

Ice Cream Katalog

- ✓ Packaging
- ✓ Food: Basen und geschmacksgebende Komponenten
- ✓ Verbrauchsartikel
- ✓ Hygiene, Reinigung und Arbeitsschutz

PACOVIS-AMREIN.COM



UNSERE KATALOG-ICONS HABEN FOLGENDE BEDEUTUNG:

PRODUKTEMERKMALE NON FOOD PRODUKTE

-  naturese
-  naturese PaperWise
-  individuell bedruckbar

PRODUKTEMERKMALE FOOD PRODUKTE

-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  Bio Knospe
-  EU BIO
-  HALAL
-  Kosher
-  Vegan

ALLERGENE

-  Gluten
-  Eier
-  Erdnüsse
-  Milch
-  Schalen- Hülsenfrüchte
-  Soja
-  Schwefeldioxid/Sulfit

1	Pappbecher für Eis Pappbecher, Schalen Kraft, Snap-On-Becher, Siegelplatinen	5
2	Schalen für Eis Eis-Behälter, ISO Schalen	10
3	Vitrinen-Behälter Vitrinen-Behälter aus Kunststoff für die Eisvitrinen	11
4	Becher und Selbstklebeetiketten Dessertbecher aus PS, Erstöffnungsgarantie-Becher, Selbstklebe-Etiketten	12
5	naturesse – Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen Früchte- und Dessertbecher, Papierbesteck, Trinkhalme, Siegelfolien	15
6	Eistüten / Cornets / Waffeln Cornets, Eishörnchen, Rundwaffeln	18
7	Zubehör und Verkaufshilfen Cornethalter, Eisspatel, Eislöffel, Isoliertaschen, Servietten	20
8	Grundbasen für die Herstellung von Eis Basen für Milch- und Fruchteis, Basen für Joghurteis, Basen für Frozenjoghurt, personalisierte Basen	22
9	Geschmacksgebende Komponenten Pasten für Milcheis und Sorbet, Schnellanwendungen, Fruchtpurees, Fruchtzubereitungen	27
10	Schokoladen und Kakaopulver Kuvertüren, Kakaopulver	38
11	Bäckerei / Konditorei	43
12	Toppings	45
13	Dekorationen	46
14	Einzelkomponenten Einzelkomponenten, Bindemittel, Strukturverbesserer	51
15	Bio Sortiment   Einzelkomponenten, Schokoladen & Kakaopulver, Bio Vanille, Bio Fruchtzubereitung	52
16	Hygiene, Reinigungsmittel und Arbeitsschutz Hygiene Verbrauchsmaterial, Reinigungsmittel, Personalhygiene	54

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Klare Abmachungen erleichtern die Zusammenarbeit. In diesem Sinne danken wir Ihnen, wenn Sie sich einige Minuten Zeit nehmen, um sich mit den nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen, die Form und Umfang unserer Leistungen aufzeigen, zu befassen.

1. Gültigkeit

Es gelten ausschliesslich die vorliegenden Bedingungen. Mit der Platzierung einer Bestellung anerkennt der Kunde diese Verkaufs- und Lieferbedingungen ohne Einschränkung.

Abweichenden Einkaufsbedingungen von Kunden verpflichten uns nur, wenn wir diese schriftlich anerkannt haben. Entsprechendes Verhalten oder Stillschweigen der Pacovis Amrein AG / Pacovis Amrein Deutschland GmbH / Pacovis food solutions Österreich GmbH kann nicht als Einverständnis ausgelegt werden.

2. Preise

Unsere Preise sind freibleibend. Falls wir keine Offerte unterbreitet haben, gelten die Preise der jeweils aktuellen Preisliste. Die angegebenen Preise sind Nettopreise (exkl. Mehrwertsteuer / Umsatzsteuer). Änderungen bleiben vorbehalten.

3. Verpackung

Die Verpackung ist in den Preisen inbegriffen. Wir verpacken die Waren in einer Form, die unter normalen Transportbedingungen vor Beschädigungen schützt. Nach Vereinbarung kann die Lieferung in besonderen Gebinden erfolgen. Verpackungen werden nicht zurückgenommen.

4. Liefermenge

Die effektive Liefermenge kann geringfügig von der bestellten Menge abweichen. In Rechnung gestellt wird die tatsächlich gelieferte Menge.

5. Lieferung

Alle Aufträge werden fest verrechnet. Es wird nicht in Konsignation geliefert. Porto und Versandkosten werden zusätzlich belastet.

6. Zahlungsbedingungen

30 Tage netto ab Fakturadatum. Unerlaubte Abzüge werden nachbelastet. Die Ware bleibt bis zur Begleichung der Rechnung unser Eigentum. Unsere Lieferpflicht entfällt ohne Mahnung oder Fristansetzung, wenn die Zahlungsbedingungen nicht eingehalten werden oder aufgrund ungünstiger Auskünfte, die wir (nachträglich) erhalten. Für Schäden aus nicht ausgeführten oder verzögerten Lieferungen sind wir in solchen Fällen nicht haftbar.

7. Mängelrüge

Der Kunde prüft die Lieferung unmittelbar nach Erhalt auf Menge, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel sind umgehend schriftlich zu beanstanden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung erkennbar gewesen wären, können später nicht mehr geltend gemacht werden. Jede Mängelrüge hat Artikelnummer, Produktionscode, Bezeichnung und Menge der beanstandeten Ware zu enthalten. Warenproben sind aufzubewahren oder einzusenden. Bei erheblichen Mängeln können wir nach eigener Wahl Ersatz liefern oder die Kaufsumme für den mangelhaften Teil der Lieferung gutschreiben. Führt die Weiterverarbeitung mangelhafter Ware beim Kunden dazu, dass die Produktion ganz oder teilweise vernichtet werden muss, ersetzen wir maximal den Einstandspreis der verwendeten Rohstoffe. Wir haften nicht für allfällige Betriebsunterbrüche, entgangene Gewinne oder indirekte Verluste, die auf mangelhafte oder verzögerte Lieferung zurückzuführen sind.

8. Rückgaben

Rücksendungen sind nur mit unserem Einverständnis zulässig. Wir sind nicht verpflichtet, falsch oder zuviel bestellte Ware zurückzunehmen. Wird eine Rücknahme vereinbart, gilt folgende Regelung: Die Rücknahmekosten werden nach Aufwand beim Gutschriftbetrag abgezogen.

Geöffnete, angebrochene oder verschmutzte Gebinde können wir aus hygienischen Gründen nicht zurücknehmen und gutschreiben. Der Antrag auf Rücksendung muss innerhalb von 3 Monaten nach Auslieferung erfolgen. Die Rücknahme von Lebensmitteln ist nur in Ausnahmefällen und in Absprache möglich. Für Rücksendungen mit geringem Warenwert wird keine Gutschrift ausgestellt. Die Rücksendung geht zu Lasten des Kunden.

9. Behälter und Gebinde

Warenbehälter und Transportgebinde (Euro-Paletten etc.) nehmen wir nur in gutem Zustand zurück. Nicht getauschte Gebinde fakturieren wir zum Selbstkostenpreis.

10. Höhere Gewalt

Vorbehalten bleiben Liefermöglichkeit, Lieferbeschränkungen, behördliche Massnahmen, Rationierungen, Verkehrs- und Betriebsstörungen, Krieg, Streik und alle anderen Fälle höherer Gewalt.

11. Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist in allen Fällen für beide Teile Belp / Metzingen / Stockerau.

Belp / Metzingen / Stockerau, 01.01.2022

PAPPBECHER

Pappbecher für Eis naturrette aus nachwachsenden Rohstoffen

Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	VE	Art. Nr.
Karton/PLA	gelb	90	40	73	1932	2959.2537
Karton/PLA	rot	135	49	75	1680	2960.2268
Karton/PLA	grün	200	50	86	2010	2961.2680



Pappbecher für Eis

Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	VE	Art. Nr.
Karton/PE	rosa	110	45	74.5	1840	7127.1229
Karton/PE	hellblau	165	54.2	77.4	2184	7127.1230
Karton/PE	gelb	200	50	86	1350	7127.1231



Pappbecher für Eis «Tutti Frutti»

Material	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	VE	Art. Nr.
Karton/PE	90	40	73	1932	12810
Karton/PE	135	49	75	1680	12811
Karton/PE	200	50	86	2010	12812



Pappbecher für Eis «vom Feinsten»

Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Karton/PE	weiss bedruckt	75	37	64,5		3240	2965.1
Karton/PE	weiss bedruckt	135	50	75	2966.2 / 2966.312	1680	2966.1
Karton/PE	weiss bedruckt	165	55	77	2967.3 / 2966.31	2184	2967.1
Karton/PE	weiss bedruckt	230	57	90	2968.2	1290	2968.1
Karton/PE	weiss bedruckt	390	65	105		1200	2969.1



Pappeinlagendeckel zu Pappbecher

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
Karton/PE	weiss	67	2959.2537	500	2966.311
Karton/PE	weiss	69	2966.1	500	2966.312
Karton/PE	weiss	70.2	2960.2268	500	2966.313
Karton/PE	weiss	72	2967.1	500	2966.31



Flachdeckel zu Pappbecher für Eis

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	75	2966.1	2000	2966.2
PS	glasklar	77	2967.1	2100	2967.3
PS	glasklar	90	2968.1	1500	2968.2



Eisbecher naturrette aus nachwachsenden Rohstoffen

Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Kraft/PLA	braun	120	45	75	19248 / 21344 / 23094	1000	17902
Kraft/PLA	braun	180	52	85	19249 / 21345 / 23759	1000	17903
Kraft/PLA	braun	240	52	96	19250 / 21346 / 23482	1000	17904
Kraft/PLA	braun	340	60	105	19251 / 21347 / 26572	500	17905
Kraft/PLA	braun	440	75	105	19251 / 21347 / 26572	500	20744



Flachdeckel naturess aus nachwachsenden Rohstoffen



Material	Farbe		Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PLA	glasklar		75	17902	1000	19248
Kraft/PLA	braun		75	17902	500	21344
Kraft/PLA	braun	mit Holz-Löffel	75	17902	1000	23094
Kraft/PLA, stapelbar	braun	mit PS-Löffel + Loch seitwärts	75	17902	1000	712429
PLA	glasklar		85	17903	800	19249
Kraft/PLA	braun		85	17903	500	21345
Kraft/PLA	braun	mit Holzspatel	85	17903	500	23759
PLA	glasklar		96	17904	750	19250
Kraft/PLA	braun		96	17904	500	21346
Kraft/PLA, stapelbar	braun		96	17904	1000	23482
PLA	glarklar		105	17905 / 20744	750	19251
Kraft / PLA	braun		105	17905 / 20744	500	21347
Karton/PLA	weiss		105	17905 / 20744	500	26572



Eisbowle naturess aus nachwachsenden Rohstoffen



Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Kraft/PLA	braun	300	45	120	20854	500	20745
Kraft/PLA	braun	445	60	120	20854	500	20746



Flachdeckel zu Eisbowle naturess aus nachwachsenden Rohstoffen



Material	Farbe		Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PLA	transparent		120	20745 / 20746	400	20854



Becher naturess aus nachwachsenden Rohstoffen



Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Kraft/PLA	braun	230	60	90	15534	500	15529
Kraft/PLA	braun	345	80	90	15534	500	15530
Kraft/PLA	braun	480	102	98	15535	500	15531
Kraft/PLA	braun	780	110	118	15536	375	15532
Kraft/PLA	braun	950	133	118	15536	375	15533



Flachdeckel zur Becher naturess aus nachwachsenden Rohstoffen



Material	Farbe		Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
Kraft	braun	mit Dampfloch	90	15529 / 15530	500	15534
Kraft	braun	mit Dampfloch	98	15531	500	15535
Kraft	braun	mit Dampfloch	118	15532 / 15533	375	15536



Schale rechteckig naturess aus nachwachsenden Rohstoffen



Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Kraft/PLA	braun	275	125×105×40	22137 / 22138 / 22139	500	22134
Kraft/PLA	braun	375	125×105×50	22137 / 22138 / 22139	500	22135
Kraft/PLA	braun	500	125×105×64	22137 / 22138 / 22139	500	22136
Kraft/PLA	braun	500	173×120×40	22144 / 22145 / 22146 / 22869	300	22140
Kraft/PLA	braun	650	173×120×51	22144 / 22145 / 22146 / 22869	300	22141
Kraft/PLA	braun	750	173×120×57	22144 / 22145 / 22146 / 22869	300	22142
Kraft/PLA	braun	1000	173×120×75	22144 / 22145 / 22146 / 22869	300	22143



Deckel zu Schale rechteckig naturess aus nachwachsenden Rohstoffen



Material	Farbe	Grösse mm	passende Schale	VE	Art. Nr.
RPET	transparent	125×105	22134 / 22135 / 22136	500	22137
PLA	transparent	125×105	22134 / 22135 / 22136	500	22138
PP	transparent	125×105	22134 / 22135 / 22136	500	22139
RPET	transparent	173×120	22140 / 22414 / 22142 / 22143	300	22144
PLA	transparent	173×120	22140 / 22414 / 22142 / 22143	300	22145
PP	transparent	173×120	22140 / 22414 / 22142 / 22143	300	22146
Kraft/PLA	braun	173×120	22140 / 22414 / 22142 / 22143	300	22869



Pappbecher für Eis «SnapOn» für abgepacktes Eis



Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Kraft/PLA-Beschichtung	braun	130	68	68	23480	1000	23479
Karton/PLA-Beschichtung	weiss	130	68	68	712426	1000	20207
Kraft/PE	braun	180	52	85	23759	1000	23270
Karton/PLA-Beschichtung	weiss	180	52	85	26512	1000	26565
Kraft/PLA-Beschichtung	braun	480	113	96	23482	1000	23481
Karton/PLA-Beschichtung	weiss	480	113	96	712420	1000	712419



Deckel zu Pappbecher «SnapOn» für abgepacktes Eis

Material	Farbe		Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
Karton/PLA-Beschichtung	weiss	mit PS-Spatel	68	20207	1000	712426
Karton/PLA-Beschichtung	weiss	mit Holz Spatel	68	20207	1000	23093
Kraft/PLA-Beschichtung	braun	mit Holz Spatel	68	23479	1000	23480
Kraft/PLA-Beschichtung	braun	mit Holz Spatel	85	23270	1000	23759
Karton/PLA-Beschichtung	weiss	mit Holz Spatel	85	26565	1000	26512
Karton/PLA-Beschichtung	weiss	ohne Spatel	96	712419	500	712420
Kraft/PLA-Beschichtung	braun	stapelbar ohne Spatel	96	23481	1000	23482



