 2 x 850 g

Art. T037F  
Art. T037T



**ERDBEER-RICOTTA-SCHNITTE**  
FETTE DI RICOTTA E FRAGOLA

Leckerer Mürbteigboden und einer Füllung aus locker aufgeschlagener Erdbeer-Ricottacreme.

Deliziosa base di pasta frolla e un ripieno di soffice crema di ricotta alla fragola montata.

1000 g  
❄️ 2 x 1000 g

Art. T016F  
Art. T036T



**SACHERSCHNITTE**  
FETTE SACHER

Leckerer Kakaobiskuit auf fruchtig süßer Aprikosenkonfitüre und ein Überzug aus feinsten Kakaoglasur.

Delizioso pan di spagna al cacao su un letto di marmellata dolce di albicocche e un rivestimento della migliore glassa al cacao.

850 g  
❄️ 2 x 850 g

Art. T012F  
Art. T035T



## LINZERSCHNITTE FETTE LINZER

Liebevoll durchgebackene Nusschnitte mit saftiger Preiselbeer-Johannisbeerkonfitüre.

Fette di noci amorevolmente cotte con succosa marmellata di mirtilli rossi e ribes.

900 g Art. T008F  
❄️ 2 x 900 g Art. T042T



## FRUCHTSCHNITTE FETTE ALLA FRUTTA 'FANTASIA'

Drei verschiedene Früchte als Topping für drei Mal mehr Geschmack.

Tre frutti diversi come guarnizioni per un sapore tre volte maggiore.

1150 g Art. T005F  
❄️ 2 x 1150 g Art. T038T



## PFLAUMENSCHNITTE FETTE ALLA PRUGNA

Mit köstlichem Rührteigboden und Pflaumen garniert. Tipp: mit einem leckeren Häubchen Sahne servieren.

Guarnito con una deliziosa base di pan di Spagna e prugne. Suggestionamento: servire con una deliziosa cucchiata di panna.

900 g Art. T010F  
❄️ 2 x 900 g Art. T043T



## RICOTTASCHNITTE NATUR FETTE ALLA RICOTTA

Ein krosser Mübsteigboden gepaart mit cremiger Ricotta und bedeckt mit einem leckeren Biskuit.

Una base croccante di pasta frolla abbinata a ricotta cremosa e ricoperta da una deliziosa spugna.

850 g Art. T011F  
❄️ 2 x 850 g Art. T044T

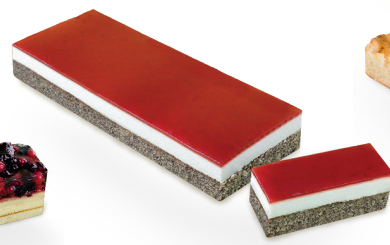


## WALDFRUCHTSCHNITTE FETTE FRUTTI DI BOSCO

Strahlende Beeren, schmackhafte Patisseriecreme zwischen Mübsteigboden und Biskuitdeckel.

Frutti di bosco brillanti, crema pasticcera gustosa tra la base di pasta frolla e la parte superiore di pan di Spagna.

1150 g Art. T014F  
❄️ 2 x 1150 g Art. T040T



## MOHNSCHNITTE FETTE AL PAPAVERO

Mohnbiskuit gefüllt mit locker aufschlagener Ricotta-Zitronencreme und einem Überzug aus leuchtend rotem Erdbeerspiegel.

Spugna di semi di papavero ripiena di crema di ricotta e limone montata in modo sciolto e una guarnizione di fragole rosse e brillanti.

1030 g Art. T009F



## APFELTORTENSCHNITTE FETTE ALLE MELE

Qualität und Regionalität! Tortenschnitte mit saftig-knackigen Südtiroler Äpfeln.

Qualità e regionalità!

Fetta di torta con succose e croccanti mele dell'Alto Adige.

❄️ 2 x 950 g Art. T041T



## BUCHWEIZENSCHNITTE FETTE GRANO SARACENO

Aus Buchweizensandmasse und einer Füllung aus saftiger Preiselbeer-Johannisbeerkonfitüre. Ein echter Klassiker!

Fatto con un impasto di sabbia di grano saraceno e un ripieno di succosa marmellata di mirtilli rossi e ribes. Un vero classico!

❄️ 1000 g Art. T004T



## KAROTTENSCHNITTE FETTE ALLA CAROTA

Frische Karotten treffen auf einen mit fruchtiger Aprikosenkonfitüre gefüllten Biskuit.

Le carote fresche incontrano il pan di Spagna ripieno di marmellata di albicocche fruttata.

900 g Art. T007F



## ZITRONENSCHNITTE FETTE AL LIMONE

Köstlicher Biskuitboden gefüllt mit leichter Zitronen-Ricottacreme und überzogen mit Gelee.

Delizioso pan di Spagna ripieno di leggera crema di ricotta al limone e ricoperto di gelatina.

970 g Art. T015F



## TIRAMISUSCHNITTE FETTE TIRAMISÙ

Leckere Biskuitschichten, gefüllt mit luftiger Mascarponecreme. Ein Dessertgenuss vom Feinsten.

Deliziosi strati di pan di Spagna ripieni con soffice crema al mascarpone. Una delizia da dessert della migliore specie.

800 g Art. T013F



## 'DREI ZINNEN' MARMORKUCHEN FETTE TRE CIME

7 x 75 g Art. T017F



© Shutterstock



**BIENENSTICH-CREMESCHNITTE  
FETTE ALLA CREMA**

Die fertiggebackene Leckerei ist bereits servierfertig und nur zum Auftauen.

Il dolcetto pronto è già pronto da servire e ha solo bisogno di essere scongelato.

❄️ 2700 g

Art. T099T



**DONAUWELLE MIT SAUERKIRSCHEN  
FETTE DONAU CON AMARENE**

Stücke zu 100 g, mit Sauerkirschen, heller Creme und Schokoladencreme, nur zum Auftauen.

Pezzi da 100 g, con amarene, panna leggera e crema di cioccolato, solo per scongelare.

❄️ 3 x 1200 g

Art. TS81T



**BLECHKUCHENVARIATION  
3 SORTEN, PORTIONIERT  
FETTE 3 TIPI, PORZIONI**

Je einmal: Apfelkuchen-Schnitte, Karotte-Haselnuss-Schnitte und Quark-Schokolade-Schnitte. Vorgeschritten in jeweils 21 Portionen. Einfach 4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Una fetta di torta di mele, una fetta di torta di carote e una fetta di torta al formaggio "quark" e cioccolato. Pre-tagliati in 21 porzioni, fare scongelare per 4 ore.

❄️ 6,3 kg

Art. T011T



**TORTENSCHNITTE TIRAMISÙ  
FETTE TIRAMISÙ**

❄️ 1700 g

Art. T008T



**MOUSSE AU CHOCOLAT SCHNITTE  
FETTE MOUSSE DI CIOCCOLATO**

❄️ 24 x 42 g

Art. T072T



**TORTENSCHNITTE ST. HONORE'  
FETTE S. HONORÈ**

❄️ 1000 g

Art. T009T

# TORTEN TORTE



© Shutterstock



**SACHER SCHOKOLADETORTE**  
TORTA SACHER

Kakaobiskuit auf Aprikosenkonfitüre mit einem Überzug aus feinsten Kakaoglasur.

Pan di spagna al cacao su marmellata di albicocche con un rivestimento di finissima glassa al cacao.

❄️ 800 g Art. T089T



**SACHER SCHOKOLADETORTE**  
TORTA SACHER

Kakaobiskuit auf Aprikosenkonfitüre mit einem Überzug aus feinsten Kakaoglasur.

Pan di spagna al cacao su marmellata di albicocche con un rivestimento di finissima glassa al cacao.

❄️ 1700 g Art. T005T



**TORTE SCHWARZWÄLDER**  
TORTA SCHWARZWÄLDER

❄️ 1800 g Art. T082T

## SACHERDEKOR DECORI SACHER



Klassisches Dekor für Sachertorten aus Zucker und Kakaoschrift.

Decorazione classica per torte Sacher fatta di zucchero e scrittura di cacao.

120 Stück Pezzi Art. BMS03



**SACHER SCHOKOLADETORTE**  
TORTA SACHER

1700 g  
❄️ 1800 g Art. T089F  
Art. T088T



**SCHWARZWÄLDER TORTE**  
TORTA BOSCO NERO

❄️ 1800 g Art. T010T



**KAROTTENTORTE**  
TORTA ALLE CAROTE

❄️ 1400 g Art. T016T



**TORTE SACHER**  
TORTA SACHER

❄️ 1800 g Art. T081T



## GLUTENFREIE TORTEN TORTE SENZA GLUTINE

- ❄️ Tiramisu - 1100 g - 12 Stück Pezzi Art. TG01T
- ❄️ Birnen-Crumble - 1100 g - 12 Stück Pezzi Art. TG02T
- ❄️ Sachertorte - 1100 g - 12 Stück Pezzi Art. TG03T
- ❄️ Cheesecake - 1500 g - 14 Stück Pezzi Art. TG04T





# FRÜHSTÜCK- DESSERTS DESSERT DA COLAZIONE

WAFFELN SÜSS 10 cm  
WAFFELN DOLCI

❄️ 40 x 55 g

Art. TS99T

PANCAKES MIT BUTTER  
PANCAKES CON BURRO

❄️ D 11 cm - 72 Stück Pezzi

Art. TS88T

❄️ D 9 cm - 80 Stück Pezzi

Art. TS97T



AHORNSIRUP  
,MAPLE JOE' SCIROPPO  
D'ACERO ,MAPLE JOE'

0,25 l

Art. SIA02



CRÊPES 30 cm

❄️ 40 Stück Pezzi

Art. TS00T



# KLEINE DESSERTS PICCOLI DESSERT



## MINI JOGHURTMOUSSE-TÖRTCHEN MINI MOUSSE YOGURT

Törtchen mit Biskuitboden, einer feinen Joghurtmousse und Erdbeersauce, dekoriert mit Erdbeerstückchen.