Pappbecher für Eis individuell bedruckbar

Kompetentes Auftreten

Becher mit Mundrolle in verschiedenen Grössen (Füllmengen) erhältlich

Material: PE-Beschichtung oder PLA-Beschichtung

Mindestbestellmenge: 10'000 Stück pro Grösse für PE-beschichtete Pappbecher beziehungsweise 30'000 Stück pro Grösse für PLA-beschichtete Pappbecher



Pappbecher Snap-On individuell bedruckt

Kompetentes Auftreten

umweltbewusst – Becher 100% biologisch abbaubar, aus nachwachsenden Rohstoffen

Becher mit Mundrolle und Deckel mit und ohne Löffel (PS- oder Holz-Löffel) in verschiedenen Grössen (Füllmengen) erhältlich

Mindestbestellmenge: 25'000 Stück pro Grösse



Pappbecher für Eis K-Linie PE-Beschichtung oder PLA-Beschichtung



Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm		VE	Art. Nr.
PE-Beschichtung	weiss	100	52	75	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1560	7127.327
PE-Beschichtung	weiss	150	72	75	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1560	7127.997
PE-Beschichtung	weiss	200	85	75	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1920	7127.998
PE-Beschichtung	weiss	210	45	95	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1120	7127.142
PE-Beschichtung	weiss	300	82.4	95	ohne Löffel, flacher Siegelrand	960	7127.999
PE-Beschichtung	weiss	400	97.2	95	ohne Löffel, flacher Siegelrand	960	7127.1000
PLA-Beschichtung	weiss	100	52	75	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1560	7127.K100
PLA-Beschichtung	weiss	150	72	75	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1560	7127.K150
PLA-Beschichtung	weiss	200	85	75	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1920	7127.K200
PLA-Beschichtung	weiss	210	45	95	ohne Löffel, flacher Siegelrand	1120	7127.K210
PLA-Beschichtung	weiss	300	82.4	95	ohne Löffel, flacher Siegelrand	960	7127.K300
PLA-Beschichtung	weiss	400	97.2	95	ohne Löffel, flacher Siegelrand	960	7127.K400
PLA-Beschichtung	braun	100	52	75	ohne Löffel, mit Mundrolle	1560	7127.1159
PLA-Beschichtung	weiss	100	52	75	ohne Löffel, mit Mundrolle	1560	7127.1160
PLA-Beschichtung	weiss	150	72	75	ohne Löffel, mit Mundrolle	1560	7127.1161
PLA-Beschichtung	weiss	200	85	75	ohne Löffel, mit Mundrolle	1920	7127.1162
PLA-Beschichtung	weiss	210	45	95	ohne Löffel, mit Mundrolle	1120	7127.1163
PLA-Beschichtung	weiss	300	82.4	95	ohne Löffel, mit Mundrolle	960	7127.1164

Bei den Grössen 100 + 150 ml gibt es die Möglichkeit bei beiden Beschichtungen die Becher auch mit PS-Löffel im Boden zu bestellen.

Klapplöffel einzeln verpackt

Material	Farbe	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	weiss	7127.327 / 7127.K100	2000	7032.3
PS	weiss	7127.997 / 7127.K150	5000	7032.4



Pappbecher für Eis siegelbar individuell bedruckt

Kompetentes Auftreten

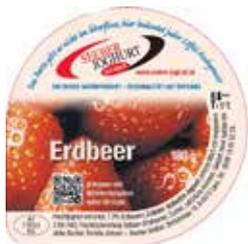
Becher siegelbar in verschiedenen Grössen (Füllmengen) erhältlich
 Material: PE-Beschichtung oder PLA-Beschichtung mit oder ohne Löffel im Boden bei den Grössen 100 + 150 ml
 mit flachem Siegelrand oder Mundrolle erhältlich
 Mindestbestellmenge: 20'000 Stück pro Grösse



Zögern Sie nicht und fordern Sie eine Spezifikation, ein Muster oder eine individuelle Beratung durch unsere Spezialisten an.

Papier-, Alu- und Petsiegelplatinen – Verwendung und Einsatz

Papier-, Alu- und Petsiegelplatinen werden in Sammeldruckaufträgen zu mindestens 100'000 Stück ausgeführt, sind jedoch bereits in einer **Mindestauflage von 4'500 Stück** pro Sorte erhältlich.



→ Kundenlogo
Standardfruchtsujet
Deklaration



→ Kundenspezifisches Sujet



→ GS1-Code



→ Datumsfeld für Stempel
(Position und Grösse richten sich nach Ihrer Maschine)



→ Erhältlich in den Standardgrössen
Ø 73 / 75 / 95 / 97
Weitere Grössen und Formen auf Anfrage erhältlich



Fordern Sie uns heraus...

...und lassen Sie sich von unseren Spezialisten individuell beraten.

SCHALEN FÜR EIS

Eisschalen

Material	Farbe	Inhalt g	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PP	transparent	1000	7038.7	300	7038.6



Deckel zu Eisschalen

Material	Farbe	passende Schale	VE	Art. Nr.
PP	transparent	7038.6	300	7038.7



Eisschale mit Erstöffnungsgarantie

Material	Farbe	Inhalt l	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PP	weiss	4	704506	480	704505



Deckel zu Eisschale mit Erstöffnungsgarantie

Material	Farbe	passende Schale	VE	Art. Nr.
PP	weiss	704505	448	704506

Glace-Behälter

Material	Farbe	Inhalt l	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	weiss	1	2981.840	420	2980.420
PS	weiss	2.5	14481	176	14480
PS	weiss	5	14483	154	14482



Deckel zu Glace-Behälter

Material	Farbe	passender Behälter	VE	Art. Nr.
PS	transparent	2980.420	705	2981.840
PS	weiss	14480	496	14481
PS	weiss	14482	330	14483



VITRINEN-BEHÄLTER

Vitrinen-Behälter

Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	inox	2300	165 × 178 × 120	7038.15	100	7038.14
PS	inox	2500	180 × 165 × 120	7038.5	174	7037.4
PS	inox	4750	341 × 145 × 122	7038.10	100	7037.9
PS	inox	5000	360 × 165 × 120	7038.3 / 7038.11	100	7037.10
PS	inox	5000	360 × 165 × 120	7038.3 / 7038.4	90	7037.5
PS	inox	5700	332 × 168 × 150	7038.2	80	7037.2GN



Vitrinen-Behälter

Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	grau	2500	180 × 165 × 120	7038.5	174	7037.6
PS	grau	4750	346 × 165 × 115	7038.1	120	7037.1



Vitrinen-Behälter

Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	weiss	5000	340 × 145 × 134	7038.9	100	7037.8



Deckel zu Vitrinen-Behälter

Material	Farbe	passender Behälter	VE	Art. Nr.
PS	transparent	7037.1	360	7038.1
PS	transparent	7037.2GN	120	7038.2
PS	transparent	7037.5 / 7037.10	180	7038.3
PS	transparent	7037.4	1044	7038.5



Deckel zu Vitrinen-Behälter

Material	Farbe	passender Behälter	VE	Art. Nr.
PS	weiss	7037.9	200	7038.10
PS	weiss	mit Stapelrand	200	7038.11
PS	weiss	mit Stapelrand	400	7038.15
PS	weiss	7037.8	200	7038.9



Domdeckel zu Vitrinen-Behälter

Material	Farbe	passender Behälter	VE	Art. Nr.
PS	transparent	7037.5 / 7037.10	180	7038.4



BECHER UND SELBSTKLEBEETIKETTEN

Dessertbecher

Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	125 / 150	70	73	3155.1	920	5223.900
PS	glasklar	150	60	95	712731 / 3096.600 / 3097.600	600	3094.600



Flachdeckel

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	95	3094.600	600	3097.600



Überstülpedeckel mit Klapplöffel

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	95	3094.600	1536	712731



Domdeckel

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	95	3094.600	600	3096.600



Kaffee-Fertig-Glas

Material	Farbe	Inhalt ml	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	200	73	3155.1000	160	5306.150



Deckel

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	73	5306.150	1000	3155.1000



Eisbecher

Material	Farbe	Inhalt ml	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	weiss	250	117	2883.1000	1000	2878.1000
PS	weiss	375	117	2883.1000	1000	2879.1000



Flachdeckel

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	117	2878.1000 / 2879.1000	1000	2883.1000



Domdeckel

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	glasklar	117	2878.1000 / 2879.1000	1000	2882.1000



Überstülpedeckel

Material	Farbe	Ø mm	VE	Art. Nr.
PS	transparent	75	1000	5228.1000



Becher mit Erstöffnungsgarantie



Material	Farbe	Inhalt ml	Höhe mm	Ø mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PP	weiss	180	44	95	0714 / 0723	672	0716.672
PP	weiss	210	52	95	0714 / 0723	624	0717.624
PP	weiss	365	84	95	0714 / 0723	576	0719.576
PP	weiss	565	80	118	0715 / 0724	330	0720.330
PP	weiss	870	126	118	0715 / 0724	285	0721.285
PP	weiss	1025	144	118	0715 / 0724	225	0722.50
PP	transparent	120	52	69	0760	1200	0759.100
PP	transparent	180	44	95	0714 / 0723	672	0709.672
PP	transparent	210	52	95	0714 / 0723	624	0710.624
PP	transparent	365	84	95	0714 / 0723	576	0712.576
PP	transparent	565	80	118	0715 / 0724	330	0713.330
PP	schwarz	120	52	69	710300 / 0760	1200	710299



Deckel zu Becher mit Erstöffnungsgarantie



Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PP	weiss	95	0716 / 0717 / 0719	2520	0723.2520
PP	weiss	118	0720 / 0721 / 0722	1320	0724.2520
PP	transparent	69	0759 / 710299	7488	0760.100
PP	transparent	95	0716 / 0717 / 0719	2520	0714.2520
PP	transparent	118	0720 / 0721 / 0722	1320	0715.1320
PP	schwarz	69	710299 / 0760	1200	710300



auch individuell bedruckbar



Viereckschale mit Erstöffnungsgarantie

Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PS	transparent	270	120 × 89 × 42	710264	500	710263
PS	transparent	425	138 × 98 × 51	710251	450	710250



Deckel zu Viereckschale

Material	Farbe	Grösse mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PS	transparent	120 × 89	710263	2000	710264
PS	transparent	138 × 98	710250	1600	710251



Quadra-Box mit Erstöffnungsgarantie

Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PP	transparent	550	128×128×55	10269	264	10265
PP	transparent	790	128×128×75	10269	240	10266
PP	transparent	960	128×128×90	10269	216	10267
PP	transparent	1280	128×128×118	10269	216	10268



Deckel zu Quadra-Box

Material	Farbe	Grösse mm	passende Box	VE	Art. Nr.
PP	transparent	128×128	10265 / 10266 / 10267 / 10268	95	10269



Einweg-Calippo-Formen mit Deckel

Material	Inhalt ml	VE	Art. Nr.
PP	150	100	7040.6



SELBSTKLEBE-ETIKETTEN INDIVIDUELL BEDRUCKT

rund, eckig oder mit Lasche für Erstöffnungsgarantie

Selbstklebe-Etiketten rund mit Standardsujet
 Grösse: in verschiedenen Ø erhältlich
 Material: Papier, weiss, permanent haftend, mit Schutzlack glänzend + biologisch abbaubar
 Druck: 4-farbig Skala (CMYK) in Digitaldruck
 Layout: Standardsujet Pacovis Amrein für Speiseeis, Jogurt oder Quark
 Bestellmenge: 1'000 Stück pro Sorte



Material: Papier, weiss, Klebstoff permanent haftend + biologisch abbaubar. Andere Materialien und Eigenschaften auf Anfrage
 - hochwertige Druckqualität (Digitaldruck)
 - grafische Umsetzung nach Ihren Wünschen
 - verschiedene Grössen und Formate
 - kompetente Beratung
 - Kleinmengen möglich



VERPACKUNGEN NATURESSE – AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN

Deli Dose

Material	Farbe	Inhalt ml	Ø mm	Höhe mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PLA	glasklar	240	121	35	16403 / 19481	1000	16404
PLA	glasklar	350	121	51	16403 / 19481	1000	16405
PLA	glasklar	500	121	73	16403 / 19481	1000	16406
PLA	glasklar	750	121	110	16403 / 19481	600	19498
PLA	glasklar	1000	121	150	16403 / 19481	500	20609



Deckel zu Deli Dose

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PLA	glasklar	121	16404 / 16405 / 16406 / 19498 / 20609	1000	16403



Deckel zu Deli Dose mit Banderolenaussparung

Material	Farbe	Ø mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PLA	glasklar	76	19475	1000	19479
PLA	glasklar	96	19476 / 19477	1000	19480
PLA	glasklar	121	16404 / 19498 / 20609	900	19481



Früchte- und Dessertbecher

Material	Farbe	Inhalt ml	Ø mm	Höhe mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PLA	glasklar	145	76	61	19479	1000	19475
PLA	glasklar	260	96	63	19480	1000	19476
PLA	glasklar	430	96	107	19480	1000	19477
PLA	glasklar	500	121	77	19481	900	19478



Einsatzbecher zu Früchte- und Dessertbecher

Material	Farbe	Inhalt ml	Ø mm	Höhe mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PLA	glasklar	100	94	22	19476 / 19477	1000	20817



Art. Nr. 16403



Art. Nr. 16405

Art. Nr. 19479



Art. Nr. 19475

Art. Nr. 20817
Einsatzbecher



Art. Nr. 19480

Art. Nr. 19477

Pyramide



Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Pflanzenfasern	weiss	60	50×50×45		500	20370
Pflanzenfasern	weiss	220	72×72×72	20271	500	20371



Deckel



Material	Farbe	Grösse mm	passender Becher	VE	Art. Nr.
PLA	transparent	72×72	20371	400	20271



Kova



Material	Farbe	Inhalt ml	Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
PLA	transparent	60	50×50×45		300	18348
PLA	transparent	100	40×40×82		300	18349
PLA	transparent	160	59×59×72		400	18350
PLA	transparent	220	72×72×72	20271	400	18351



Papierbesteck mit naturessse-Prägung



	Material	Farbe	Grösse mm	VE	Art. Nr.
Gabel	Papier	weiss	165	2000	20795
Messer	Papier	weiss	165	2000	20796
Suppenlöffel	Papier	weiss	165	2000	20797
Kaffeelöffel	Papier	weiss	120	2000	20798
Eislöffel	Papier	weiss	95	3000	20799
Pommes-Sticker	Papier	weiss	88	6000	20800
Gabel	Papier	braun	165	2000	22037
Messer	Papier	braun	165	2000	22038
Suppenlöffel	Papier	braun	165	2000	22039
Kaffeelöffel	Papier	braun	120	2000	22040
Eislöffel	Papier	braun	95	2000	22041



Eislöffel naturessse



Material	Farbe	Grösse mm	VE	Art. Nr.
Holz	nature	110	100	5524.10000
Holz	nature	96	10000	3138.100
Papier	weiss	95	150	20799
Papier	braun	95	150	22041



Trinkhalm



Material	Farbe	Ø mm	Länge mm		VE	Art. Nr.
Papier/Kraft	braun	6	200	in Dispenser Boxen zu 250 Stück	5000	21053
Papier/Kraft	schwarz	6	200	in Dispenser Boxen zu 250 Stück	5000	19119
Papier/Kraft	farbig assortiert	6	200	in Dispenser Boxen zu 250 Stück	5000	19120
Papier	schwarz	8	150		3000	19536
Papier	schwarz	8	230		3000	19534
Papier	braun	8	150		3000	19537
Papier	braun	8	230		3000	19535



Eisschalen rechteckig, Bio-laminiert

Material	Farbe	Inhalt ml		Grösse mm	passender Deckel	VE	Art. Nr.
Pflanzenfasern / PBAT	weiss	500	1-teilig	205×130×45	3462 / 12049	500	13049
Pflanzenfasern / PBAT	weiss	650	1-teilig	205×130×56	3462 / 12049	500	12858
Pflanzenfasern / PBAT	weiss	850	1-teilig	229×153×50	0398 / 12012	250	12859
Pflanzenfasern / PBAT	weiss	1000	1-teilig	229×153×57	0398 / 12012	250	12860



Deckel zu Eisschalen

Material	Farbe		Grösse mm	passende Schale	VE	Art. Nr.
Pflanzenfasern	weiss		205×130	13049 / 12858	500	3462
Pflanzenfasern	weiss		229×153	12859 / 12860	250	0398.250
PLA	transparent		205×130	12400 / 12858 / 13049 / 17022 / 3456 / 3457	500	12049
PLA	transparent		229×153	12402 / 12859 / 12860, 12861 / 17023 / 17024, N395 / N396 / N397	500	12012



Eye Leaf

Material	Farbe		Grösse mm		VE	Art. Nr.
Palmblatt	nature		111×60×10		400	18852
Palmblatt	nature		230×120×23		200	18853
Palmblatt	nature		280×150×30		100	18854



Wickelpapier

Material	Farbe		Grösse mm		VE	Art. Nr.
MaterBi 50 + 15g/m2	braun		500 Rollenbreite / IK-Ø: 50, AD-Ø: 150		1	7107.208

Siegelfolie

Sujet	Farbe		Grösse mm		VE	Art. Nr.
Unbedruckt	transparent		130 mm×250 Laufmeter		1	22857
Druckbild naturessse	transparent		185 mm×250 Laufmeter		1	16327
Unbedruckt	transparent		185 mm×250 Laufmeter		1	17632
Unbedruckt	glasklar		185 mm×500 Laufmeter		1	22248
Unbedruckt	weiss		185 mm×220 Laufmeter		1	22253



Diese nachhaltige Alternative zu Plastik eignet sich für Speisen mit längeren Standzeiten, für angemachte Salate, für Saucengerichte, für saftige Menüs oder auch für eisgekühlte Desserts.

Die Menüverpackung hält der Kälte im Gefrierschrank genauso stand wie der Hitze in der Mikrowelle und im Backofen und kann so auch zum Einfrieren oder zur Erwärmung der Speisen benutzt werden. Vor dem Erhitzen ist wie gewohnt der Verschluss zu entfernen

EISTÜTEN / CORNETS / WAFFELN

Eistüten

Bezeichnung	Beschreibung	Ø mm	Länge mm	Allergene	VE	Art. Nr.
Eistüten 1-2 Kugeln	ohne Rand	47	120		500	7050.500
Eistüten 2-3 Kugeln	ohne Rand	60	195		190	7051.190
Eistüten 3-6 Kugeln	ohne Rand	100	170		180	7052.180



Eistüten Don Alfredo

Bezeichnung	Beschreibung	Ø mm	Länge mm	Allergene	Produkteigenschaften	VE	Art. Nr.
Eistüten Don Alfredo	gedreht, mit Rand	54	190			240	6943.503



Eistüten

Bezeichnung	Beschreibung	Ø mm	Länge mm	Allergene	Produkteigenschaften	VE	Art. Nr.
Eistüten Laura	gedreht, ohne Rand	50	130			500	6943.500
Eistüten Big Fun	gedreht, ohne Rand	63	175			240	6943.501
Eistüten Tivoli XL	gedreht, ohne Rand	100	172			180	6943.502



Eistüten Skagen

Bezeichnung	Ø mm	Länge mm	Allergene	Produkteigenschaften	VE	Art. Nr.
Eistüten Skagen	40	135			240	6940.150



Eistüten Pisa

Bezeichnung	Ø mm	Länge mm	Allergene	Produkteigenschaften	VE	Art. Nr.
Eistüten Pisa	46	135			240	6943.506



Eistüten Tivoli

Bezeichnung	Ø mm	Länge mm	Allergene	Produkteigenschaften	VE	Art. Nr.
Eistüten Tivoli	65	150			68	6942.68



Eistüten BIO

Bezeichnung	Beschreibung	Ø mm	Länge mm	Allergene	Produkteigenschaften	VE	Art. Nr.
BIO Eistüten 1-2 Kugeln	mit Rand	52	160			375	6949.375
BIO Eistüten 1-2 Kugeln	ohne Rand	50	130			500	6950.500
BIO Eistüten 2-3 Kugeln	ohne Rand	67	170			228	6951.228



Eistüten Michelangelo

Bezeichnung	Beschreibung	Ø mm	Länge mm	Allergene	VE	Art. Nr.
Eistüten 2-3 Kugeln	ohne Rand	95	165		168	7055.314



Eistüten mit Standardpapier «LaCialcon»

Bezeichnung	Beschreibung	Ø mm	Länge mm	Allergene	VE	Art. Nr.
Eistüte Botticelli	ohne Rand	46	182		310	7055.333
Eistüte Cimabue	ohne Rand	50	185		280	7055.340



Rundwaffeln

Bezeichnung	Ø mm	Allergene	VE	Art. Nr.
Waffelböden	60		1000	7049.1000



Waffel herzförmig

Bezeichnung	Höhe mm	Breite m	Allergene	VE	Art. Nr.
Waffel Ventaglio Cuore, herzförmig	90	45		200	7055.328



Waffelbecher

Bezeichnung	Ø mm	Allergene	Produktmerkmale	VE	Art. Nr.
Waffelbecher	135			144	7055.490



Individuell bedruckte Papierhörnchen und Rundwaffeln

Gedrehte Waffeln gekoppelt mit personalisierten Papier-Hörnchen

- Hygienische Verpackung der gedrehten Waffeln durch die Papier-Hörnchen
- für Ihren Werbedruck der Papier-Hörnchen Fläche nutzen
- durch die Papier-Hörnchen erhöhte Bruchsicherheit

Rundwaffeln mit personalisiertem Aufdruck

Ihr Vorteil: nutzen Sie die Fläche der Eiswaffeln für Ihren Werbedruck

Für den Druck wird lebensmittelechte Farbe benutzt und kann somit verzehrt werden.

Ihr Sujet wird in einem «schokoladenbraunen»-Farbton gedruckt und dessen Intensität kann eingestellt werden um unterschiedliche Farbverläufe zu erhalten – von fast transparent bis dunkelbraun.



ZUBEHÖR

Cornethalter

Material	Grösse	VE	Art. Nr.
Edelstahl	1 Ø 45 mm / 3 × Ø 30 mm	1	7040.2



Eisportionierer

Material		Ø mm	VE	Art. Nr.
Chromnickelstahl	mit Messinggriff	40	1	7040.4
Chromnickelstahl	mit Messinggriff	49	1	7040.3



Eisspatel

Material		VE	Art. Nr.
Edelstahl	mit blauem Kunststoffgriff	1	5480.1



Plastiklöffel, einzeln verpackt

Material	Farbe	Länge mm	VE	Art. Nr.
PS	transparent	95	5000	6976.1



Holzlöffel, einzeln verpackt

Material	Farbe	Länge mm	VE	Art. Nr.
Holz, Löffel	braun	70	1000	89250
Holz, Spatel	braun	75	600	89170



Isoliertasche

Material	Länge mm	Höhe mm	VE	Art. Nr.
LDPE	450	450	100	5297.100



Isoliertasche

Material	Farbe	Breite mm	Länge mm	Höhe mm	VE	Art. Nr.
Nylon	rot	290	150	420	40	13412
Nylon	schwarz	290	150	420	40	16771



Thekendispenser

Material	Farbe	Grösse mm	passende Servietten	VE	Art. Nr.
Metall	silber	143 × 152 × 191	3964 / 5964 / 17998 / 19137 / 19158 (Falz Nova)	1	12594
Kunststoff	blau	160 × 163 × 221	15043 / 19875	1	20569
Kunststoff	blau	461 × 347 × 225	15043 / 19875	1	20570



Servietten

Material	Lagen	Farbe	Grösse cm	Falz	passender Dispenser	VE	Art. Nr.
Dispo-Servietten	1-lagig	weiss	33×33	Nova	12594	7200	3964
Dispo-Servietten	2-lagig	weiss	33×33	Nova	12594	4000	5964
Dispo-Servietten, recycling	1-lagig	braun	33×33	Nova	12594	7200	19137
Dispo-Servietten, recycling	2-lagig	braun	33×33	Nova	12594	4000	19158
Interfoldserviette, recycling	2-lagig	braun	21×16.5		20569 / 20570	5250	19875
Interfoldserviette	2-lagig	weiss	21×16.5		20569 / 20570	5250	15043



Unser Servietten-Sortiment umfasst noch weitere Farben, Grössen und Qualitäten. Fordern Sie den entsprechenden Katalog an.



Servietten individuell bedruckt

Stärken Sie Ihre Marke mit individuell bedruckten Artikeln.

- verschiedene Materialien und Farben
- gewünschter Falz
- verschiedene Grössen und Formate
- grafische Umsetzung nach Ihren Wünschen
- kompetente Beratung



Zögern Sie nicht und fordern Sie eine Spezifikation, ein Muster oder eine individuelle Beratung durch unsere Spezialisten an.

BASEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIS

Grundbasen für Milcheis



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Pacovis Amrein Natura 100	Ideal für stabiles Milcheis, ohne pflanzliche Fette, mit Emulgatoren	2.5	Beutel		x	100 g Produkt, 150 g Zucker, 150 g Rahm, 1 l Milch			7014.1
Base Naturina	Natürliche Milchbase ohne Emulgatoren für gute Stabilität und Struktur.	2.75	Beutel		x	Grundrezeptur für -18°C Lagerung: 4.7 kg Zucker + 2.75 kg Base Naturina + 20 kg Milch + 2 kg Sahne Grundrezeptur für Thekeneis: 4 kg Zucker + 2.75 kg Base Naturina + 20 kg Milch + 2 kg Sahne			4168.2
Paco Panna 50	Ideale geschmeidige Milchbase mit sahnigem Geschmack. Durch die geringe Dosierung sehr individuell einsetzbar. Enthält Emulgatoren. Besonders geeignet für Stracciatella-Eis	1.5	Beutel	x	x	50 g Base + 250 g Zucker + 1000 g Milch			26700
Paco Panna 100	Ideale geschmeidige Milchbase mit sahnigem Geschmack. Enthält Emulgatoren. Besonders geeignet für Stracciatella-Eis	2.5	Beutel	x	x	100 g Base + 220 bis 250 g Zucker + 1000 g Milch			24067
Paco Latte 50	Mit dieser Milchbase erhält man ein sehr geschmeidiges Eis mit ausgewogenem Aroma. Enthält Emulgatoren und natürliche Aromen.	2.0	Beutel		x	50 g Base + 250 g Zucker + 1000 g Vollmilch			26701
Base Clarnette	Die Base ist sehr stabil mit einer ausgezeichneten Struktur, im Geschmack neutral bis leicht milchig. Enthält Emulgatoren.	3.3	Beutel		x	Ein Beutel Base Clarnette, 20 kg Milch, 4 kg Zucker, 2 kg Sahne			4169.6
Bio-Milchbase Standard	Base für Bio Milcheis	1	Beutel		x	200 g Base + 1450 g Vollmilch + 350 g Rahm + 180 g Zucker			24838



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Base Giubileo Milch	Ideal für cremiges Milcheis, das ohne Emulgatoren, ohne pflanzliche Fette, oder künstlichen Aromen hergestellt wird	1	Beutel		x	100 g Base, 90 g Zucker, 40 g Dextrose, 20 g Magermilchpulver, 650 g Milch, 100 g Sahne			7080.1
Base Invidia	Ohne pflanzliche Fette, für ein cremiges langanhaltendes, spachtelfähiges Eis	2.5	Beutel	x	x	100 g Base, 1 l Milch, 200 g Zucker			70054
Base Nirvana	Neutrale Basis für sehr gute Stabilität	2.5	Beutel	x	x	100 g Base, 250 g Zucker, 1 l Milch			70121
Base Nirvana Panna	Ideal für hohes Eis, das lange cremig, reichhaltig und spachtelfähig bleibt	2.5	Beutel	x	x	100 g Base, 1 l Milch, 200 g Zucker			70020
Base San Marco Panna	Sehr cremige Basis, ideal für Sahneeis, das gut spachtelfähig bleibt.	2.5	Beutel	x	x	100 g Base, 225 g Zucker, 1 l Milch, 100 g Sahne			70180
Base Italia 50	ohne pflanzliche Fette	2.5	Beutel		x	50 g pro 1 l Mix			70126
Base 50	ohne pflanzliche Fette	2.5	Beutel		x	35 g Base, 140 g Zucker, 30 g Dextrose, 20 g Magermilchpulver, 90 g Sahne, 685 g Milch			70090
Base Plus 50	Reich an Milchproteinen und einem Mix aus innovativen Fasern (Akazie & Baobab), ohne Fette, ohne Zucker und ohne Emulgatoren	2.5	Beutel		x	35 g Base, 150 g Zucker, 25 g Dextrose, 25 g Magermilchpulver, 140 g Sahne, 625 g Milch			70125