Tortina con base di pan di spagna, una fine mousse di yogurt e salsa di fragole, decorata con pezzi di fragola.

❄️ 15 x 110 g Art. TS84T



## MINI SCHOKOMOUSSE-TÖRTCHEN MINI MOUSSE CIOCCOLATA

Törtchen mit Biskuitboden, feinem Schokolademousse und Schokoladensauce, dekoriert mit Schokostückchen.

Tortina con base di pan di spagna, mousse di cioccolato, decorata con scaglie di cioccolato.

❄️ 15 x 110 g Art. TS83T



## SCHOKOLADE-SOUFFLÉ SOUFFLÉ CIOCCOLATO

Schokoladetörtchen mit flüssigem Schokoherz, vielseitig kombinierbar. Einzelportion in 20 Sekunden in der Mikrowelle zubereitet.

Cupcakes al cioccolato con cuore di cioccolato liquido, combinazioni versatili. Porzione singola preparata nel microonde in 20 secondi.

❄️ 12 x 100 g Art. TS94T



## TOPFENNOCKERL- QUARKKNÖDEL GNOCCHI DI RICOTTA

Lockere, flaumige Topfennockerl. Gut warmhaltefähig, einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar.

Gnocchetti di patate sciolti e soffici. Buono da tenere in caldo, congelato singolarmente, quindi facile da porzionare.

❄️ 5 kg Art. KN46T



## NOUGATKNÖDEL 'TONI KAISER' CANEDERLO ALLA NOCCIOLA

Aus flaumigem Topfenteig, mit Zuckerbrösel-Beipack, gefüllt mit besonders cremiger Nougatfülle.

Fatta da una soffice pasta di cagliata, con un pacchetto accessorio di briciole di zucchero, riempita con un ripieno di torrone particolarmente cremoso.

❄️ 45 x 55 g Art. KN37T



## NOUGAT-TOPFENKNÖDEL CANEDERLO ALLA NOCCIOLA

Lockerer, flaumiger Topfenteig mit zartschmelzender Nougatcreme und geriebenen Haselnüssen verfeinert. Gut warmhaltefähig, einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar.

Pasta di ricotta sciolta e soffice raffinata con crema di torrone fondente e nocciole grattugiate. Si mantiene bene al caldo, glassata individualmente, quindi facile da porzionare.

❄️ 120 x 50 g Art. KN43T



## NOUGAT-TOPFENKNÖDEL CANEDERLO ALLA NOCCIOLA

Knödel aus Topfenteig gefüllt mit einer leckeren Nougatcreme.

Fagottini di pasta cagliata ripieni di una deliziosa crema di torrone.

❄️ 150 x 40 g Art. KN42T



## HEIDELBEER- TOPFENKNÖDEL CANEDERLO AL MIRTILLO

Flaumige Knödel aus Topfenteig mit Heidelbeerfülle. Zubereitung im Kombidämpfer oder Kochtopf.

Soffici gnocchetti di pasta cagliata con ripieno di mirtilli. Preparare in una vaporiera combinata o in una pentola.

❄️ 120 x 50 g Art. KN45T



## PROFITEROLES

In praktischer Aufbewahrungsform, nach kurzem Auftauen zum Verzehr geeignet.

In una pratica forma di conservazione, pronto da mangiare dopo un breve scongelamento.

❄️ Dunkel/scuro - 1,1 kg Art. TS91T  
❄️ Weiss/bianco - 1,1 kg Art. TS92T



## ZWETSCHGENKNÖDEL CANEDERLI PRUGNE

Flaumiger Topfenteig, mit ganzer Zwetschke.

Di pasta di ricotta con una prugna intera al centro

❄️ 100 x 65 g Art. KN59T



## WINDBEUTEL MINI MIT SAHNE MINI BIGNÉ CON CREMA

Klassischer Windbeutel mit 65% Sahne gefüllt, fertig gebacken, einfach auftauen lassen.

Classico bigné ripieno di crema al 65%, già cotto, basta lasciarlo scongelare.

❄️ 160 x 12 g Art. TS09T

# TIROLER DESSERTS DESSERT TIROLESI



## GEFÜLLTE / RIPIENI PUNCERLI

Traditioneller Genuss aus dem Pustertal. Die köstlichen Puncerli der Südtiroler Bäckerei Knapp sind roh und bereit zum Frittieren. 40 Stück zu 30 g.

Godimento tradizionale della Val Pusteria. I deliziosi Puncerli del panificio altoatesino Knapp sono crudi e pronti per essere fritti. 40 pezzi a 30 g.

- ❄ Preiselbeeren Mirtilli rossi Art. TS70T
- ❄ Aprikosen Albicocche Art. TS71T
- ❄ Mohn Papavero Art. TS72T



## TRADITION SCHMECKT GUT! LA TRADIZIONE HA UN BUON SAPORE!

Auswahl an süßen, regionalen Leckereien  
Selezione di dolcetti regionali



### GEFÜLLTE BAUERNKRAPPFEN KRAPPFEN RIPIENO

Bauernkrappfen mit verschiedenen Füllungen. Roh, zum Frittieren. 60 Stück zu je 25 g.

Ciambelle del contadino con vari ripieni. Crudo, per friggere. 60 pezzi a 25 g ciascuno.

- ❄ Kastanien/ Castagne Art. TS01T
- ❄ Mohn/ Papavero Art. TS02T
- ❄ Konfitüre/ Confettura Art. TS03T



### BUCHTELN MIT MARILLENFÜLLE FRITTELLE CON RIPIENO DI ALBICOCCHIE

Feiner Germteig mit saftiger Marillenfülle.

Fine pasta di lievito con un succoso ripieno di albicocche.

- ❄ 960 g Art. TS96T



### KNIAKIACHL

Neutrales Hefegebäck für Verwendung Ihrer Wahl. 20 Minuten auftauen lassen, bei 180°C 4 Minuten fertig backen. Auch für die Mikrowelle geeignet.

Pasta di lievito neutro da usare a scelta. Scongolare per 20 minuti, cuocere a 180°C per 4 minuti. Adatto anche al microonde.

- ❄ 20 x 100 g Art. TW51T



### APFELKÜCHL LANDKÜCHL FRITTELLE DI MELA

Rustikale Apfelmüchll in flaumiger Ei-Panade. Fertiggebacken, tiefgefroren. Jeder Apfelmüchll ein Unikat, authentisch und unverfälscht in Optik und Geschmack. Schnelle Zubereitung in Kombidämpfer, Ofen, Mikrowelle oder Fritteuse.

Frittelle di mele rustiche in una soffice impanatura di uova. Pronti al forno, surgelati. Ogni anello di mele è unico, autentico e genuino nell'aspetto e nel gusto. Preparazione rapida nella vaporiera combinata, nel forno, nel microonde o nella friggitrice.

- ❄ 1,5 kg Art. TS75T



### KAISERSCHMARRN SOUFFLIERT

Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, mit Sultaninen. Schnelle, einfache und vielfältige Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer, Pfanne oder Backofen.

Kaiserschmarrn soffiato, montato con albumi montati a neve, con uva sultanina. Preparazione rapida, facile e versatile: microonde, forno a vapore combinato, padella o forno.

- ❄ 2 kg Art. TW49T

# MEHLSPEISEN PASTICCERIA



## MARILLENKNÖDEL CANEDERLI ALBICOCCA

Eine genussvolle Nachspeise aus flaumigen Topfteig und Fruchtfülle mit Marillenstücken.

Un delizioso dessert fatto di soffice pasta cagliata e ripieno di frutta con pezzi di albicocca

❄️ 100 x 60 g

Art. KN44T



## GERMKNÖDEL KIRSCH CILIEGIA

Vorgekocht ohne Mohn-/Zuckergemisch (für Mikrowelle geeignet).

Precotti senza miscela di semi di papavero/zucchero (adatti al microonde).

❄️ 30 x 170 g

Art. KN38T



## GERMKNÖDEL KIRSCH CILIEGIA

Vorgekochte riesen-Germknödel mit fruchtiger Kirschfülle.

Gnocchetti di germe giganti precotti con ripieno di ciliegie fruttate.

❄️ 60 x 170 g

Art. KN39T



## GERMKNÖDEL POWIDL

Vorgekochte Germknödel mit Powidlfülle.

Gnocchi di lievito precotti con ripieno in polvere.

❄️ 35 x 120 g

Art. KN40T



## GERMKNÖDEL KLEIN HEIDELBEER PICCOLO AL MIRTILLO

Vorgekochte kleine Germknödel mit fruchtiger Heidelbeerfülle.

Piccoli gnocchi di lievito precotti con ripieno di mirtilli fruttati.

45 x 60 g

Art. KN41T



# PREPARATE FÜR DESSERTS PREPARATI PER DESSERTS



## CRÈME BRÛLÉE

Die Basis für den französischen Dessertklassiker. Sie kann erhitzt, aufgekocht oder in der Mikrowelle zubereitet werden. Auch geeignet für die Zubereitung der spanischen Crema Catalana oder ganz außergewöhnlicher Dessertideen.