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Speciale Latte 100 Neutra C/F Base		1	Beutel	x	x	125 g Rahm, 220 g Zucker, 100 g Base			50023
Speciale Latte 50 C/F Base		1.5	Beutel		x	50 g Produkt, 1 l Milch, 100 g Rahm, 220 g Zucker, 30 g Dextrose			50065



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Joybase Seduction 150	Vielseitige Milchbase mit ausgeglichene-m Geschmack. Enthält Emulgatoren.	3 Beutel			x	150 g Base + 230 g Zucker + 1000 g Vollmilch			30053



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Base Maya 50	Sehr ausgeglichene Milchbase für streichfähiges Eis.	2 Beutel			x	50 g Base + 250 g Zucker + 1000 g Milch			20027
Base Maya 100	Sehr ausgeglichene Milchbase für streichfähiges und sahniges Eis.	2 Beutel			x	100 g Base + 220 bis 250 g Zucker + 1000 g Milch			20028



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Base Pura e Ricca Creme 100	Fettreduzierte (1%) Basis mit ausschliesslich natürlichen Zutaten, speziell für das Ergänzen mit frischer Sahne und/oder Eigelb	2 Beutel			x	100 g Produkt, 1 l Milch, 255 g Zucker, 230 g Sahne, 25 g Magermilchpulver			91078
Base Premium 50	Ideal für die Herstellung von geschmeidigem, weichem Eis.	2 Beutel		x	x	50 g Produkt, 250 g Zucker, 1 l Milch			91943



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Base Ice Cream 100F	Für Eis mit lang anhaltender weicher Textur	1 Beutel			x	100 g Produkt, 1 l Vollmilch, 250 g Zucker			100.125
Dailycream	Ausgewogene Base für stabiles Milcheis mit vollmundigem Milchgeschmack. Eignet sich durch gute Volumenzunahme, das Eis dekorativ «aufzutürmen»	3 Beutel			x	100 g pro 1 kg Mix			100.128
Preziosa 50 P/F	Ausgewogene Base für stabiles und cremiges Milcheis	1 Beutel		x	x	50 g pro 1 kg Mix			100.113



Grundbasen für Fruchteis / Sorbet



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Pacovis Amrein Perfecta 100	Diese ausgewogene Rezeptur ermöglicht ein sehr stabiles Sorbet.	2.5	Beutel	x	x	2360 g Wasser, 640 g Zucker, 250 g Produkt, 250 g Frucht-paste			7000.1

Bio-Fruchtbase Standard	Base für Bio Fruchteis	1	Beutel		x	10g Base + 350 g Zucker + 600 g Wasser			24839
-------------------------	------------------------	---	--------	--	---	--	--	--	-------



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Base Giubileo Frucht Plus	Ideal für Sorbets mit hohem Frucht-anteil	1	Beutel		x	100 g Produkt, 90 g Zucker, 30 g Inulin, 45 g Dextrose, 295 g Wasser, 430 g Frucht			7081.1

Perfecta 40	Ideal für gute Stabilität und Struktur	2.5	Beutel	x	x	110 g Produkt, 750 g Zucker, 1000 g Fruchtmark, 1,5 l Wasser, 80 g Frucht-paste			70029
-------------	--	-----	--------	---	---	---	--	--	-------

Perfectissima	Diese ausgewogene Rezeptur ermöglicht ein sehr stabiles Sorbet.	2.5	Beutel	x	x	250 g Produkt, 650 g Zucker 1000 g Frucht, 1,5 l Wasser, 100 g Frucht-paste			70181
---------------	---	-----	--------	---	---	---	--	--	-------

Perfecta Plus		2.5	Beutel	x	x				71008
---------------	--	-----	--------	---	---	--	--	--	-------



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Frutella 50	Verleiht eine hohe Cremigkeit dank der Zugabe von Pflanzenfasern.	1	Dose	x		50 g pro 1 l Mix			100.691

Geloin 5096	Ideal für Fruchteis auf Milchbasis, die aufgrund der geringen Grammatur angepasst werden kann.	1	Beutel		x	50 g pro 1 l Wasser			100.117
-------------	--	---	--------	--	---	---------------------	--	--	---------

Nolat 50	Ideal für Sorbets mit guter Konsistenz.	1	Beutel	x		50 g pro 1 l Flüssigkeit			100.146
----------	---	---	--------	---	--	--------------------------	--	--	---------

Grundbasen für Joghurteis



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Superyo'	Trockenpulver auf der Basis von Joghurt und natürlichen Aromen mit dem weichen, reichhaltigen Geschmack von Vollmilchjoghurt.	1	Beutel	x		50 g pro 1 l Mix			7076.1



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Joghurt naturale SAC	Für Speiseeis mit frischem Joghurt.	1	Beutel	x		350 g Base + 1000 g Joghurt			91154

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Joghurtpulver Yogurtissimo	Ideale Joghurtpulverzubereitung mit ausgewogenem Joghurtgeschmack für die Herstellung von Joghurteis.	2	Beutel	x		35 g pro 1 kg Mix			20012

Grundbasen für veganes Joghurteis und Frozenjoghurt



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Veganjo	Ohne Lactose, Vegan, für aufmerksame, jedoch gleichzeitig schmackhafte Ernährung geeignet.	1.3	Beutel	x		1300 g Base + 2700 g Wasser			70183

Grundbasen für Frozenjoghurt



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Frozen Yo+ fettfrei	Säuerlicher frischer Geschmack, enthält keine Fette.	1.5	Beutel	x		1500 g Base + 6000 g Milch oder 1500 g Base + 5 kg Milch + 1 kg frisch Joghurt			70034
Frozen Yo+ N	ohne Stabilisator	1.5	Beutel	x		1500 g Base + 6000 g Milch			70035
Frozen Yo+ STV	mit Stevia gesüsst	1.5	Beutel	x		1500 g Base + 4000 g Wasser			70036
Frozen Yo+ Greek	Säuerlicher frischer Geschmack	1.2	Beutel	x		1200 g + 3500 g Milch			70037

Grundbasen für Softeis



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Pacosoft Erdbeere	Pulvermix zur Herstellung von Erdbeersofteis	2	Beutel	x		2 kg Base + 4 kg Wasser; 15-20 min quellen lassen			27992





Personalisierte Basen-Mischungen (Mischungen von Trockenkomponenten)

Ihre Vorteile:

- ✓ Storytelling für ihre massgeschneiderte Produkte: Persönliche Base nach Ihren Wünschen ab 200 kg
- ✓ Zeitersparnis: Effizientere Herstellung – abwiegen von Einzelkomponenten entfällt
- ✓ Weniger Anbruch von diversen Rohstoffen
- ✓ Fremdkontamination durch angebrochene Rohstoffe kann verringert werden, verbesserte Hygiene
- ✓ Mehr Lagerplatz, Reduktion der Lagerkosten: Keine Lagerhaltung verschiedener Rohstoffe
- ✓ Effizienz: Individuell auf Chargengrößen abgestimmte Füllmengen
- ✓ Einheitliche Rezeptur bei der Herstellung des Eis von unterschiedlichen Mitarbeitern

Fordern Sie uns heraus...

...und lassen Sie sich von unseren Spezialisten individuell beraten.



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Paste Gianduia Amaro	bitter Nugatpaste ohne Milch	2 Dose		80–100 g pro 1 l Mix			50022
Gianduia Paste – Nugat	ohne Milchderivate. Ideal für Pralinen-Eis oder Mozarteis	3 Dose		80–100 g pro 1 l Mix			50040
Perdue Paste / Nugat Creme	mit ganze Nüsse	3 Dose		110–130 g pro 1 l Mix			50041
Milady Paste / Nugat Creme		3 Dose		130–150 g pro 1 l Mix			50042
Premier Paste / Kakao-Haselnuss Creme	mit gehackte Haselnüsse, für Rocher Eis	3 Dose		100–120 g pro 1 l Mix			50043



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Gianduia Paste	ohne Milchderivate	6 Dose		70–100 g pro 1 l Mix			92161
Gianduiotto	Schokoladennougat – Haselnuss	5 Dose		100–150 g pro 1 l Mix			93005

Pistazienpasten



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Pistazie puro reale grün	mit Farbstoff, 99,99 % Pistazie	2.5 Dose		70–100 g pro 1 l Mix			70016
Pistazie puro reale no color	ohne Farbstoff, 100 % Pistazie	2.5 Dose		70–100 g pro 1 l Mix			70017
Pistazie puro Giubileo no color	ohne Farbstoff, 100 % Pistazie	2.5 Dose		70–100 g pro 1 l Mix			70091
Pistazie puro Giubileo grün	mit natürlichem Farbstoff, 99,99 % Pistazie	2.5 Dose		70–100 g pro 1 l Mix			70178
Pistazie «Bronte D.O.P.» grün	ohne Farbstoff, 100 % Pistazie	2.5 Dose		70–100 g pro 1 l Mix			70019



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Pistazienpaste 1957	100 % Pistazie, ohne Farbstoff	2.5 Dose		80–100 g pro 1 l Mix			50012
Pistazienpaste Jupiter	gesalzen mediterran, ohne Farbstoff	2.5 Dose		80–100 g pro 1 l Mix			50020
Pistazienpaste Jupiter grün	mediterran, gesalzen, mit Farbstoff	2.5 Dose		80–100 g pro 1 l Mix			50016
Pistazienpaste Aurum	starke Röstung, gesalzen, mit Farbstoff	2.5 Dose		80–100 g pro 1 l Mix			50039



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Pistazie Joypaste		5 Dose		80–100 g pro 1 l Mix			30089



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Pistazienpesto 100 %	100 % Pistazie, ohne Farbstoff	3 Eimer		100–120g pro 1 l Mix			20026



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Mandelpesto 100 % Italien	100 % geröstete Mandeln	3 Eimer		120 g pro 1 l Mix			20023
Mandorla Tostata Italia	geröstete Mandel Paste, mit Bittermandel Geschmack	5 Eimer		100 g pro 1 l Mix			20049



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Mandelpaste Sicilia	Bittermandel Aroma, gezuckert	3 Dose		100 g pro 1 l Mix			100.261

Erdnusspasten



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Erdnusspaste geröstet	100 % Erdnuss	2.5 Dose		70-100 g pro 1 l Mix			70214



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Erdnusspaste	100 % Erdnuss	5 Dose		70-100 g pro 1 l Mix			92064

Vanillepasten und Schoten



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Vanille Giubileo	natürliche Vanille Madagascar, ohne Farbstoff	3 Dose		40-50 g pro 1 l Mix			70039
Vanille Tahiti	mit Farbstoff	3 Dose		25-40 g pro 1 l Mix			70009



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Vanille Bourbon Paste	mit Vanille Bourbon Extrakt, leicht gelb, enthält Alkohol	3 Dose		30-40 g pro 1 l Mix			50014



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Vanilikon	Vanille mit Schote, mit Farbstoff	6 Dose		30 g pro 1 l Mix			100.814



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss			
Bourbon Vanilleschoten 16–20 cm	16–20cm	0.25	Beutel	x		nach Bedarf		60000
Bio Bourbon Vanilleschoten	16–20cm	0.25	Beutel	x	x	2 Schoten pro Liter		60004
Bio Bourbon Vanilleschoten	im Röhrchen	0.035	Röhrchen	x	x	2 Schoten pro Liter		60006
Bio Bourbon Vanilleschoten	geschnitten	0.45	Beutel	x	x	nach Bedarf		60009
Vanilleschoten Tahiti im Röhrchen	im Röhrchen	0.35	Röhrchen	x	x	2 Schoten pro Liter		60007
Bio Bourbon Vanillepulver	100% aus volle Schoten	0.5	Dose		x	1–2 g pro kg Mix		7810.10
Bourbon Tahiti Vanillepulver Mischung	100% aus volle Schoten	0.5	Dose		x	1–2g pro kg Mix		60014
Bio Bourbon Vanille Perlen	Vanillemark	1	Dose	x	x	1–2 g pro kg Mix		60001
Bio Bourbon Vanille Perlen	Vanillemark	0.1	Dose	x	x	1–2 g pro kg Mix		7800.100
Bio Bourbon Vanille Paste	natürliche Paste	0.27	Flasche	x	x	10 g pro kg Mix		60002
Bio Bourbon Vanille Paste	natürliche Paste	1	Flasche	x	x	10 g pro kg Mix		60003
Bio Vanille-Extrakt mit Samen	200g/L Konzentrat	1	Flasche	x	x	5–6 g pro Liter		60005
Natürliches Bourbon Vanillearoma	TYPE 200 mit Körnchen	1	Flasche		x	nach Bedarf		60010
Extrahierte Vanilleschoten		10	Sack		x	nach Bedarf		60012

Weitere Pasten



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Torta di Mele Paste	Apfelkuchen	3	Dose	50 g pro 1 l Mix			70110
Amaretto Giubileo		2.5	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70028
Babyblue		3	Dose	100 g pro 1 l Mix			70006
Bubble Gum		3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70060
Caffè Premium		3	Dose	40–50 g pro 1 l Mix			7021.1
Caffe' del Nonno Giubileo		3	Dose	50 g pro 1 l Mix			70082
Caramel Mou Giubileo		3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70005
Caramel gesalzen Giubileo		3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70095
Fior di Latte Paste	für einen noch sahnigeren Geschmack	3	Dose	50 g pro 1 l Mix			70194
Frollino Paste	mit Variiegato Frollino (Keks) kombinieren	2.5	Dose	40–50 g pro 1 l Mix			70094
Gran Sultano		3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70071
Kokosnuss Guibileo	mit Kokosraspel und natürlichem Aroma	3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70056
Lakritze Sternanis Giubileo	natürliche Lakritzpaste	2.5	Dose	80 g pro 1 l Mix			70102
Lakritze pur Premium	100 % Lakritzpulver	4	Dose	25 g pro 1 l Mix			91314
Malaga Giubileo	natürliche Paste	3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70197
Mascagel Giubileo (Mascarpone Pulver)	für Cheesecake Eis geeignet	1	Beutel	50 g pro 1 l Mix			70128
Pannacotta weiss		3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			70007
Rosen Paste Giubileo	mit natürlichem Rosenextrakt	2.5	Dose	50 g pro 1 l Mix			70207
Tè Matcha Pulver		1	Beutel	100 g pro 1 l Mix			70059
Tiramisu Giubileo	natürliche Paste, enthält Alkohol	3	Dose	70–100 g pro 1 l Mix			7084.1
Whisky	enthält Alkohol	3	Dose	40–50 g pro 1 l Mix			70008
Zabaione di Zibibbo Giubileo	mit Zibibbo Wein aus Sizilien g.g.A.	2.5	Dose	80–100 g pro 1 l Mix			70171



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Biscotto Premium Joypaste	feiner Cookies Geschmack	1.2	Dose	40-50 g pro 1 kg Mi			30134
Cannella Joypaste	Zimt Geschmack	1.2	Dose	50 g pro 1 l Mix			30195
Cocoa Intens Joypaste	kräftige Kakaopaste	5	Dose	50-80 g pro 1 l Mix			30163
Malaga Joypaste	mit Rosinen	1.2	Dose	80 g pro 1 l Mix			30088
Melagrana Joypaste	Granatapfel	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			30187
Punsch Joypaste		3	Dose	70 g pro 1 l Mix			30090
Toffee Joypaste	feiner Karamell-Mou Geschmack	1.2	Dose	60-70 g pro 1 l Mix			30196



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Paste Zabaione Tradizionale - Eierlikörpaste	enthält Alkohol	3.25	Dose	100-120 g pro 1 l Mix			50021
Paste Caffè Bianco - Kaffee weiss		3.25	Dose	100-120 g pro 1 l Mix			50066
Kokospaste		3	Dose	80-100 g pro 1 l Mix			50036
Paste Crema di Parma	mit freiland Eier	3.5	Dose	100 g pro 1 l Mix			50044
Paste Tiramisu	enthält Alkohol	3.25	Dose	70-80 g pro 1 l Mix			50046
Paste Croccantino al Rhum	enthält Alkohol	3	Dose	60-70 g pro 1 l Mix			50061
Menta Più Paste - Minze-paste	natürliches Aroma, enthält Alkohol	3.5	Dose	40-50 g pro 1 l Mix			50056



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Kokosnusspaste	6	Eimer	60 g pro 1 l Mix			20003
Peanuts Butter Paste	5.5	Dose				20048



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Caramel Mou	mit Farbstoff	3	Dose	40-50 g pro 1 l Mix			100.482
Popcorn		3	Dose	100-150 g pro 1 l Mix			100.703
Rinforzo Caffè «Kof-Kof»		2.6	Flasche	10-20 g pro 1 l Mix			100.304
Zuppa Inglese	ohne Alkohol, natürlich	2.6	Flasche	30 g pro 1 l Mix			100.303



Fruchtpasten



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Banana Primafrutta	3	Dose	80 g pro 1 l Mix			7030.1
Erdbeer Primafrutta	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			7012.1
Heidelbeer Primafrutta	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			7019.1
Himbeere Primafrutta	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			7019.6
Melone Primafrutta	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			7069.1
Orange Primafrutta	3	Dose	80-100 g pro 1 l Mix			7008.7
Grüner Apfel Primafrutta	3	Dose	80-100 g pro 1 l Mix			7068.1
Wassermelone Primafrutta	3	Dose	100 g pro 1 l Mix			7033.2
Waldfrüchte (Bosco) Primafrutta	3	Dose	80-100 g pro 1 l Mix			7035.2



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Ananas Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3017.8
Aprikose Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3013.5
Banane Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3017.9
Birne Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3018.2
Brombeer Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3017.6
Erdbeer Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3017.3
Grüner Apfel	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3018.4
Heidelbeer Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3017.5
Himbeer Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3017.4
Kiwi Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3018.5
Passionsfrucht Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3018.0
Pfirsich Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3018.3
Tropic Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3018.1
Waldbeer Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3017.7
Wassermelone Joypaste	1.2	Dose	80-120 g pro 1 l Mix			3018.8



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Erdbeer «100»	mit Farbstoff	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			100.44.2
Grüner Apfel	mit Farbstoff	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			100.33.6
Himbeere	mit Farbstoff	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			100.34.7
Kiwi	mit Farbstoff	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			100.43.1
Melone	mit Farbstoff	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			100.42.4
Waldfrüchte	mit Farbstoff	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			100.48.5
Waldfrüchte Fantafrutta	mit Farbstoff	3	Dose	70-100 g pro 1 l Mix			100.75.2
Zitronensaftkonzentrat «Agrolina Ciaculli»	inkl. kleiner Flasche Bonificatore	2.75	Flasche	35 g pro 1 l Mix			100.30.1
Zitronenschalekonzentrat «Bonificatore»		1	Flasche	1 g Bonificatore pro l			100.19.0

Schnellanwendung

Diese Produkte können auch für Softeis verwendet werden. Rezeptur für Softeis: 500g mehr Flüssigkeit hinzugeben.



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Ananas Speedyfrutta	mit Stücken	1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70208
Aprikose Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70195
Babyblue Speedy		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch			70200
Banane Speedyfrutta	mit dehydrierten Bananenstücken	1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser (15min reifen lassen)			70144
Blutorange Speefyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70184
Caramel mou Speedy		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch			70027
Caramel gesalzen Speedy		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch			70133
Crema Caffè' Speedy		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch			70067
Erdbeer Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			6992.1
Edbeer Speedyfrutta	mit Stücken	1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70219
Fior di Latte Speedy		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch			70032
Gianduiotto Speedy		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch	 		70071
Grüner Apfel Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70188
Kiwi Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70210
Limette Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70232
Limoncello Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch			70072
Mandarine Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70148
Mango Alphonso Speedyfrutta	mit Stücken	1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70073
Melograno Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l heisses Wasser			70134
Melone Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			6997.1
Pfirsich Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70237
Tropical Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70025
Vanille Gialla Speedy		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Milch			70026
Waldfrucht Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70143
Wassermelone Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70122
Yogurt Speedy		1.1	Beutel	1 Beutel + 2.5 l Milch			70079
Zitrone Speedyfrutta		1.25	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			7043.1



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Grüner Apfel Joyquick	1.25	Beutel	1 Beutel + 2.5 l Wasser			30063



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Zitrone 400 Schnellanwendung	1.1	Beutel	1 Beutel + 2.8 l heisses Wasser (15 min reifen lassen)		50028



«Speedy Feel The Nature» ist eine Produktlinie für ein Speiseeis, dass den Erwartungen der aktuellen Verbraucher entspricht, mit einem besonderen Auge auf Geschmack, Natürlichkeit und Authentizität der Zutaten.

Diese Produkte können auch für Softeis verwendet werden. Rezeptur für Softeis: 500g mehr Flüssigkeit hinzugeben.

Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Cassis Karkade Speedy Nature	1.1	Beutel	1 Beutel + 2.8 l Wasser			70158
Edbeer mit Stücken	1.1	Beutel	1 Beutel + 2.8 l heisses Wasser			70162
Fior di Latte Speedy Nature	1.4	Beutel	1 Beutel + 2.8 l heisses Wasser			70161
Nature Kokosnuss Speedy	1.4	Beutel	1 Beutel + 2.7 l Wasser			70204
Mango Yuzu Speedy Nature	1.1	Beutel	1 Beutel + 2.8 l Wasser			70164
Pistacchio Speedy Nature	1.4	Beutel	1 Beutel + 2.5 l heisses Wasser			70167
Zitrone Ingwer Speedy Nature	1.1	Beutel	1 Beutel + 2.8 l Wasser			70163

Fruchtpürees für Milcheis und Sorbet



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Mango Alphonso Pulpe	100 % Mango, ohne Zucker und ohne Farbstoff	3.1	Dose	nach Bedarf		65000



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Aprikosenpüree	ungekühlt, mit 9.1% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4600.1
Banangepüree	ungekühlt, mit 2.9% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4607.1
Erdbeerenpüree	ungekühlt, mit 15% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4602.1
Heidelbeerpüree	ungekühlt, mit 10.1% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4608.1
Himbeerenpüree	ungekühlt, mit 11.6% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4601.1
Passionsfruchtpüree	ungekühlt, mit 15.7% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4604.1
Mangopüree	ungekühlt, mit 3.6% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4606.1
Sauerkirschenpüree	ungekühlt, mit 10.2% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4603.1
Schwarze Johannisbeerpüree	ungekühlt, mit 10.1% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4609.1
Zitronenpüree	ungekühlt, mit 13.1% Zucker	4x1	Beutel	nach Bedarf		4605.1

Weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage.

Natürlichkeit – Frischer Geschmack
Fruchtpürees aus ausgewählten Früchten mit Zucker.
Unbeschädigte organoleptische Eigenschaften vom ersten bis zum letzten Tag der Haltbarkeit.





Die natürlichen Fruchtpürees von LaFruitière aus ausgewählten Früchten und Rohrzucker sind gebrauchsfertig und besonders geeignet als Zutat für Konditoreien, für die Eisherstellung, für die Herstellung von Süßwaren und Schokolade, fürs Kochen und für Cocktails.

Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Aprikosenpüree 89,6%	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4213.6
Erdbeerpüree 100 % TK		1 Beutel	nach Bedarf		4218.6
Erdbeerpüree 90 %	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4210.6
Himbeerpüree 90 %	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4211.6
Passionsfruchtpüree	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4216.6
Passionsfruchtpüree TK	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4219.6
Rhabarberpüree 90 % TK	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4214.6
Rotes Johannisbeerenpüree 90 % TK	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4220.6
Schwarzes Johannisbeerenpüree 90 %	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4212.6
Zitronenpüree 90 %	mit Rohrzucker	1 Beutel	nach Bedarf		4215.6

Weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage.

Natürlichkeit – Frischer Geschmack
 Fruchtpürees aus ausgewählten Früchten mit und ohne Rohrzucker (max. 10%)
 Unbeschädigte organoleptische Eigenschaften vom ersten bis zum letzten Tag der Haltbarkeit

- KEINE Farbstoffe
- KEINE Aromen
- KEINE Konservierungsmittel
- GVO-FREI
- GlutenFREI
- 100 % ohne Zuckerzusatz (26 Geschmacksrichtungen)



Fruchtzubereitungen gezuckert



- Die Dosierung für Eis beträgt 20–25 %
- Für Variegato, nach Bedarf dosieren
- Nicht für die Sorbet-Herstellung geeignet

Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Ananas	4,4 & 14	Kessel			6100.4,4 / 6100.14
Apfel	4,4 & 14	Kessel			6105.4,4 / 6105.14
Aprikose	4,4 & 14	Kessel			6110.4,4 / 6110.14
Banane	4,4 & 14	Kessel			6115.4,4 / 6115.14
Baumnuß	4,4	Kessel			6120.4,4
Bircher F&F	4,4 & 12	Kessel			6125.4,4 / 6125.12
Birne Williams	4,4	Kessel			6130.4,4 / 6130.14
Blutorange	4,4 & 14	Kessel			6135.4,4 / 6135.14
Brombeer	4,4 & 14	Kessel			6140.4,4 / 6140.14
Caramel	4	Kessel			6145.4
Caramel mou	4	Kessel			6144.4
Erdbeer	14	Kessel			6172.14
Erdbeer Luxe	14	Kessel			6171.14
Erdbeer, geschnitten	4,4 & 14	Kessel			6170.4,4 / 6170.14
Feige	4	Kessel			6247.4
Früchtecocktail	4,4	Kessel			6180.4,4
Haselnuss	4 & 12	Kessel			6190.4 / 6190.12
Heidelbeer	4,4 & 14	Kessel			6195.4 / 6195.14
Himbeere	4,4 & 14	Kessel			6200.4,4 / 6200.14
Honig	4,4	Kessel			6178.4,4
Ingwer Zitrone	4,4	Kessel			6429.4,4
Kirsche schwarz	4,4 & 14	Kessel			6210.4,4 / 6210.14
Kokos	4	Kessel			6160.4
Mandarine	4,4 & 14	Kessel			6215.4,4 / 6215.14
Mango	4,4 & 14	Kessel			6220.4,4 / 6220.14
Marroni	4,4 & 14	Kessel			6225.4,4 / 6225.14
Mocca	4 & 14	Kessel			6230.4 / 6230.14
Mocca bon gusto	4	Kessel			6235.4
Pêche Melba	4,4 & 14	Kessel			6250.4,4 / 6250.14
Pfirsich	4,4	Kessel			6255.4,4
Pfirsich-Maracuja	4,4	Kessel			6255.4,4
Piña-Colada Kokos-Ananas	4,4	Kessel			6244.4,4
Rhabarber	4,4 & 14	Kessel			6260.4,4 / 6260.14
Schokolade	4 & 12	Kessel			6150.4 / 6150.14
Schokolade Typ Milch	4	Kessel			6151.4
Schokolade weiss	14	Kessel			6276.14
Südsee	14	Kessel			6255.14
Vanille	4 & 14	Kessel			6270.4 / 6270.14
Vanille mit Samen	4 & 14	Kessel			6275.4 / 6275.14
Waldbeer	4 & 14	Kessel			6280.4 / 6280.14
Zitrone 1 Komp.	4,4 & 14	Kessel			6155.4,4 / 6155.14
Zwetschge	4,4 & 14	Kessel			6281.4,4 / 6281.14