La base per il classico dessert francese. Può essere riscaldato, bollito o preparato nel microonde. Adatto anche per preparare la Crema Catalana spagnola o idee di dessert molto insolite.

1 l Art. DE01F

## PANNA COTTA

Flüssige Dessertbasis für die schnelle Zubereitung des italienischen Desserts. Die Panna Cotta kann problemlos individualisiert werden, zum Beispiel mit Alkohol, Frucht oder Schokolade.

Base liquida per dessert per la rapida preparazione del dolce italiano. La panna cotta può essere facilmente personalizzata, per esempio con alcol, frutta o cioccolato.

1 l Art. DE03F

## PARFAIT

Die Basis für sahnig-feinen Parfait-Genuss. In vier einfachen Schritten zubereitet Aufschlagen, aromatisieren, portioniert durchfrieren und servieren. Ideal fürs Bankettgeschäft und den Eis-Dessertgenuss ohne Eismaschine.

La base per il piacere cremoso e delicato del parfait. Preparato in quattro semplici passi Montare, insaporire, congelare in porzioni e servire. Ideale per banchetti e dessert a base di gelato senza macchina per il gelato.

1 l Art. DE04F

## SCHOKOLADEMOUSSE MOUSSE CIOCCOLATO

Die flüssige Dessertbasis für die schnelle Zubereitung der französischen Mousse au Chocolat. In vier einfachen Schritten zubereitet: aufschlagen, aromatisieren, portioniert durchkühlen und garniert servieren.

La base liquida per dessert per la preparazione rapida della mousse al cioccolato francese. Preparato in quattro semplici passi: montare, insaporire, raffreddare in porzioni e servire guarnito.

1 l Art. DE05F

## TIRAMISÙ-CREME FLÜSSIG CREMA TIRAMISÙ LIQUIDA

Die aufschlagbare, flüssige Dessertbasis für die schnelle Zubereitung eines Tiramisùs oder anderer Dessert-Variationen auf Grundlage von Mascarpone. Ideal für eine schnelle Dessertzubereitung.

La base liquida per il dessert per la preparazione rapida di un tiramisù o di altre varianti di dessert a base di mascarpone. Ideale per la preparazione rapida di dessert.

1 l Art. DE10F



## PANNA COTTA

Halbfertigprodukt in Pulverform für die Zubereitung des italienischen Desserts. Einfach nach Packungsanleitung Milch und Sahne zugeben und kochen. Kann mit warmer Schokoladensauce oder auch verfeinert mit Waldfrüchten oder Glasuren von Menü serviert werden.

Semilavorato in polvere per la preparazione del dolce italiano. Basta aggiungere il latte e la panna secondo le istruzioni della confezione e cuocere. Può essere servito con salsa calda al cioccolato o anche raffinato con frutti di bosco o glasse di Menü.

1 kg Art. DEP10



### CREMA CATALANA

Mit 1,5l Milch und 1,5l Sahne anzurühren, für 30 Portionen zu 100g.

Da mescolare con 1,5l di latte e 1,5l di panna, per 30 porzioni da 100g.

516 g Art. DEC30



### SCHOKOLADETÖRTCHEN TORTINO AL CIOCCOLATO

39% Bitter-Schokolade-Anteil. Mit 200 ml Milch anrühren, 12 Tortini zu 60g.

39% di contenuto di cioccolato fondente. Mescolare con 200 ml di latte, 12 Tortini a 60g.

520 g Art. DET21



### PANNA COTTA

Mit 2 l Milch und 2 l Sahne anzurühren, ergibt 48 Portionen zu 95 g.

Mescolare con 2 l di latte e 2 l di panna, produce 48 porzioni di 95 g.

520 g Art. DEP11



### BAYRISCHE JOGHURTCREME BAVARESE GUSTO YOGURT

Ein Klassiker für alle, sehr einfach zuzubereiten, mit 500 ml Joghurt und 2 l Milch anzurühren, für ca. 48 Portionen.

Un classico per tutti, molto facile da preparare, da mescolare con 500 ml di yogurt e 2 l di latte, per circa 48 porzioni.

532 g Art. DEJ20



### CREME FÜR TIRAMISU CREMA PER TIRAMISU

Ergibt eine leichte und geschmeidige Creme, die man auch selber verfeinern kann. Mit 2 l Sahne (und Milch) anrühren, für ca. 48 Portionen Tiramisù.

Fa una crema leggera e liscia che puoi anche raffinare da solo. Mescolare con 2 l di panna (e latte), per circa 48 porzioni di tiramisù.

540 g Art. DET20



### BASE MOUSSE NEUTRA

Mit 2 l Milch aufschlagen, ergibt 9 l Sahne-Ersatz für alle Patisserie-Anwendungen.

Montare con 2 l di latte, produce 9 l di sostituto della panna per tutte le applicazioni di pasticceria.

800 g Art. DEA10



### PATISSERIECREME (KALT) CREMA PASTICCERA A FREDDO

Feine Patisseriecreme zum Füllen von Torten oder für raffinierte Desserts. In 3 l Wasser auflösen und mixen, ergibt ca. 4,2 l Patisseriecreme.

Crema da pasticceria fine per riempire torte o per dessert sofisticati. Sciogliere in 3 l di acqua e mescolare, si ottengono circa 4,2 l di crema pasticceria.

900 g Art. DEP01

# PATISSERIECREMEN CREME PASTICCERE



## KLK PATISSERIE- & BAYRISCHE CREME KLK PASTICCERIA & CREMA BAVARESE

In Pulverform für Zubereitung einer kalten Creme. Weiche Struktur mit hellgelber Farbe, anpassbar, frostbeständig.

In polvere per la preparazione di una crema fredda. Struttura morbida con colore giallo chiaro, adattabile, resistente al gelo.

10 kg Art. DEK10



## BABBI CREME BABBI

Torrone (Eis- gelato/Semifreddi) - 3 kg  
Pistazien - Pistacchi - 3 kg  
Nougat - Torrone - 3 kg

Art. BMT25  
Art. DEP30  
Art. DEP31



## CREMEN FÜR EIS & SEMIFREDDI / CREME PER GELATI E SEMIFREDDI

Amaretto - 1 kg  
Nougat - Torrone - 1 kg  
Pistazien - Pistacchio - 1 kg  
Torrone - 1 kg

Art. BMA33  
Art. BMN33  
Art. BMP33  
Art. BMT33

# VANILLESOSSEN CREME ALLA VANIGLIA



## VANILLESOSSE FIXFERTIG SALSA ALLA VANIGLIA PRONTA ALL'USO

Cremige fixfertige Vanillesauce für raffinierte Desserts. Kalt oder warm zu verwenden.

Cremona salsa alla vaniglia pronta per dessert sofisticati. Può essere usato freddo o caldo.

1 l Art. VN10F



## VANILLESOSSE PULVER POLVERE DI VANIGLIA

Instant, für den kalten und warmen Dessertbereich, mit 14l Milch anzurühren, 168 Portionen zu 100g.

Instantaneo, per dessert caldi e freddi. Da mescolare con 14 litri di latte, 168 porzioni da 100 g.

2,8 kg Art. VNS20

# MOUSSE & BUDINI MOUSSE & PUDDING



## MOUSSE 1 kg

Leckerer Mousse in verschiedenen Geschmacksarten. Einfach zubereitet: das Pulver-Preparat mit 1,25l Milch 5 Minuten anrühren.

Deliziosa mousse in diversi gusti. Facile da preparare: mescolare il preparato in polvere con 1,25l di latte per 5 minuti.

Erdbeer - Fragola	Art. MSE10
Haselnuss - Nocciola	Art. MSH10
Schokolade - Cioccolata	Art. MSS10
Weißer Schokolade - Cioccolata bianca	Art. MSW10
Zitrone - Limone	Art. MSZ10



## SCHOKOLADE PUDDING BUDINO AL CIOCCOLATO

Eine einzigartige Pudding-Mischung mit feinsten LINDT Schokolade. Kochen Sie ganz einfach und mit wenigen Handgriffen diese unwiderstehliche Nachspeise.

Un mix di budino unico con il miglior cioccolato LINDT. Cucinate questo irresistibile dessert facilmente e in pochi passi.

95 g Art. DES12

## WEISSE SCHOKOLADE PUDDING BUDINO AL CIOCCOLATO BIANCO

Eine einzigartige Pudding-Mischung mit feinsten LINDT Schokolade. Kochen Sie ganz einfach und mit wenigen Handgriffen diese unwiderstehliche Nachspeise.

Un mix di budino unico con il miglior cioccolato LINDT. Cucinate questo irresistibile dessert facilmente e in pochi passi.