SCHOKOLADEN UND KAKAOPULVER FÜR EIS

Kuvertüre



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Schokoladenkuvertüre 60/40	Callets, 60% Kakao, dunkel und bitter mit Röstaromen	10	Sack			6891.20
Schokoladenkuvertüre Nr.70 - 30 - 38	Callets, 70% Kakao, dunkel und extra bitter mit Röstaromen	2.5	Beutel			6986.9
Schokoladenkuvertüre Nr.70 - 30 - 38	Callets, 70% Kakao, dunkel und extra bitter mit Röstaromen	10	Sack			6986.20
Schokoladenkuvertüre Power 80, dunkel	Callets, 80% Kakao, sehr bitter, weniger süß	2.5	Beutel			7116.2,5
Dunkle Schokoladenkuvertüre Nr.7811	57% Kakao, samtiger Geschmack mit einer leichten Vanillenote	5	Sack			6900.25
Schokoladenkuvertüre Nr.811	Callets, 54% Kakao, samtig mit leichter Vanillenote	2.5	Beutel			7101.2,5
Schokoladenkuvertüre Nr.811	Callets, 54% Kakao, samtig mit leichter Vanillenote	10	Sack			6904.1
Schokoladenkuvertüre Nr.805	Callets, 51% Kakao, milde und ausgewogene Schokolade mit zarter Vanillenote	10	Sack			6986.6
Milchschokoladenkuvertüre Power 41	Callets, Milchgeschmack mit einer intensiven Kakaonote, weniger süß	2.5	Beutel			7117.2,5
Milchschokolade Nr. 3826	33% Kakao, cremiger Karamellgeschmack mit würziger Note	5	Sack			6908.25
Milchschokolade Nr. 826	Callets, 32% Kakao, cremiger Karamellgeschmack mit würziger Note	10	Sack			6909.20
Schokoladenkuvertüre W2, weiss	Callets, 28% Kakao, ausgewogener Milchgeschmack mit Vanille	2.5	Beutel			6907.20
Schokoladenkuvertüre W2, weiss	Callets, 28% Kakao, ausgewogener Milchgeschmack mit Vanille	10	Sack			6911.20
Kuvertüre Gold	Callets, 30% Kakao, ausgewogene Karamellschokolade mit reichhaltiger Toffeenote	2.5	Beutel			7110.2,5
Kuvertüre Ruby RB1 47%	Rubinrote Schokolade mit einer intensiven Fruchtnote und frisch-sauren Noten	2.5	Beutel			6932.10



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Ruby Rubina	Callets, 47% Kakao, leuchtend, natürlich pinker Ruby-Farbe mit einer intensiven Fruchtnote und frisch-sauren Aromen	1.5	Beutel			6803.1
Ruby Rubina	Callets, 47% Kakao, leuchtend, natürlich pinker Ruby-Farbe mit einer intensiven Fruchtnote und frisch-sauren Aromen	10	Sack			6921.10



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Reno Concerto Zartbitter 58%	Zartbitterschokolade von hervorragender Qualität mit fließenden Eigenschaften, die sich zum Überziehen und für die Herstellung von Pralinen eignet. Sie enthält natürliches Vanilleextrakt.	5	Sack			30030
Reno Concerto Zartbitter 72%	Bitterschokolade mit starkem Geschmack, geeignet für alle Überzugsanwendungen, bei denen eine hohe Fließfähigkeit erforderlich ist. Sie enthält natürliches Vanilleextrakt.	5	Sack			30136
Reno Concerto Weiss (34-36)	Weisse Schokolade hoher Qualität, geeignet für die Herstellung von geformten Gegenständen, leeren Körpern, Eiern und Tafeln. Sie enthält natürliches Vanilleextrakt.	5	Sack			30113
Sinfonia weisse Haselnuss Kuvertüre 22%, 16% Haselnuss Italia	Weisse Schokolade mit Haselnüssen. Sie hat eine hohe Plastizität und eignet sich daher für Dekoration, welche als Späne und als Füllung für Pralinen geeignet ist; außerdem kann sie dank der hervorragenden Fließfähigkeit als Überzug verwendet werden.	5	Sack			30028
Sinfonia zartbittere Nugat Kuvertüre	Gianduja-Haselnuss-Schokolade. Sie hat eine hohe Plastizität und eignet sich daher für Dekoration, welche als Raspel und als Füllung für Pralinen geeignet ist; außerdem kann sie dank der hervorragenden Fließfähigkeit als Überzug verwendet werden.	5	Sack			30068

Origin-Kollektion



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Schokoladenkuvertüre Ecuador	Callets, 72.4% Kakao, mild	2.5	Beutel			6890.10
Schokoladenkuvertüre Sao Thomé	Callets, 70% Kakao, kräftig mit starken Noten von roten und gelben Früchten	2.5	Beutel			7082.2,5
Schokoladenkuvertüre Madagascar	Callets, 67% Kakao, intensiver Kakaoschmack, Anklänge an Himbeere, Wacholderbeeren, Aprikose und Banane	2.5	Beutel			7123.10



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Minuetto zartbittere Madagascar Kuvertüre 72%	Zartbitterschokolade, hergestellt aus Kakao-masse von Bohnen aus einem einzigen Ursprung (Madagaskar), geeignet für die Herstellung von Pralinen.	2.5	Beutel			30056
Minuetto Milkschokolade Santo Domingo Kuvertüre 38%	Milkschokolade, hergestellt mit Kakaomasse aus einheimischen Bohnen (Santo Domingo), geeignet für Überzüge und zur Herstellung von Pralinen.	2.5	Beutel			30067

Kakaopulver



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Kakaopulver Full-Bodied Warm Brown	22-24%, intensiv dunkelrot, DZA	1	Beutel		7023.25
Kakaopulver Intensive Deep Black	10-12%, schwarz, DZA	1	Beutel		7075.6
Kakaopulver Natural Light Brown	10-12%, hellbraun, DZA	1	Beutel		7074.6
Kakaopulver Rich Deep Brown	52-56%, braun	1	Beutel		6906.1
Kakaopulver Red	20-24%, intensiv dunkelrot, DZA	5	Sack		7021.5
Kakaopulver Robust Red Cameroon	20-22%, intensiv dunkelrot, DZA	1	Beutel		7022.25
Kakaopulver Round Dark Brown	1% stark fettreduziert, intensiv dunkelrot	0.75	Beutel		6905.0,75
Mycryo Kakaobutter 100%, Pulver	100% Kakaobutter, pulverförmig	0.6	Beutel		7124.6



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Ciocolato Mix Giubileo	Schokoladenpulver 63%, gezuckert Dosierung 7-10% pro 1 l Mix	1.5	Dose		700106



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Zartbittere Schokolade - Nero Puro Pulver		1.8	Beutel	1 Beutel + 2.2 l heisses Wasser		50049
Schokolade Cuore fondente Pulver - vegan		1.8	Beutel	1 Beutel + 2.4 l heisses Wasser		50048



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Kakaopulver 22-24% Premium	Alkalisierendes Kakaopulver mit 22/24% Kakaobuttergehalt; es hat eine dunkle Farbe mit einem roten Farbton.	1	Beutel		30192



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Cacao Amaro 20/22	Kakaopulver	1	Beutel		90001

Kakaopasten



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Caor NH	Kakaopaste ohne Zuckerzusatz	2.1	Eimer			6815.2,1

Gefärbte und aromatisierte Callets



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Erdbeere Geschmack	leichte rosa Farbe	2.5	Beutel			6922.10
Limetten Geschmack	grünliche Farbe	2.5	Beutel			6920.10
Orangen Geschmack	kräftiger Orangengeschmack	2.5	Beutel			6921.10

Fairtrade



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Dunkle Schokolade	Fairtrade 72,5 %	10	Sack			7100.20
Dunkle Schokolade Nr 811	Fairtrade 56 %	10	Sack			7102.20
Milchschokolade 823	Fairtrade 35,1 %	10	Sack			7103.20
Weisse Schokolade W2	Fairtrade 29,8 %	10	Sack			7104.20

Cremino / Variegato



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
ChocoCrema Gold	ausgewogener Karamellgeschmack mit reichhaltiger Toffee-, Butter- und Sahne-Note und einer spannenden Prise Salz	3	Eimer			6801.1



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Monella Fondente	Dunkle Creme mit fettarmen Kakaopulver, geschmeidige Konsistenz.	3	Dose			91312
Monella dunkle Schokolade mit Himbeere, Vegan	Dunkle Creme mit fettarmen Kakaopulver und Himbeerstücke, geschmeidige Konsistenz.	3	Dose			70443
Monella Vegan	Dunkle Creme mit fettarmen Kakaopulver und Haselnusspaste, geschmeidige Konsistenz.	3	Dose			70179



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Joycream Black	Schwarze Creme mit fettarmem Kakaopulver, die ihre weiche Konsistenz auch bei -15°C behält.	5 Eimer				30108
Joycream Nocciolata Ice, 12% Haselnüsse	Creme mit Gianduaia-Geschmack, die ihre weiche Konsistenz auch bei -15°C behält.	5 Eimer				30021
Joycream Nocciolata Choc	Streichfähige Creme mit fettarmem Kakao und Haselnuss, die ihre weiche Konsistenz auch bei -15°C behält.	5 Eimer				30022
Joycream White	Weisse Creme, die auch bei -15°C ihre weiche Konsistenz behält.	5 Eimer				30086

Schnellanwendungen



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Choco Base Mix Dunkel	Dunkel Schokolade	0.8 Beutel				7086.7
Choco Gelato Fondente Mix	Dunkle Schokolade	1.6 Beutel				6903.1
Choco Gelato Bianco Mix	Weisse Schokolade	1.5 Beutel				5902.1.6
Choco Gelato Gold Mix 60 %	Karamellschokolade	1.6 Beutel				6800.1

Granita-Schnellanwendung



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Schokoladenmischung	Granita	0.8 Beutel				7078.8



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Schokolade Elvetia Extra bitter Speedy	Schnellanwendung	1.5 Beutel				70069
Schokolade Speedy		1.25 Beutel				70022
Base Schokolade Vegan		1.6 Beutel				70444
Schokolade Knam Professional	vegan, cremig schokoladig	1.8 Beutel				70230
Schokolade «Ernst Knam»		1.3 Beutel				70068
Schokolade weiss «Ernst Knam»		1.3 Beutel				70100



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Joyquick Schokolade Noir Peru	enthält 40% dunkle Schokolade, davon Kakaomasse aus Peru, natürliches Vanilleextrakt	3.5 Eimer		1 Beutel + 2.2 l heisses Wasser			30052



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Fondente Monorigine Santo Domingo	Vanille Noten	1.8	Beutel	1 Beutel + 2.2 l heisses Wasser			93751
Fondente Monorigine Sao Tomé	Kaffee Noten	1.8	Beutel	1 Beutel + 2.5 l heisses Wasser (15 min reifen)			93076
Puro fondente fast Pernigotti	Komplette Basis für klassisches Bitterschokoladeeis. Enthält 60% Schokoladenpulver. Enthält neben Kakaobutter keine anderen Fette.	1.9	Beutel	1 Beutel + 2.1 l heisses Wasser			93781
Extra dunkle Schokolade (Purofondente)		1.8	Beutel	1 Beutel + 2.2 l heisses Wasser			93771
Purofondente Zero	ohne Zuckerzusatz	1.8	Beutel	1 Beutel + 2.2 l heisses Wasser			93612

Ganache



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Crema à la carte Basic	weisse Schokoladenganache, neutraler Geschmack	5	Eimer			6916.10

Weisser Fondant



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Weisser Fondant	7	Eimer			6915.14

Schokoladenglasuren für Eis am Stiel / Stracciatella



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Ice Choc Dunkel	Schokoladenglasur	2.5	Eimer			6986.10
Ice Choc Gold	Karamellschokoladenglasur	2.5	Eimer			6901.2,5
Ice Choc Milch	Milchschokoladenglasur	2.5	Eimer			6986.12
Ice Choc Ruby	Natürliche pinkfarbene Schokoladenglasur	2.5	Eimer			6900.2,5
Ice Choc Weiss	Schokoladenglasur	2.5	Eimer			6986.11



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Art. Nr.
Stracciatella	5.5	Dose	93221
Stracciatella Flasche	0.85	Flasche	98641

BÄCKEREI-KONDITIONEIREI

Grundmasse für Creme & Puddings



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Art. Nr.
				kalt	heiss			
Lilly Neutro	Neutrale Basis für die Kaltherstellung von bayerischer Creme, Mousse und Halbgefrorenes.	10	Sack	x		200 g Produkt, 200 g Wasser oder Milch, 1000 g Sahne		30014
Top Cream	Hellgelbes Trockenpulver zur sofortigen Herstellung von Puddingcreme.	10	Sack	x		450 g Produkt, 1000 g Milch oder Wasser		30015

Aromapasten



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Noisina NH	weiche Haselnussfüllung	6	Eimer			6811.6

Backfeste Crème



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Crema dell'Artigiano Nocciola	Cremige und sensationelle Backpaste mit Haselnussgeschmack	10	Eimer			6917.10
Crema dell' Artigiano Fondente	Cremige und einzigartige Backpaste mit dem Geschmack dunkler Schokolade	10	Eimer			6918.10
Crema dell' Artigiano Gold	Cremige und spektakuläre Backpaste mit intensivem Haselnussgeschmack	10	Eimer			6919.10

Gels



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Aprikotur	gebrauchsfertig	13	Eimer		6816.13

Creme-Glasuren



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Creme-Glasur	cremig, weisse Schokolade	10	Eimer			6913.10
Creme-Glasur	dunkle, bittere Schokolade	10	Eimer			6914.10