95 g Art. DEV12



## CRÈME CARAMEL

1 kg Art. DEC14

## VANILLE PUDDING BUDINO ALLA VANIGLIA

1 kg Art. DEV10

## SCHOKOLADE PUDDING BUDINO AL CIOCCOLATO

900 g Art. DES10



# BISQUIT- & TORTENBÖDEN BISCOTTI & BASI TORTE



## JOCONDE TEIG 5 SORTEN 58x38 cm PASTA JOCONDE 5 VARIETÀ 58x38 cm

Feiner Bisquitteig mit Mandelmehl, das ihn weich und formbar macht. 5 Sorten mit je 2 Blätter Karottentorte, dunkle Schokolade, Mandeln, Kaffee und Pistazie-Mandeln-Kokos (dunkel). ICEWER Art. A307305

Pasta biscotto fine con farina di mandorle che la rende morbida e malleabile. 5 varietà con 2 fogli ciascuno di torta di carote, cioccolato fondente, mandorla, caffè e pistacchio-mandorla-cocco (scuro). ICEWER Art. A30730

❄️ 10 x 380 g

Art. T053T



## BISQUIT 4 SORTEN 58x38 cm BISCOTTO 4 VARIETÀ 58x38cm

4 Sorten: Erdbeer-Bisquit mit Wellenmuster, 2 zweifarbig mit Schokolade, grüner Bisquit mit Wellenmuster, schwarz-weiß dekoriert mit Schokolade. ICEWER Art. A310305

4 varietà: biscotto alla fragola con motivo a onde, 2 bicolori con cioccolato, biscotto verde con motivo a onde, bianco e nero decorato con cioccolato. ICEWER Art. A310305

❄️ 8 x 480 g

Art. T057T



## JOCONDE TEIG DUNKEL PASTA JACONDE SCURA

Feiner Bisquitteig mit Kakao und Mandelmehl, das ihn weich und formbar macht. 58 x 38 cm. ICEWER Art. A307115

Pasta biscotto fine con cacao e farina di mandorle, che la rende morbida e malleabile. 58 x 38 cm. ICEWER Art. A307115

❄️ 10 x 380 g

Art. T054T



## JOCONDE TEIG HELL PASTA JACONDE CHIARA

Feiner Bisquitteig mit Mandelmehl, das ihn weich und formbar macht. 58 x 38 cm. ICEWER Art. A307105

Pasta biscotto fine con farina di mandorle che la rende morbida e malleabile. 58 x 38 cm. ICEWER Art. A307105

❄️ 10 x 380 g

Art. T055T



## BISQUITBODEN DÜNN FONDO BISCOTTATO SOTTILE

Dünnere Bisquitteig, zum Aufrollen. 60 x 40 x 0,5 cm. ICEWER Art. A305125

Pasta biscottata sottile, da arrotolare. 60 x 40 x 0,5 cm. ICEWER Art. A305125

❄️ 12 x 400 g

Art. T052T



## TORTENBODEN HELL BASE PER TORTA CHIARA

Helle Bisquit-Tortenböden zum Selberfüllen von Teikon in Algund. Durchmesser 28 cm.

Basi di biscotti leggeri da riempire da Teikon a Algund. Diametro 28 cm.

❄️ 2 x 1,6 kg

Art. T028T



## TORTENBODEN DUNKEL BASE PER TORTA SCURA

Dunkle Bisquit-Tortenböden zum Selberfüllen von Teikon in Algund. Durchmesser 28 cm.

Basi di torta biscotto scuro da riempire da Teikon in Algund. Diametro 28 cm

❄️ 2 x 1,6 kg

Art. T029T



## BISQUIT BASIS BASE BISCOTTO

Ideal für Bisquitböden, Rouladen, Omelettes usw. Dosierung: 1000g Bisquisit + 600g Vollei + 200g Wasser.

Ideale per basi di bisque, involtini, frittate, ecc. Dosaggio: 1000g di bisquisit + 600g di uovo intero + 200g di acqua.

15 kg

Art. BMB10



# BACKZUTATEN INGREDIENTI PER LA COTTURA



**FRISCHE HEFE**  
LIEVITO FRESCO

20 x 25 g (500 g) Art. BMH05



**HEFE FÜR PIZZA**  
LIEVITO PER PIZZA

500 g Art. BMH60



**BIERHEFE 50 ST.**  
LIEVITO DI BIRRA

3 x 7 g Art. BMH50



**WIBERG**

**WEINSTEIN-BACKPULVER**  
POLVERE LIEVITANTE

420 g Art. WGB42



**BACKPULVER PORTIONEN**  
POLVERE LIEVITANTE  
PORZIONI

60 x 16 g Art. BMB60



**BACKPULVER LEVIBOND**  
POLVERE LIEVITANTE

1 kg Art. BMB64



**FRUMINA WEIZENSTÄRKE**  
AMIDO DI FRUMENTO

250 g Art. BMF20



**KAKAO GEZUCKERT**  
CACAO ZUCCHERATO

1 kg Art. BMK87



**KAKAO UNGEZUCKERT**  
CACAO NON ZUCCHERATO

1 kg Art. BMK86



**KAKAOBUTTER MYCRO**  
BURRO DI CACAO MYCRO

550 g Art. BMK15



**GELEE FIXF. NOVAGEL 6 kg**  
GELATINA

Neutral - Neutro Art. BMG60  
Aprikose - Albicocca Art. BMG61

# BACKZUTATEN INGREDIENTI PER LA COTTURA



**TORTAGEL WEISS BIANCA**

3 x 39 g

Art. BMT41



**PANNAFIX**

3 x 10 g

Art. DEP20



**INVERTZUCKER SIRUP  
SCIROPPO DI ZUCCHERO  
INVERTITO**

1 kg

Art. ZUI11



**GLUKOSE SIRUP (DEXTROSE)  
SCIROPPO DI GLUCOSIO  
(DESTROSI)**

10 kg

Art. BMG15

1 kg

Art. BMG10



**FONDANT ZUCKER  
ZUCCHERO FONDENTE**

1,5 kg

Art. BMF10



**MALTTIT PULVER  
MALTITOLIO IN POLVERE**

1 kg

Art. BMM11



**UNIVERSALGEELEE PULVER  
GELATINA UNIVERSALE IN  
POLVERE**

2 kg

Art. BMG40



**TRAUBENZUCKER  
(GLUKOSE, DEXTROSE)  
GLUCOSIO, DESTROSI**

Zum Süßen von Speisen und Getränken, wie Pudding, Dessertcremes, Pralinen, Konfekt, Süßspeisen, Säfte, Tee, Fondant, Fudge, Glasuren oder Fruchtsalat.

Per dolcificare cibi e bevande, come budini, creme da dessert, praline, dolciumi, dessert, succhi di frutta, tè, fondente, fudge, glasse o macedonia.

1 kg

Art. BMG05



**ISOMALT PERLEN  
PERLE DI ISOMALTO**

Feinste Zuckerdekorationen sind mit Isomalt ganz leicht selbst herzustellen. Für Diabetiker geeignet!

Le più belle decorazioni di zucchero sono facili da fare da soli con Isomalt. Adatto ai diabetici!

1 kg

Art. BM110

# VANILLE-ZUCKER & AROMEN ZUCCHERO VANIGLIATO & AROMI



**WIBERG**

**VANILLESTANGEN GANZ  
BASTONCINI DI VANIGLIA**

5 x 2 St.

Art. VNS10



AROMICA

**VANILLESTANGEN GANZ  
BASTONCINI DI VANIGLIA**

10 St.

Art. VNS15



**WIBERG**

**VANILLEMIX GEMAHLEN  
MISCELA DI VANIGLIA MACINATA**

Hoch aromatischer Geschmack, zart und fein für süße und pikante Speisen. Vanilleschoten gemahlen 65%, extrahierte Vanille gemahlen 25%, Vanillesaat 10%.

Sapore altamente aromatico, delicato e fine per piatti dolci e salati. Bacche di vaniglia macinate 65%, vaniglia macinata estratta 25%, semi di vaniglia 10%.

100 g

Art. VNS11



**WIBERG**

**VANILLEZUCKER BOURBON GOURMET  
ZUCCHERO VANIGLIATO**

Aromatisch-intensiver Geschmack nach Bourbon-Vanille; zu allen Süßspeisen, bei denen echter Bourbon Vanillegeschmack erwünscht ist.

Sapore aromatico intenso di vaniglia bourbon; per tutti i dessert dove si desidera il vero sapore di vaniglia bourbon.

450 g

Art. VNZ65



AROMICA

**VANILLEZUCKER BOURBON  
ZUCCHERO VANIGLIATO**

Hergestellt aus Extrakten und Schoten der echten Bourbon Vanille zum Aromatisieren von Feingebäck, Tee, Desserts und Obstsalat.

Fatto con estratti e baccelli di vera vaniglia bourbon per aromatizzare dolci, tè, dessert e macedonia.

460 g

Art. GWV46



**VANILLE PUR-PORZIONI  
VANILLINA IN PORZIONI**

Ideal um Süßigkeiten einen unverwechselbaren und delikaten Duft zu verleihen, ohne beim Kochen an Intensität zu verlieren. Für das Würzen von gebackenen Desserts, Cremes, gekochten Obst, Speiseeis, Sirupe, Liköre usw.

Ideale per dare ai dolci un profumo caratteristico e delicato senza perdere intensità durante la cottura. Per aromatizzare dolci da forno, creme, frutta cotta, gelati, sciropi, liquori, ecc.

50 x 3 g

Art. VNP63



**VANILLEZUCKER  
PORTIONEN  
ZUCCHERO VANIGLIATO**

Eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Gebäck, Schlagrahm und Desserts. Koch- und backfest. Ein Beutel der Mischung ist ausreichend für 500 g Mehl oder 5 dl Flüssigkeit.

Eccellente per aromatizzare dolci, panna montata e dessert. A prova di bollitura e di cottura. Un sacchetto della miscela è sufficiente per 500 g di farina o 5 dl di liquido.