Dekorierung



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Nobel weiss	Hochwertige weisse Beschichtung für Süßwaren. Basierend auf fraktioniertem Pflanzenfett mit Laurinsäure; das Produkt schmilzt sehr leicht auf der Zunge.	5	Sack	nach Bedarf			30002
Nocciolata Industry Soft type 3266	Paste mit Gianduja-Geschmack. Es handelt sich um eine weiche Creme mit hoher Streichfähigkeit, besonders geeignet zum Füllen aller Süßwarenprodukte nach dem Backen.	13	Eimer	nach Bedarf			30003
Fru Fru Premium	Pulverförmige Zubereitung zur Herstellung von «pflanzlicher Sahne» zum Füllen, Abdecken und Dekorieren von Süßwaren und Speiseeiserzeugnissen.	10	Sack	1000 g Produkt, 1000 g Wasser, 1000 g Milch			30004
Grancocco	Pulver für die Zubereitung von Kuchen und Keksen mit Kokosnuss.	5	Sack	nach Bedarf			30012
Happycao NT	Zubereitung auf der Basis von Kakao (50%), geeignet zum Bestäuben von Backwaren, insbesondere für Tiramisu.	10	Sack	nach Bedarf			30013
Miragel Abricot spray	Frei fließende Flüssigkeit von hellgelber Farbe, mit weichem Geschmack und Geruch nach Aprikose, geeignet zum Überziehen und Glasieren von Obstkuchen und zur Verwendung mit Sprühmaschinen.	12	Eimer	nach Bedarf			30009
Miragel Erdbeere spray	Frei fließende Flüssigkeit mit Farbe, Geschmack und Geruch nach Erdbeeren, geeignet für das Glasieren von Obstkuchen.	12	Eimer	nach Bedarf			30011
Miragel Neutro spray	Gebrauchsfertige farblose und geruchlose Flüssigkeit, geeignet zum Glasieren von Obstkuchen nach Erwärmung ohne Wasserzugabe.	12	Eimer	nach Bedarf			30010
Mirror Neutral	Farb- und geschmacksneutrale Spiegelglasur mit hoher Transparenz, besonders geeignet zum Glasieren von Backwaren. Es behält sein extrem glänzendes Aussehen auch bei -20°C.	3	Eimer	nach Bedarf			30006
Mirror Dark Chocolate	Dunkelbraune dichte Creme auf der Basis von Schokoladenpulver; sie eignet sich zum Überziehen von Süßwaren und behält auch bei -20°C sein extrem glänzendes Aussehen.	6	Eimer	nach Bedarf			30005
Nobel Bitter	Hochwertige dunkle Beschichtung für Süßwaren. Sie basiert auf fraktioniertem pflanzlichem Fett mit niedrigem Schmelzpunkt und folglich ausgezeichneter Schmelzhäufigkeit.	5	Sack	nach Bedarf			30000
Nobel Milch	Hochwertiger Überzug auf Magermilchbasis für Süßwaren. Es basiert auf fraktioniertem Pflanzenfett mit niedrigem Schmelzpunkt und folglich hervorragender Schmelzhäufigkeit. Kann nach sanftem Schmelzen (max. 45°C) als hochwertige Kuvertüre in Formteilen oder Überzügen von Konditorei- und Backwaren verwendet werden.	5	Sack	nach Bedarf			30001

TOPPINGS



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Amarena	1	Flasche	nach Bedarf			70050
Brunella	1	Flasche	nach Bedarf			70088
Karamell Toffee mou	1	Flasche	nach Bedarf			70176
Erdbeere	1	Flasche	nach Bedarf			70053
Haselnuss	1	Flasche	nach Bedarf			70049
Kiwi	1	Flasche	nach Bedarf			70173
Minze	1	Flasche	nach Bedarf			70142
Mocca	1	Flasche	nach Bedarf			70046
Nero Fondente	0.8	Flasche	nach Bedarf			70169
Schokolade	1	Flasche	nach Bedarf			70052
Schokolade, weiss	1	Flasche	nach Bedarf			70132
Tropical	1	Flasche	nach Bedarf			70048
Waldbeere	1	Flasche	nach Bedarf			70172



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Pistacchioso		1	Flasche	nach Bedarf			20032
Topping Nappirock – Rocher	Nougatcreme mit Haselnussstücken	1	Flasche	nach Bedarf			20033



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Stracciatella	0.85	Flasche	nach Bedarf		98641



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Amarena, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10006
Erdbeer, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10001
Haselnuss, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10004
Heidelbeer, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10007
Himbeer, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10002
Kaffee, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10009
Karamell-Toffee, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10005
Kiwi, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10003
Schokolade, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10000
Schokolade weiss, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10020
Schokolade-Minze, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10011
Stracciatella	0.9	Flasche	nach Bedarf			10026
Vanille, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10010
Waldfrucht, Fonte Gusto	1	Flasche	nach Bedarf			10008

Toppings verleihen Ihrem Eis Farbe und Geschmack. Klassische oder moderne Geschmacksrichtungen, damit Sie Ihre Kreation mit einer einzigen Geste unterzeichnen können.

DEKORATION / MARMORIERUNG

Dekorierung



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Karamelltäfelchen	5x5mm	7.5	Sack	nach Bedarf			6986.2
Pistazienkerne	ganze Kerne, geschält	1	Sack	nach Bedarf			1154.1
Schokoladengranulat	mittel, dragiert	5	Sack	nach Bedarf			6986.5
Sahne Karamellstücke	Kantenlänge 5-7 mm	1.5	Sack	nach Bedarf			8658.1,5
SR Walnussstücke	geröstete und karamellierte Walnusskerne, 8-14 mm	0.5	Dose	nach Bedarf			10013



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Choco Coffee Crunch	Kaffeeengeschmack mit crunchy Keksstücken	2.5	Dose	nach Bedarf			71006
Haselnuss Piemont I.G.P. Giubileo	leicht geröstet, 100 % Haselnuss	2.5	Dose	nach Bedarf			70012



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Amarenata	ganze Amarena Kirschen	5.5	Dose	nach Bedarf			71013
Grancrok	Haselnuss Krokant	2	Dose	nach Bedarf			50007
Granella di Amaretto	Amaretto Streusel	1.8	Dose	nach Bedarf			50009



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Ganze Amarena in Sirup	Ø 18/20 mm	5	Dose	nach Bedarf			20006
Ganze Amarena in Sirup	entsteint mit Stiel	3.3	Dose	nach Bedarf			20007
Crocante-Mix	Knusper Mix Haselnuss Schokolade	2.5	Beutel	nach Bedarf			20046
Haselnüsse	gehackt, caramelisiert	2.5	Beutel	nach Bedarf			20036
Pistazien grün	gehackt, caramelisiert	2.5	Beutel	nach Bedarf			20037
Mini Smarties		1	Beutel	nach Bedarf			20034



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Haselnüsse	geröstet, gehackt	2	Beutel	nach Bedarf			98621
Pistazienkerne	geröstet, gehackt	1	Beutel	nach Bedarf			98521



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Fanta Biscottino	Schoko-Biscuit	3	Dose	nach Bedarf			100.757



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Chocolat Ménage	mitteldunkel, gehackt	3	Karton			6986.6
ChocRocks Dark	grosse Schokosplitter dunkel, unregelmässig	2.5	Beutel			6986.7
Cacao Nibs	geröstete, gemahlene Kakaobohnen	0.8	Beutel			6988.4
Crispearls Ruby	kleine, glänzende Perlen in pinke Ruby-Schokolade mit einem knusprigen Biskuitkern	0.8	Box			68012
Crispearls Salted Caramel	Kleine, glänzende Perlen in gesalzenerem Karamell mit einem knusprigen Biskuitkern	0.8	Box			68006
Dunkle Schokolade	Butter Curls	0.4	Sack			7085.4
Haselnusskrokant	Zucker, 37 % Haselnüsse	1	Beutel			6804.1
Pailleté Feuilletine	Knusperstreusel mit Butter	2.5	Beutel			7119.2,5



Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Art. Nr.
Scaglietta Vollmilch Blättchen	1	Beutel	nach Bedarf	30091
Scaglietta Schoko-Blättchen zartbitter	1	Beutel	nach Bedarf	30069
Scaglietta Weiss Blättchen	1	Beutel	nach Bedarf	30092

Gitter Dekoration



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Dunkle Schokolade	herzförmige Schokoladengitter	130 Stück/ 0,338 kg	Beutel			6821.0,34
Dunkle Schokolade mini	Cake Top mini, kreisförmige Schokoladengitter	130 Stück/ 0,435 kg	Beutel			6822.1,74
Gelbe Schokoladenfedern	gefärbte Zuckerware in Form einer Feder	500 Stück/ 0,65 kg	Beutel			6823.2,60

Mona Lisa Dekorationen



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Jura dunkle Schokolade	dreieckige Schokoladenstücke mit «Giraffen-Punkten»	490 Stück/ 0,90 kg	Beutel			6803.3,60
Jura weisse & dunkle Schokolade	dreieckige, marmorierte Schokoladenstücke	490 Stück/ 0,90 kg	Beutel			6817.3,60
Jura weisse & dunkle Schokolade	rhombusförmige, marmorierte Schokoladenstücke	360 Stück/ 0,77 kg	Beutel			6818.3,08
Jura weisse & dunkle Schokolade	assortierte, marmorierte, dreieckige, quadratische, kreisförmige, rechteckige Schokoladenstücke	340 Stück/ 0,96 kg	Beutel			6819.3,85
Jura weisse Schokolade	rhombusförmige weiss-pinkige Zuckerware	360 Stück/ 0,77 kg	Beutel			6820.3,08
Jura Zebra	rechteckige Schokoladenstücke mit «Zebra-Streifen»	330 Stück/ 0,85 kg	Beutel			6814.3,40

Power Flowers (Farben für Schokolade)



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Power Flowers blau	ohne Azo-Farbstoffe	4 × 0.05	Dose			6834.0,20
Power Flowers gelb	ohne Azo-Farbstoffe	4 × 0.05	Dose			6837.0,20
Power Flowers rot	ohne Azo-Farbstoffe	4 × 0.05	Dose			6835.0,20
Power Flowers weiss	ohne Azo-Farbstoffe	4 × 0.05	Dose			6833.0,20

Schokoladenblüten



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Karamellschokoladenblüten	100 % Schokolade	1	Box			6927.4
Weisse & dunkle Schokoladenblüten		1	Box			6926.4
Weisse Schokoladenblüten		1	Box			6930.2,5

Schokoladenspäne



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Schokoladenspäne	weisse Schokolade	2.5	Karton			6925.2,5
Schokoladenspäne	dunkle Schokolade	2.5	Karton			7079.2,5
Schokoladenspäne	Milchschokolade	2.5	Karton			7080.2,5

Schokoladenstäbchen & Röllchen



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Dunkle & weisse Schokolade	XL Schokoladenstäbchen, marmoriert, überwiegend dunkle Schokolade	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6828.3,60
Dunkle Schokolade	XL Schokoladenstäbchen	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6824.3,60
Weisse & dunkle Schokolade	XL Schokoladenstäbchen, marmoriert	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6826.3,60
Weisse & dunkle Schokolade	XL Schokoladenstäbchen, überwiegend weisse Schokolade	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6829.3,60
Weisse Schokolade	XL Schokoladenstäbchen	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6825.3,60
Weisse Schokolade mit grünem Muster	XL Schokoladenstäbchen	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6831.3,60
Weisse Schokolade mit orangem Muster	XL Schokoladenstäbchen	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6830.3,60
Weisse Schokolade mit pinkem Muster	XL Schokoladenstäbchen	115 Stück / 0,90 kg	Beutel			6823.3,60

Dekorierung & Marmorierung



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Fantafrutta Pistazie 70 %	ganze Kerne	3	Dose	nach Bedarf			100.753
Schwarze Sauerkirsche in Sirup	«Amarena»	6	Dose	nach Bedarf			100.804
Fanta Crumble Schokolade		2.5	Dose	nach Bedarf			100.1081
Fanta Crumble		2.5	Dose	nach Bedarf			100.1058
Fanta Crumble Rosso		2.5	Dose	nach Bedarf			100.0159

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Choco Coffee Crunch	Kaffeeschmack mit Crunchy	2.5	Dose	nach Bedarf			71006
Monella Himbeere Schoko	Ideal für flache Schichteis	3	Eimer	nach Bedarf			70443
Variegato Amarena		3.5	Eimer	nach Bedarf			7062.1
Variegato Choco Rice weiss	Weisse Schokolade mit Knusperreis	2.5	Eimer	nach Bedarf			70217
Variegato Choco-Reo	Kräftige Schokolade mit dunkle Keksstücken	2.5	Eimer	nach Bedarf			91310
Variegato Frollino	Zarte Milchsokolade mit knusprigen Kakaokeksen in Stücken.	2.5	Eimer	nach Bedarf			70083
Variegato Haselnuss Crunch	Haselnuss mit pralinierten gehackten Haselnüssen	3	Eimer	nach Bedarf			700103
Variegato Ingwer Zitrone		3	Eimer	nach Bedarf			91309
Variegato Peanut Crunch	Erdnusskaramell mit Gewürzen und knusprigen Haferflocken	2.5	Eimer	nach Bedarf			700102
Variegato Pfirsich Safran	Pfirsichcreme mit Safran	3	Eimer	nach Bedarf			70182
Variegato Pistazie Crunch	Pistazie mit knusprigen, kandierten Pistazien	3	Eimer	nach Bedarf			700108
Variegato Orange Premium		3	Eimer	nach Bedarf			91313

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Art. Nr.
Variegato Mandarino tardivo di Ciaculli		3	Dose	nach Bedarf	50019
Variegato Premier Crunch		2.5	Dose	nach Bedarf	50010
Variegato Rubino - Amarena		3	Dose	nach Bedarf	50027
Variegato Bisc8	mit gehackten Kakaokeckse	3	Dose	nach Bedarf	50054
Variegato Crema Milady	Kakao-Haselnuss Creme	3	Dose	nach Bedarf	50055

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Amarenakirschen	ganze Kirschen in Sirup, mit natürlichem Farbstoff	5	Dose	nach Bedarf			20006
Amarenakirschen	ganze Kirschen mit Stiel in Sirup, mit natürlichem Farbstoff	3.3	Dose	nach Bedarf			20007
Variegato Amarena	natürlichem Farbstoff	6	Eimer	nach Bedarf			20005
Variegato Aprikose von Vesuv	mit Stücken	3.5	Eimer	nach Bedarf			20013
Variegato Erdbeere		6	Eimer	nach Bedarf			20008
Variegato Granatapfel	mit Stücken	3.5	Eimer	nach Bedarf			20018
Variegato Heidelbeere		3.5	Eimer	nach Bedarf			20024
Variegato Himbeere		3.5	Eimer	nach Bedarf			20001
Variegato Nocciolbon Wafer	Waffelstücke mit Haselnusscreme	6	Eimer	nach Bedarf			20047
Variegato Orange		3.5	Eimer	nach Bedarf			20000
Variegato Raph Crunch	Weisse Schokoladecreme mit Kokosraspeln und Mandelstücken	3.5	Eimer	nach Bedarf			20015
Variegato Speculoos Crunch	Ideale Herbst-Winter Eis mit knusprige Keksstücken	3.5	Eimer	nach Bedarf			20030
Variegato Waldbeeren	mit Stücken	6	Eimer	nach Bedarf			20016