60 x 9 g

Art. VNZ62



# KUVERTÜRE & SCHOKOLADE

# COPERTURE & CIOCCOLATA



## KUVERTÜRE PISTOLES 5 kg COPERTURE 5kg

Dunkel extra-bitter 64% - fondente extra bitter 64% Art. KUS50  
Vollmilch - latte intero Art. KUV50  
Weiß - bianco Art. K UW50



## KOCHSCHOKOLADE 2,5 kg CIOCCOLATO DA CUCINA

Dunkel extra-bitter 64% fondente extra bitter 64% Art. DES40  
Excellence 55% Art. DES41  
Weiß - bianco Art. DES42  
Vollmilch - latte intero Art. DES43



## KUVERTÜRE PISTOLES 2,5 kg COPERTURA 2,5kg

Dunkel - fondente Art. KUS51  
Vollmilch - latte intero Art. KUV51  
Gold Karamell Lactee - caramello Art. KUC50  
Weiß W2 - bianco Art. K UW51  
Ruby Chocolate Art. KUR51



## KOCHSCHOKOLADE DUNKEL 32% CIOCCOLATA DA CUCINA FONDENTE

1 kg Art. SCK10



## KOCHSCHOKOLADE BLOCK GIANDUIA CIOCCOLATA DA CUCINA GIANDUIA

1 kg Art. DEG02



## KUVERTÜRE WÜRFEL 3 kg CUBETTI COPERTURA

Dunkel 72% - fondente 72% Art. KUS30  
Vollmilch - latte intero Art. KUV30  
Weiß - bianco Art. K UW30



## KOCHSCHOKOLADE BLÄTTCHEN BITTER 54% CIOCCOLATA DA CUCINA FOGLIA AMARA 54%

1 kg Art. DEK01



## KOCHSCHOKO-TROPFEN BITTER 46% BACKFEST CIOCCOLATA DA CUCINA GOCCE AMARE 46%

1 kg Art. DEK07



## KOCHSCHOKOLADE DIAMANTI 1 kg CIOCCOLATA DA CUCINA DIAMANTI 1kg

Dunkel 72% - fondente Art. DEK05  
Weiß - bianca Art. DEK08



## KOCHSCHOKOLADE BLOCK 1 kg CIOCCOLATA DA CUCINA BLOCCO 1 kg

Weiß - bianca Art. DEK03  
Vollmilch - latte intero Art. DEK02  
Dunkel 57% - fondente 57% Art. DEK04



## VALRHONA KUVERTÜRE 3 kg

Weiss Ivoire 35% - Cremig und Vanillenoten Art. KU103  
Manjari 64% - Leicht säuerlich und Rote Früchte Art. KUM03  
Guanaja 70% - Herbe Eleganz Art. KUG03  
Weiss Opalys Callets 33% - Milchig und Zart Art. KUO30  
Caraibe Callets 66% - Ausgeglichen und Geröstet Art. KUC66  
Karamell Caramelia 36% Art. KUC03  
Blond Dulcey 35% Art. KUD03  
Bahibé Callets 46% Art. KUB66



## VALRHONA COPERTURE 3 kg

White Ivoire 35% - Note cremose e di vaniglia Art. KU103  
Manjari 64% - Leggermente aspro e con frutti rossi Art. KUM03  
Guanaja 70% - Crostata eleganza Art. KUG03  
Bianco Opalys Callets 33% - Latteo e delicato Art. KUO30  
Caraibe Callets 66% - Equilibrato e tostato. Art. KUC66  
Caramello Caramelia 36% Art. KUC03  
Bionda Dulcey 35% Art. KUD03  
Bahibé Callets 46% Art. KUB66

# GLASUREN & MASSEN GLASSE & MASSE



## SACHER-GLASUR / GLASSA SACHER

Ideal für die Zubereitung eines klassischen Sacher-Desserts. Was an ihr besonders ist, ist dass sie nicht ganz hart wird und daher beim Schneiden nicht bricht.

Ideale per la preparazione di un classico

Dolce Sacher. La sua particolarità è che non diventa completamente duro e quindi non si rompe quando viene tagliato.

2 kg Art. DEG61



## FETTGLASUR 'BRUNE PATE A GLACER'

GLASSA GRASSA „BRUNE PATE A GLACER

5 kg Art. DEG59



GLASUR SCHOKOLADE GANA  
GLASSA CIOCCOLATO GANA

6 kg Art. DEG60



MARZIPAN ROHMASSE  
PASTA CRUDA DI MARZAPANE

1 kg Art. BMM10



NUSSNOUGAT  
TORRONE ALLE NOCI

Hell/ chiaro - 2,5 kg Art. BMN44  
Dunkel/ scuro - 2,5 kg Art. BMN45

# ICE-WER

Eleganz mit Geschmack

Eleganza con gusto



**DIE GENUSS-  
AKADEMIE SEIT 1976**  
L'ACCADEMIA DEL  
GUSTO DAL 1967

Das Familienunternehmen begann seine Geschichte vor über vierzig Jahren, als Brüder Cereser, Walter und Roberto mit Begeisterung und Engagement in die breite Welt des Deko-Designs einstiegen. Die Qualität und Leidenschaft in ihren Kreationen haben ICE WER zu einem Bezugspunkt für italienische Spitzenprofis der Gastronomie gemacht.

L'azienda di famiglia ha iniziato la sua storia più di quarant'anni fa, quando i fratelli Cereser, Walter e Roberto sono entrati nel vasto mondo del design decorativo con entusiasmo e impegno. La qualità e la passione nelle loro creazioni hanno fatto ICE WER un punto di riferimento per i migliori professionisti italiani della ristorazione.

Wir bieten auf Bestellung das gesamte ICE-WER-Sortiment! Den Katalog mit über 700 Artikeln können Sie auf [www.foppa.com](http://www.foppa.com) downloaden.

Offriamo l'intero assortimento ICE-WER! Il catalogo con più di 700 articoli potete scaricarlo su [www.foppa.com](http://www.foppa.com) download.

## MACARONS

**Kosten Sie die Zartheit der bunten Nascherei aus Frankreich!**

**Assaggiate la delicatezza dei bocconcini colorati francesi!**



**HIMBEERE LAMPONI**

35 mm - 36 Stück/ Pezzi

Art. BMM01



**PISTAZIEN PISTACCHIO**

35 mm - 36 Stück/ Pezzi

Art. BMM03



**ERDBEERE FRAGOLA**

35 mm - 36 Stück/ Pezzi

Art. BMM05



**SCHOKOLADE CIOCCOLATA**

35 mm - 36 Stück/ Pezzi Art. BMM04



**ORANGE ARANCIA**

35 mm - 36 Stück/ Pezzi Art. BMM02



**VANILLE VANIGLIA**

35 mm - 36 Stück/ Pezzi Art. BMM07



**ZITRONE LIMONE**

35 mm - 36 Stück/ Pezzi Art. BMM06



## SAVOIARDI WEICH SAVOIARDI SOFT

Größe 95 x 35 x 16 mm.

180 Stück/ Pezzi Art. TWS00



## TARTELLETTE MÜRBEIG MICRO TARTELLETTE PASTA FROLLA MICRO

Süße Mürbteig-Tartelletes zum Füllen, mit Butter. Durchmesser 38 mm.

Tartellette di pasta frolla dolce per il ripieno, con burro. Diametro 38 mm.

300 Stück/ Pezzi Art. TWB14



## TARTELLETTE MÜRBEIG MIGNON TARTELLETTE PASTA FROLLA MIGNON

Süße Mürbteig-Tartelletes zum Füllen. 45 mm, 250 Stück.

Tartellette di pasta frolla dolce da riempire. 45 mm, 250 pezzi.

Hell mit Butter/ chiara con burro Art. TWB17  
Kakao/ Cacao Art. TWB18



## MÜRBEIG-SCHIFFCHEN BARCHETTE DI PASTA FROLLA

Süße Mürbteig-Schiffchen mit Butter zum Füllen, ca. 67 mm lang.

Barchette di pasta frolla dolce con burro per il ripieno, lunghe circa 67 mm.

250 Stück/ Pezzi Art. TWB10



## CONO BLÄTTERTEIG PASTA SFOGLIA MIGNON

Süße Coni aus Blätterteig zum Füllen. Größe ca. 30 x 68 mm.

Coni dolci di pasta sfoglia per il ripieno. Dimensioni circa 30 x 68 mm.

120 Stück/ Pezzi Art. TWC09



## BLÄTTERTEIG PASTA SFOGLIA CANNONCINO

Blätterteigcannoncini mit Butter. Länge ca. 50 mm.

Cannoncini di pasta sfoglia al burro. Lunghezza circa 50 mm.

160 Stück/ Pezzi Art. TWC08

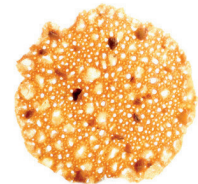


## BIGNE' MEDIUM

Bignè zum Füllen. Durchmesser ca. 45 mm.

Bignè per il riempimento. Diametro circa 45 mm.

350 Stück/ Pezzi Art. TWB15



## DEKOR RUND CIRCLE HASELNUSS DECORAZIONE CERCHIO ROTONDO NOCCIOLA

140 Stück/ Pezzo x 500 g Art. BMS17



## CANNOLO CROCCANTE KAKAO/HASELNUSS SCHOKO CACAO/ NOCCIOLA CIOCCOLATO

Knusprige Kakao-Haselnuss-Cannoli innen mit 72%-Bitterschokolade glasiert, zum Füllen, 20mm Durchmesser, 87mm Länge.

Cannoli croccanti di nocciole al cacao glassati all'interno con cioccolato fondente al 72%, per il ripieno, diametro 20mm, lunghezza 87mm.

50 Stück/ Pezzi Art. TWC01



## CANNOLO CROCCANTE GEMISCHT 3 SORTEN MISTO 3 VARIETÀ

50x Kakao-Haselnuss, 50x Haselnuss, 50x Pistazien. Mit 72%-Bitterschokolade glasiert, zum Füllen, 20mm Durchmesser, 87mm Länge.

50x Cacao Nocciola, 50x Nocciola, 50x Pistacchio. Glassato con cioccolato fondente al 72%, per il ripieno, diametro 20mm, lunghezza 87mm.

150 Stück/ Pezzi Art. TWC02



## SCHOKO-WAFFEL-BECHER BICCHIERE - WAFFEL - CIOCCOLATA

Für Bombardino, Baileys usw. Höhe 42mm, Durchmesser oben 43mm, unten 30mm. Inhalt 3 cl, mit 60%iger Schokolade.

Per Bombardino, Baileys ecc. Altezza 42mm, diametro superiore 43mm, inferiore 30mm. Capacità 3 cl, con 60% di cioccolato.

90 Stück/ Pezzi Art. GBC12



## MINI CONI NEUTRAL + AUFSTELLER MINI CONI +SUPPORTO

Mini Coni für verschiedene Anwendungen, ca. 70-75 mm, innen überzogen, 25mm Durchmesser. Inkl. Aufsteller in Form einer Malerpalette.

Mini Coni per varie applicazioni, circa 70-75 mm, rivestimento interno, diametro 25 mm. Incluso supporto a forma di tavolozza da pittore.

90 Stück/ Pezzi Art. TWB13



## MINI CONI GEMISCHT 4 FARBEN + AUFSTELLER MINI CONI MISTI 4 COLORI + SUPPORTO

Mini Coni in 4 Farben für verschiedene Anwendungen, ca. 70-75mm, innen überzogen, 25mm Durchmesser. Inkl. Aufsteller in Form einer Malerpalette

Mini Coni in 4 colori per diverse applicazioni, circa 70-75mm, rivestito all'interno, diametro 25mm. Incluso supporto a forma di tavolozza da pittore

180 Stück/ Pezzi Art. TWB16



## SCHOKO-SPÄNE RICCOLI DI CIOCCOLATO

Größe/dimensione ca. 5 x 9 mm.

Dunkel/ scuro 900 g Art. BMS07  
Weiß/ bianco 700 g Art. BMS11



## SCHOKO-DROPS BUNT SMARTIES

2 x 900 g Art. BMS15



## KROK CHOC DUNKEL PALLINE DI CIOCCOLATO (UMHÜLLTE CERALEN CEREALI RIVESTITI)

1400 g Art. BMS19





**SCHOKODEKOR PINSEL**  
DECORAZIONE DI  
CIOCCOLATA PENNELLO  
VAN GOGH 20 cm

900 g Art. BMS05



**SCHOKODEKOR SIGARETTE**  
ARTIGIANALI DI CIOCCOLATA  
BIANCA 100 mm

900 g Art. BMS18



**SCHOKODEKOR**  
DECORAZIONI DI CIOCCOLATA  
ONDA LINE 20x120 mm

108 Stück/ Pezzi Art. BMS16



**SCHOKO-TASSEN DUNKEL**  
TAZZE DI CIOCCOLATA  
FONDENTE 44 mm

312 Stück/ Pezzi Art. BMS12



**HALBE SCHOKO-KUGELN**  
DUNKEL METÀ SFERA  
CIOCCOLATA 6,5 cm

28 Stück/ Pezzi Art. BMS99



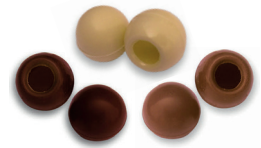
**SCHOKO-BECHER WEISS**  
RECIPIENTI DI CIOCCOLATA  
BIANCA 40 mm

336 Stück/ Pezzi Art. BMS13



**SCHOKODEKOR CONO**  
DUNKEL CONI DI CIOCCOLATA  
FONDENTE 4-5 cm

264 Stück/ Pezzi Art. BMS06



**SCHOKO PRALINEN-HÜLLEN**  
504 St. GUSCI DI PRALINE AL  
CIOCCOLATO

Weiß/ bianco Art. BMP03  
Dunkel/ fondente Art. BMP04  
Milchschokolade/ al latte Art. BMP05



**SCHOKODEKOR CUORE DUO**  
DUNKEL/MILCH 34mm  
DECORAZIONE DI  
CIOCCOLATA FONDENTE/ AL  
LATTE 34 mm

240 Stück/ Pezzi Art. BMH01



**SCHOKODEKOR FILIGRAN**  
SPECIAL DECORAZIONE DI  
CIOCCOLATA FILIGRANA  
SPECIAL 3-4 cm

195 Stück/ Pezzi Art. BMS02



**SCHOKO-TROPFEN MINI**  
55x33 mm GOCCE DI  
CIOCCOLATA MINI 55 x 33 mm

66 Stück/ Pezzi Art. BMS10



**SCHOKODEKOR**  
QUADRATE S/W 40x40  
mm DECORAZIONE DI  
CIOCCOLATA QUADRATA

360 Stück/ Pezzi Art. BMS04



# KEKSE & WAFFELN BISCOTTI & WAFFELN



**SAVOIARDEN SAVOIARDI**

400 g

Art. BMS70



**AMARETTI KLEIN PICCOLI**

100 g

Art. DEA72



**AMARETTI GROSS**

175 g

Art. DEA74



**BABBI**

**EIS-CONI WAFFEL**

CONI GELATO WAFFEL 47 mm x 136 mm

315 Stück/ Pezzi

Art. DEV15



**BABBI**

**EIS-CONI WAFFEL**

CONI GELATO WAFFEL MIT GAUFRETTE  
46 mm x 16 mm

140 Stück/ Pezzi

Art. DEV16



**BABBI**

**EIS-CANNOLI SCHOKOLADE**

CANNOLI GELATO CIOCCOLATA  
14 mm x 9 cm

250 Stück/ Pezzi

Art. DES15



**EISWAFFELN HERZEN**  
WAFFELN GELATO CUORI

180 Stück/ Pezzi

Art. DEE18



**EISWAFFELN STANGEN**  
BASTONCINI GELATO  
WAFFELN

400 Stück/ Pezzi

Art. DEE40



**EISWAFFELN QUADRATISCH**  
VANILLE WAFFELN GELATO  
QUADRATI VANIGLIA

150 g

Art. DEE75



**EISWAFFELN RECHTECK**  
ZITRONE WAFFELN GELATO  
RETTANGOLARI LIMONE

150 g

Art. DEE76



**KROKANT-ZUBEREITUNG**  
PREPARATO PER CROCCANTE

Fixfertige Zubereitung auf Mandelbasis für Herstellung von Krokant. Auch als Überzug für Blätterteig- und Mürbekuchen oder Hefeteilchen einsetzbar, denen der Krokant eine wunderbar knusprige und süße Note verleiht!

Preparato pronto all'uso a base di mandorle per fare il croccante. Può anche essere usato come rivestimento per la pasta sfoglia e le torte di pasta frolla o i panini, a cui il croccante aggiunge una nota meravigliosamente croccante e dolce!

500 g

Art. DEC10



# TOPPINGS & DEKOR TOPPINGS & DECORAZIONI



**FABBRI**

## TOPPING FRÜCHTE

Amarena 950 g	Art. TPA90	Kiwi 950 g	Art. TPK90
Erdbeere 950 g	Art. TPE90	Tropical Blu 950 g	Art. TPT90
Himbeere 950 g	Art. TPH90	Holunder 950 g	Art. TPS90
Waldfrüchte 950 g	Art. TPW90		

## TOPPING FRUTTI

Amarena 950 g	Art. TPA90	Kiwi 950 g	Art. TPK90
Fragola 950 g	Art. TPE90	Tropicale blu 950 g	Art. TPT90
Lampone 950 g	Art. TPH90	Sambuco 950 g	Art. TPS90
Frutti di bosco 950 g	Art. TPW90		

**FABBRI**

## TOPPING

Haselnuss 950 g	Art. TPN90	Pistazie 850 g	Art. TPP10
Vanille 950 g	Art. TPV90	Zabaione 850 g	Art. TPZ90
Weißer Schokolade 950 g	Art. TPB90	Dunkle Schokolade 800 g	Art. TPO10
Karamell 950 g	Art. DEK20	Krokant Schokolade 780 g	Art. TPX90
Kakao 950 g	Art. TPC90		

## TOPPING

Nocciola 950 g	Art. TPN90	Pistacchio 850 g	Art. TPP10
Vaniglia 950 g	Art. TPV90	Zabaione 850 g	Art. TPZ90
Ciocolato bianco 950 g	Art. TPB90	Ciocolata fondente 800 g	Art. TPO10
Caramello 950 g	Art. DEK20	Kroccant Cioccolato 780 g	Art. TPX90
Cacao 950 g	Art. TPC90		



**Big Chef**

## TOPPING

Erdbeere/ Fragola - 1 kg	Art. TPA11
Karamell/ Caramello - 1 kg	Art. TPA12
Schokolade/ Cioccolata - 1 kg	Art. TPA13
Waldfrüchte/ Frutti di bosco - 1 kg	Art. TPA14



## TORRONE-STREUSEL RICCOLI DI TORRONE

1 kg	Art. BMT10
------	------------



**Master Martini**

## SCHOKO-STREUSEL DUNKEL RICCIOLI CIOCCOLATA FONDENTE

1 kg	Art. BMS60
------	------------





**VANILLE / VANIGLIA**

- ❄️ 500 ml Art. SPV0T
- ❄️ 4 l Art. SPV4T
- ❄️ 4,75 l Art. SPV2T



**SCHOKOLADE / CIOCCOLATA**

- ❄️ 500 ml Art. SPC0T
- ❄️ 4 l Art. SPC4T
- ❄️ 4,75 l Art. SPC2T



**ERDBEERE / FRAGOLA**

- ❄️ 500 ml Art. SPE0T
- ❄️ 4 l Art. SPE4T
- ❄️ 4,75 l Art. SPE2T



**STRACCIATELLA**

- ❄️ 500 ml Art. SPS0T
- ❄️ 4 l Art. SPS4T
- ❄️ 4,75 l Art. SPS2T



**BANANE / BANANA**

- ❄️ 4,75 l Art. SPB3T



**APRIKOSE / ALBICOCCA**

- ❄️ 4,75 l Art. SPA3T



**BIRNE / PERA**

- ❄️ 4,75 l Art. SPB1T



**FIOR DI LATTE**

- ❄️ 4 l Art. SPF4T



**MELONE**

- ❄️ 4,75 l Art. SPB2T



**KOKOS / COCCO**

- ❄️ 4,75 l Art. SPK2T



**HEIDELBEERE / MIRTILLO**

- ❄️ 4 l Art. SPG4T



**TIRAMISU**

- ❄️ 4 l Art. SPT4T



**KAFFEE / CAFFÉ**

- ❄️ 4,75 l Art. SPK4T



**GRÜNER APFEL / MELA VERDE**

- ❄️ 4,75 l Art. SPM2T



**LEBKUCHEN**

- ❄️ 4,75 l Art. SPL2T



**MALAGA**

- ❄️ 4,75 l Art. SPM3T

## LAKTOSEFREIER GENUSS PIÙ GUSTO SENZA LATTOSIO

Das laktosefreie Speiseeis aus frischer, hochweriger pasteurisierter Milch aus den Südtiroler Bergen garantiert Ihnen einen Genuss ohne Reue.

Il gelato senza lattosio fatto con latte fresco e pastorizzato di alta qualità proveniente dalle montagne dell'Alto Adige vi garantisce un piacere senza rimorsi.

PRODOTTO DELLA REGIONE

PRODUKT AUS DER REGION



**EIS LAKTOSEFREI 300 g**

**GELATO SENZA LATTOSIO 300 g**

- ❄️ Haselnuss/ Noccia Art. SPN7T
- ❄️ Schokolade/ Cioccolato Art. SPS7T
- ❄️ Fior di Latte Art. SPP7T
- ❄️ Vanille/ Vaniglia Art. SPV7T

# SPEISEEIS GELATO

 **Speciali Emozioni**



## ZITRONE / LIMONE

-  500 ml Art. SPZ0T
-  4 l Art. SPZ4T
-  4,75 l Art. SPZ2T



## HASELNUSS / NOCCIOLA

-  500 ml Art. SPH0T
-  4 l Art. SPH4T
-  4,75 l Art. SPH2T



## AMARENA / VARIEGATO

-  500 ml Art. SPA0T
-  4 l Art. SPA4T
-  4,75 l Art. SPA2T



## CROCCANTINO

-  4 l Art. SP04T
-  4,75 l Art. SP02T




## JOGHURT / YOGURT

-  4,75 l Art. SPJ2T



## PISTAZIE / PISTACCHIO

-  4,75 l Art. SPP2T



## WALDFRÜCHTE / FRUTTI DI BOSCO

-  4,75 l Art. SPW2T



## MINZE-SCHOKO / MENTA-CIOCCO

-  4,75 l Art. SPX2T



## WALNUSS / NOCI

-  4,75 l Art. SPN2T



## PANNA COTTA KAREMELL / CARAMELLO

-  4,75 l Art. SPY2T




## SORBET/EIS SORBETTO/GELATO

-  Mandarine/ Mandarino - 4,75 l Art. SP11T
-  Mango - 4,75 l Art. SPG2T
-  Heidelbeere/ Mirtillo - 4,75 l Art. SP12T



## VANILLE PREMIUM VANIGLIA

-  2 x 4,8 l Art. SPV1T




**Stritzinger**

## STRITZINGER EIS 5 I

-  Erdbeere/ Fragola Art. SPE50
-  Schokolade/ Cioccolato Art. SPS05
-  Vanille/ Vaniglia Art. SPV50







## EISSTANGE NOCCIOLINE





-  2 x 1,42 l Art. SPN1T

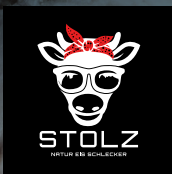


## OROGEL EIS

-  Coppa Sahne/Schoko 6 St. 50g Art. SP08T
-  Keks-Eis Sahne Sandwich 8 x 400 g Art. SP97T
-  Cono-Eis Granmix 6 x 450 g Art. SP98T
-  Club dei mini 9 x 300 g Art. SP99T

## OROGEL GELATO

-  Coppa Panna/Ciocco 6 Pz. 50g Art. SP08T
-  Biscotto gelato panna 8 x 400 g Art. SP97T
-  Cono gelato Granmix 6 x 450 g Art. SP98T
-  Club dei mini 9 x 300 g Art. SP99T



# STOLZ EIS GELATO

so lecker!  
così gustoso!

VON KLASSISCH BIS  
EXTRAVAGANT -  
ABER IMMER NATÜRLICH.

CLASSICO O STRAVAGANTE  
MA SEMPRE NATURALE.

**\*EVERCREAM von Stolz: Das Eis, dass die Welt der Konditorei revolutioniert\***

Stellen Sie sich vor, Sie könnten ein Eis servieren, das selbst bei -18 Grad direkt aus dem Gefrierschrank in weniger als zwei Minuten bereit zum Spachteln ist. Seine innovative Formulierung stellt sicher, dass, selbst wenn das Eis leicht schmilzt, es nach dem Wiedereinfrieren immer wieder seine ursprüngliche Konsistenz annimmt, ohne zu kristallisieren.

Perfekt für Eisdielen, Restaurants und alle, die ihren Kreationen einen Hauch von Klasse verleihen möchten. Evercream zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit aus.

**\*EVERCREAM di Stolz: Il gelato che rivoluziona il mondo della pasticceria\***

Immagina di poter offrire un gelato spatolabile e pronto all'uso in meno di due minuti, anche a -18 gradi, direttamente dal congelatore. La sua innovativa formulazione garantisce che, anche se dovesse sciogliersi leggermente, il gelato manterrà sempre la sua consistenza originale, senza cristallizzare.

Perfetto per gelaterie, ristoranti e per chi ama offrire un tocco di classe alle proprie preparazioni. Evercream si distingue per la sua versatilità e facilità d'uso. Porta la tua creatività al massimo livello con un gelato che non ti farà mai perdere tempo e che garantirà sempre risultati impeccabili.

## STOLZ EIS APFELSTRUDEL GELATO STOLZ STRUDEL DI MELE

- 2 x 2,5 l
- Evercream 4,2 l

Art. EZA8T  
Art. EZA1T



## STOLZ EIS JOGHURT GELATO STOLZ YOGURT

- Evercream 4,2 l

Art. EZJ1T



## STOLZ EIS FIOR DI LATTE / MIT SAUERKIRSCH GELATO STOLZ FIOR DI LATTE / CON AMARENA

- 2 x 2,5 l
- Natur Eis 5 l

Art. EZF7T  
Art. EZA5T






**STOLZ EIS ERDBEERE**  
GELATO STOLZ FRAGOLA

-  Eis/Sorbet 2 x 2,5 l Art. EZE8T
-  Eis/Sorbet 4,2 l Art. EZE1T
-  Eis/Sorbet 5 l Art. EZE2T





**STOLZ EIS HIMBEERE**  
GELATO STOLZ LAMPONE

-  Eis/Sorbet 2 x 2,5 l Art. EZL7T
-  Eis/Sorbet 4,2 l Art. EZH1T
-  Eis/Sorbet 5 l Art. EZH3T




**STOLZ EIS ZITRONE**  
GELATO STOLZ LIMONE

-  Eis/Sorbet 4,2 l Art. EZZ1T
-  Eis/Sorbet 5 l Art. EZZ3T



**STOLZ EIS ZITRONE-INGWER**  
GELATO STOLZ LIMONE-ZENZERO

-  Eis/Sorbet 2 x 2,5 l Art. EZL8T



**STOLZ EIS HASELNUSS PIEMONT**  
GELATO STOLZ NOCCIOLA

-  Evercream 4,2 l Art. EZX1T
-  Natur Eis 5 l Art. EZX3T




**STOLZ EIS STRACCIATELLA**  
GELATO STOLZ STRACCIATELLA

-  Evercream 4,2 l Art. EZS2T
-  Natur Eis 5 l Art. EZS5T



**STOLZ EIS MILCHSCHOKOLADE**  
GELATO STOLZ CIOCCOLATA AL LATTE

-  2 x 2,5 l Art. EZS8T
-  Evercream 4,2 l Art. EZS1T
-  Natur Eis 5 l Art. EZS4T



**STOLZ EIS PISTAZIE BRONTE**  
GELATO STOLZ PISTACCHIO BRONTE

- ❄️ 2 x 2,5 l
- ❄️ Evercream 4,2 l
- ❄️ Natur Eis 5 l

Art. EZP2T  
Art. EZP1T  
Art. EZP3T



**STOLZ EIS VANILLE TAHITI**  
GELATO STOLZ VANIGLIA TAHITI

- ❄️ 2 x 2,5 l
- ❄️ Evercream 4,2 l

Art. EZV8T  
Art. EZV1T



**STOLZ EIS VANILLE BOURBON LIGHT**  
GELATO STOLZ VANIGLIA BOURBON LIGHT

- ❄️ 2 x 2,5 l
- ❄️ Evercream 4,2 l
- ❄️ Natur Eis 5 l

Art. EZV7T  
Art. EZV2T  
Art. EZV3T



**STOLZ EIS GIANDUIA BACIO**  
GELATO STOLZ GIANDUIA BACIO

- ❄️ 2 x 2,5 l
- ❄️ Evercream 4,2 l

Art. EZB2T  
Art. EZB1T



**STOLZ EIS MILLE FOGLIE**  
GELATO STOLZ MILLE FOGLIE

- ❄️ 2 x 2,5 l

Art. EZM7T



**STOLZ EIS SPAGNOLA**  
GELATO STOLZ SPAGNOLA

- ❄️ Natur Eis 5 l

Art. EZS6T



**STOLZ EIS MANDARINE**  
GELATO STOLZ MANDARINI

- ❄️ Eis/Sorbet 2 x 2,5 l

Art. EZI8T







**STOLZ EIS EXOTISCH**  
GELATO STOLZ ESOTICA

❄️ Eis/Sorbet 2 x 2,5 l

Art. ESE2T



**STOLZ EIS ROSE & GIN & GRAPEFRUIT**  
GELATO STOLZ ROSE & GIN & GRAPEFRUIT

❄️ Eis/Sorbet 4,2 l

Art. EZG8T



**STOLZ EIS GORGONZOLA**  
GELATO STOLZ GORGONZOLA

❄️ Gourmet 4,2 l

Art. EZG2T



**STOLZ EIS ZABAIONE**  
GELATO STOLZ ZABAIONE

❄️ 2 x 2,5 l

Art. EZZ7T



**STOLZ EIS TIRAMISU**  
GELATO STOLZ TIRAMISU

❄️ 2 x 2,5 l

Art. EZU8T



**STOLZ EIS TORRONCINO**  
GELATO STOLZ TORRONCINO

❄️ 2 x 2,5 l

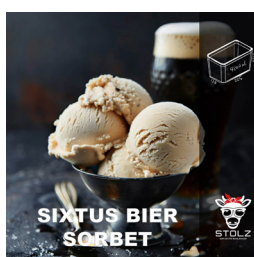
Art. EZT8T



**STOLZ EIS MALAGA**  
GELATO STOLZ MALAGA

❄️ 2 x 2,5 l

Art. EZM8T



**STOLZ EIS BIER SIXTUS**  
GELATO STOLZ BIRRA SIXTUS

❄️ 4,2 l

Art. EZX2T



**STOLZ EIS MINZE-SCHOKOLADE**  
GELATO STOLZ MENTA-CIOCCOLATO

❄️ Evercream 4,2 l

Art. EZM2T



**STOLZ EIS ZIMT**  
GELATO STOLZ CANNELLA

❄️ 4,2 l

Art. EZZ2T



**STOLZ EIS OPAS KAFFEE**  
GELATO STOLZ CAFFE'

❄️ Evercream 4,2 l

Art. EZK2T



**STOLZ EIS CREMINO**  
GELATO STOLZ CREMINO

❄️ Evercream 4,2 l

Art. EZC2T

und viele weitere Geschmacksrichtungen / molti altri gusti...

[www.foppa.com](http://www.foppa.com)

# GEFRORENES OBST FRUTTA SURGELATA

© Shutterstock



## WALDFRÜCHTE MIT HIMBEEREN FRUTTI DI BOSCO CON LAMPONI

- ❄️ 'MAZZONI' 1 kg Art. OB45T
- ❄️ 'GREEN ICE' 1 kg Art. OB42T



## ERDBEEREN FRAGOLE SENGA

- ❄️ 5 kg Art. OB40T



## HIMBEEREN LAMPONI

- ❄️ 2,5 kg Art. OB30T



## PREISELBEEREN RIBES

- ❄️ 5 kg Art. OB31T



## KASTANIEN 1 kg CASTAGNE

- ❄️ Geschält Art. OB37T
- ❄️ Brat-Kastanien Fixfertig Art. OB38T



## MANGO WÜRFEL MANGO A CUBETTI

- ❄️ 10 kg Art. OB36T



## RHABBER WÜRFEL RABBARO A CUBETTI

- ❄️ 5 kg Art. OB44T



VÖG  
PRODUKTE

## APFELSPALTEN FETTE DI MELA

- ❄️ 10 kg Art. OB05T



## OBST OHNE STEIN 5 kg / FRUTTA SENZA NOCCIOLIO

- |                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| ❄️ Pflaumen halbiert Art. OB20T  | ❄️ Sauerkirschen Art. OB39T  |
| ❄️ Aprikosen halbiert Art. OB22T | ❄️ Süßkirschen Art. OB43T    |
| ❄️ Prugne metà Art. OB20T        | ❄️ Ciliegie acide Art. OB39T |
| ❄️ Albicocche metà Art. OB22T    | ❄️ Ciliegie dolci Art. OB43T |

## BEEREN 1 kg / FRUTTI DI BOSCO

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| ❄️ Brombeeren Art. OB29T         | ❄️ Heidelbeeren Art. OB35T           |
| ❄️ Himbeeren Art. OB01T          | ❄️ Wilde Waldheidelbeeren Art. OB34T |
| ❄️ Wald-Erdbeeren Art. OB41T     | ❄️ Johannisbeeren Rot Art. OB33T     |
| ❄️ More Art. OB29T               | ❄️ Mirtilli Art. OB35T               |
| ❄️ Lamponi Art. OB01T            | ❄️ Mirtilli selvatici Art. OB34T     |
| ❄️ Fragoline di bosco Art. OB41T | ❄️ Ribes rosso Art. OB33T            |



**FABBRIO**

## AMARENE (FRUCHT UND SIRUP) (FRUTTA E SCIROPPO)

- 1,25 kg Art. DEA12
- 3,2 kg Art. DEA32



**FABBRIO**

## COCKTAIL KIRSCHEN MIT STÄNGEL CILIEGIE DA COCKTAIL CON GAMBO

- 470 g Art. DEZ10

# FRUCHTPÜREES PURÉE DI FRUTTA

## NATÜRLICH FRUCHTIG NATURALMENTE FRUTTATO

Lo **Fruitière**  
du Val Evêl®



### FRUCHTPÜREE FRISCH 1 kg PURÉE DI FRUTTA FRESCA

#### ❄️ FRUCHTPÜREE GEFROREN 1 kg PURÉE DI FRUTTA SURGELATA

Erdbeere - Fragole	Art. FPE1T	Kokos - Cocco	Art. FPK1T
Himbeere - Lamponi	Art. FPH1T	Apfel - Mela	Art. FPL1T
Mango	Art. FPN1T	Mandarine - Mandarino	Art. FPM5T
Aprikose - Albicocche	Art. FPA1T	Melone	Art. FPO1T
Ananas	Art. FPS1T	Orange - Arancia	Art. FPO2T
Weißer Pfirsich - Pesca bianca	Art. FPP1T	Pampelmuse - Pompelmo	Art. FPP2T
Schwarze Johannisbeere - Ribes nero	Art. FPR1T	Rhabarber/Erdbeere - Rabarbaro/fragola	Art. FPR2T
Wilde Heidelbeere - Mirtillo selvatico	Art. FPM1T	Rote Muskattraube - uva moscata rossa	Art. FPT1T
Passionsfrucht - Frutto della passione	Art. FPF1T	Feige - Fico	Art. FPV1T
Banane - Banana	Art. FPB1T	Birne - Pera	Art. FPX1T
Granatapfel - Melograno	Art. FPG1T	Papaya	Art. FPY1T
Litschi	Art. FPI1T	Zitrone - Limone	Art. FPZ1T

Erdbeere - Fragola	Art. FPE10
Himbeere - Lamponi	Art. FPH10
Mango	Art. FPN10
Aprikose - Albicocca	Art. FPA11
Ananas	Art. FPA12
Weißer Pfirsich - Pesca bianca	Art. FPP10
Schwarze Johannisbeere - Ribes nero	Art. FPR10
Wilde Heidelbeere - Mirtillo selvatico	Art. FPM10
Sauerkirsche - Amarena fresca	Art. FPK10
Blutorange - Arancia sanguinella	Art. FPB11
Birne - Pera	Art. FPB10
Zitrone - Limone	Art. FPZ10
Passionsfrucht - Frutto della passione	Art. FPF10



**Hero**

### KASTANIENPÜREE / PUREA DI CASTAGNE

900 g	Art. OBK90
Stange/ Stanga 1,5 kg	Art. OBK91



**Tomi Kaiser**

### KASTANIENPÜREE / PUREA DI CASTAGNE

❄️ 800 g	Art. OB50T
----------	------------





foppa

TASTE SUPPORTER