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Amarena Joyfruit		3.5	Dose	nach Bedarf			30190
Apfelkuchen Joyfruit	feiner Zimtcreme mit Apfelstücken	3.5	Dose	nach Bedarf			30106
Erdbeere Joyfruit		3.5	Dose	nach Bedarf			30101
Haselnüsse ganz, geröstete		4	Sack	nach Bedarf			30034
Haselnüsse, gehackt		4	Sack	nach Bedarf			30035
Himbeere Joyfruit		3.5	Dose	nach Bedarf			30199
Mango Joyfruit		3.5	Dose	nach Bedarf			30104
Walderdbeere Joyfruit		3.5	Dose	nach Bedarf			30107
Caramel fleur de sel Joycream	herrliches Karamellsauce mit Meersalz	5	Eimer	nach Bedarf			30100
Chocobiscotto Joycream	Nougatcreme mit Cookiesstücken	5	Eimer	nach Bedarf			30084
Malaga Joycream	enthält Alkohol	3.5	Eimer	nach Bedarf			30103
Pistazie Crock Joycream		5	Eimer	nach Bedarf			30172
Fruits Rouges, Joycream Variiegato	Weisseschokocreme mit getrocknete Himbeerstücken und Crunchys	5	Eimer	nach Bedarf			30157
Toffee Joycream		3.5	Eimer	nach Bedrf			30099
Wafernet Clair Joycream	Haselnuss-Pralinecreme mit Waffelstücken	5	Eimer	nach Bedarf			30197
Black Joycream	kräftige Dunkelschokoladecreme, ideal für flaches Schichteis	5	Eimer	nach Bedarf			30108
Nocciolata Ice Joycream	12% Haselnüsse, Nougatcreme, ideal für flaches Schichteis	5	Eimer	nach Bedarf			30021
Nocciolata Choc Joycream	Schokoladencreme, ideal für flaches Schichteis	5	Eimer	nach Bedarf			30022
White Joycream	Weisseschokoladecreme, ideal für flaches Schichteis	5	Eimer	nach Bedarf			30086



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Variiegato Feige		3.5	Eimer	nach Bedarf			94012
Variiegato Rustego Torroncino	mit Mandeln und Haselnüssen	5	Eimer	nach Bedarf			98631
Variiegato süsse Orange	mit Orangenschalen	3.5	Eimer	nach Bedarf			94027



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
Otella-Nocciotella	«Nutella»-Geschmack	3	Dose	nach Bedarf			100.856



EINZELKOMPONENTEN / BINDEMittel / STRUKTURVERBESSERER

Einzelkomponenten

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Zitrusfasern (Citri-Fi)	Sehr gute Bindung bei hohen Scherkräften	5 / 20	Sack	x	x	Milcheis: 0.20–0.30 % Sorbeta: 0.50–1.0 %			4177.20
Dextrose		1 / 25	Sack	x	x	nach Bedarf			4160
Dextrose	Cargill C-Dex 02001	25	Sack	x	x	nach Bedarf			4181.25
Fructose, kristallin		25	Sack	x	x	nach Bedarf			4170.25
Glukosesirup, flüssig	82 % Agenabon	25	Kanister	x	x	nach Bedarf			6981.25
Glukosesiruppulver DE 22		1 / 25	Sack	x	x	nach Bedarf			8396
Glukosesiruppulver DE 40	Cargill C-Dry GL 01934	25	Sack	x	x	nach Bedarf			4182.25
Maltodextrin MD1710 QS DE 16	Füllstoff für verbesserte Gefügeeigenschaft	25	Sack	x	x	nach Bedarf			8395.25
Inulin Orafti HSI	Oligofruktose	1 / 25	Sack		x	Milcheis: 2 % Sorbeta: 2–4 %			8667
Invertzucker 72.7 %	für EU	12.5	Kanister	x	x	nach Bedarf			4217.14
Invertzucker Trimoline 79–81 % Brix	für CH	15	Kanister	x	x	nach Bedarf			4174.15
Magermilchpulver	sprühgetrocknet medium heat	25	Sack	x	x	nach Bedarf			612588
Magermilchpulver LEDOR MMP S	sprühgetrocknet	5 / 25	Sack	x	x	nach Bedarf			612105 / 612125
Milchprotein 50 %, LEDOR MI 50 T	sprühgetrocknet	25	Sack	x	x	nach Bedarf			612590
Promilk 630M	Proteinkonzentrat aus Molke, sprühgetrocknet	25	Sack	x	x	nach Bedarf			612572
Vidopectine VH 7250	Pektin	25	Sack		x	0.2–0.4 %			7599.25
Vollmilchpulver LEDOR 26 S	sprühgetrocknet	25	Sack	x	x	nach Bedarf			612770

Bindemittel

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Neutro Base 2000, 3–5g/L	nur Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl	1	Sack			3–5 pro 1 l			8657.1
Cremodan SE 80	Emulgatoren- & Stabilisatorenmischung	25	Sack	x	x	0.4–0.6 %			4166.25
Crecox 298	Emulgatoren- & Stabilisatorenmischung	1	Sack	x	x	5 g pro 1 l Mix			100.421
Neutro Frutta 3–5	Emulgatoren- & Stabilisatorenmischung	1	Sack	x	x	5 g pro 1 l Mix			70127
Neutro Latte 3–5	Emulgatoren- & Stabilisatorenmischung	1	Sack	x	x	5 g pro 1 l Mix			70177
Joybase Neutral Fix	Verdickungsmittel mit Dextrose und Maltodextrin	1	Sack	x	x	5 g pr 1 l Mix			30060
Fibergum P	Akaziengummi (Nahrungsfasern), keine Zusatzstoffe	25	Sack	x	x	0.2–0.4 %			4183.25
Guarkernmehl	Verdickungsmittel: E 412	1 & 25	Sack	x	x	0.05–0.2 %			4988.1
Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel: E 410	1 & 25	Sack	(x)	x	0.15–0.4 %			8659.1

Strukturverbesserer

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Crecolina	Emulgatoren	5	Dose	x	x	3–5 g pro 1 l Mix			7002.1
Integra Latte	Mischung aus Dextrose, Maltodextrin & Milchproteine	1	Sack	x	x	20 g pro 1 l Mix			70228
Integra Fibre	Mischung aus pflanzlichen Fasern und Fruktose	1	Dose	x	x	15 g pro 1 l Mix			700110
Integra Panna	Mischung aus diversen Zuckerarten, Emulgatoren und pflanzlichen Fetten	1	Sack	x	x	20 g pro 1 l Mix			70229
Piü Gel	Mischung aus Dextrose, Maltodextrin & Milchproteinen	2	Beutel	x	x	30 g pro 1 l Mix			7001.1
Technoice	Mischung aus Dextrose, pflanzlichen Proteinen & Emulgatoren	1	Sack	x	x	10–20 g pro 1 l Mix			100.685



Bio Einzelkomponenten

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Bio Rohrzucker unraffiniert	Südamerika	25	Sack	x	x	nach Bedarf			5153.25
Bio Vollrohrzucker	Südamerika	25	Sack	x	x	nach Bedarf			5154.25
Bio Dextrose	Glukose-Monohydrat	25	Sack	x	x	nach Bedarf			4161.25
Bio Knospe Glucosesiruppulver	DE 95	5	Eimer	x	x	nach Bedarf			13504.5
Bio Knospe Glucosesiruppulver	DE 95	1 / 25	Sack	x	x	nach Bedarf			13504
Bio Johannisbrotkernmehl	EU-Bio	25	Sack	(x)	x	0.2-0.4%			8660.25
Bio-VK Magermilchpulver LEDOR MMP S	sprühgetrocknet	5	Sack	x	x	nach Bedarf			612575
Bio-VK Magermilchpulver LEDOR MMP S	sprühgetrocknet	25	Sack	x	x	nach Bedarf			612580
Bio Guarkernmehl		25	Sack	x	x	0.05-0.2%			4989.25
Bio Inulin Orafit®		25	Sack	x	x	Sorbet: 2.0-4.0%			8669.25

Bio Schokoladen & Kakaopulver

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Bio Kakaopulver	20-22% Fettanteil	25	Sack		x	nach Bedarf			80001
Bio Kakaopulver	10-12% stark entölt	25	Sack		x	nach Bedarf			80002



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Dunkle Bio Schokolade	70% Kakao	10	Sack	x	x	nach Bedarf			7105.20
Weisse Bio Schokolade	34.1% Kakao	10	Sack	x	x	nach Bedarf			7106.20

Bio Haselnusspaste

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Allergene	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss				
Bio Haselnusspaste	100% geröstete Haselnüsse aus Italien	5	Dose	x	x	nach Bedarf			80005

Bio Vanille



Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Dosierung	Produkteigenschaften	Art. Nr.
				kalt	heiss			
Bio Bourbon Vanille Perlen		1 Dose		x	x	1-2 g pro kg Mix		60001
Bio Bourbon Vanille Perlen		0.1 Dose		x	x	1-2 g pro kg Mix		7800.100
Bio Bourbon Vanille Paste		0.27 Flasche		x	x	10 g pro kg Mix		60002
Bio Bourbon Vanille Paste		1 Flasche		x	x	10 g pro kg Mix		60003
Bio Bourbon Vanilleschoten	16-20cm	0.25 Beutel		x	x	2 Schoten pro Liter		60004
Bio Bourbon Vanilleschoten	im Röhrchen	0.035 Röhrchen		x	x	2 Schoten pro Liter		60006
Bio Bourbon Vanilleschoten	geschnitten	0.45 Beutel		x	x	nach Bedarf		60009
Bio Vanille-Extrakt mit Samen	200g/L Konzentrat	1 Flasche		x	x	5-6 g pro Liter		60005
Bio Bourbon Vanillepulver		0.5 Dose		x	x	1-2 g pro kg Mix		7810.10

Bio Fruchtzubereitung gezuckert



- Die Dosierung für Eis beträgt 20-25%
- Für Variegato, nach Bedarf dosieren

Bezeichnung	Inhalt in kg	Verpackung	Verfahren		Produkteigenschaften	Art. Nr.
			kalt	heiss		
Aprikose Bio-VK	4 Kessel		x	x		6290.4
Brombeer Bio-VK	4 Kessel		x	x		6305.4
Erdbeer Bio-VK	4 Kessel		x	x		6310.4
Haselnuss Bio-VK	4 Kessel		x	x		6315.4
Heidelbeer Bio-VK	4 Kessel		x	x		6338.4
Himbeer Bio-VK	4 Kessel		x	x		6320.4
Kirsche Bio-VK	4 Kessel		x	x		6325.4
Mango Bio-VK	4 Kessel		x	x		6337.4
Mocca Bio-VK	4 Kessel		x	x		6330.4
Schokolade Bio-VK	4 Kessel		x	x		6306.4
Vanille Bio-VK	4 Kessel		x	x		6333.4

HYGIENE, REINIGUNGSMITTEL UND ARBEITSSCHUTZ

Papierrolle perforiert, Katrin

Material	Farbe	Typ	Breite cm	Laufmeter	Lagen	VE	Art. Nr.
Papier	weiss	Mini	20.5	60	2-lagig, 1x12 Rollen	1	23753
Papier	weiss	Midi	20.5	180	2-lagig, 1x6 Rollen	1	23754



Papierrollen perforiert FSC-zertifiziert

Material	Farbe	Typ	Lagen	Breite cm	Ø Rolle cm	VE	Art. Nr.
Papier	weiss	Mini	2-lagig	20	13	12	FSC_14549
Papier	weiss	Midi	2-lagig	23	18	6	FSC_14550



Papierhandtücher Z-Falz, Katrin

Material	Farbe	Lagen	Breite cm	Länge cm	VE	Art. Nr.
Papier	weiss	2-lagig	24	24	3'024 Stück = 1 Karton	19450



Halades 194 – Oberflächendesinfektion

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt kg	Gebinde	VE	Art. Nr.
Halades 194	Mild alkalisches Desinfektionsmittel (QAV-frei)	20	Kanister	1	521884

Calgonit S Premium

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt kg	Gebinde	VE	Art. Nr.
Calgonit S Premium	Reinigt Maschinen (stark sauer)	25	Kanister	1	502676

Haladerm 761

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt kg	Gebinde	VE	Art. Nr.
Haladerm 761	Milde Handseife mit keimreduzierter Wirkung	6	Kanister	1	528971

Sterisol

Bezeichnung	Inhalt kg	Gebinde	VE	Art. Nr.
Sterisol Flüssigseife	0.7	Beutel	1	529950
Sterisol Desinfektionsmittel	0.7	Beutel	1	529951

Sterisol Dispenser

Bezeichnung	VE	Art. Nr.
Kunststoff	1	529960

Flächendesinfektion

Bezeichnung	Beschreibung	Inhalt l	Gebinde	VE	Art. Nr.
Lerasept FP408 – mit Sprühkopf	Desinfektionsmittel	0.75	Flasche	1	22452
Lerasept FP408	Desinfektionsmittel	10	Kanister	1	22453

Handschuhe Latex, gepudert

Material	Farbe	Grösse	VE	Art. Nr.
Latex	weiss	S	100	4569.100
Latex	weiss	M	100	4362.100
Latex	weiss	L	100	4571.100
Latex	weiss	XL	100	4572.100
Latex	blau	S	100	4561.100
Latex	blau	M	100	4562.100
Latex	blau	L	100	4563.100
Latex	blau	XL	100	4564.100



Handschuhe Latex, ungedudert

Material	Farbe	Grösse	VE	Art. Nr.
Latex	weiss	S	100	4573.100
Latex	weiss	M	100	4363.100
Latex	weiss	L	100	4377.100
Latex	weiss	XL	100	4576.100
Latex	blau	S	100	4565.100
Latex	blau	M	100	4566.100
Latex	blau	L	100	4567.100
Latex	blau	XL	100	4568.100



Handschuhe Nitril, ungedudert

Material	Farbe	Grösse	VE	Art. Nr.
Nitril	schwarz	S	200	20372
Nitril	schwarz	M	200	20373
Nitril	schwarz	L	200	20374
Nitril	schwarz	XL	200	20375



Mundschutz

Material	Farbe	Lagen	VE	Art. Nr.
Vlies	blau / weiss	3-lagig	50	22260



Pacovis Amrein AG
Hühnerhubelstrasse 95
CH-3123 Belp
t +41 31 818 51 11
f + 41 31 818 51 12
info@pacovis-amrein.com
pacovis-amrein.com

Pacovis Amrein Deutschland GmbH
Konrad-Zuse-Weg 1
D-72555 Metzingen
t +49 7123 38 00 4 73
f +49 7123 38 00 4 29
info@pacovis-amrein.de
pacovis-amrein.de

Pacovis food solutions
Österreich GmbH
Zum Wiesenfeld 11
A-2000 Stockerau
t +43 2266 65317 38
mko@pacovis.at
pacovis-amrein.com

Lager Voralberg
Hütten 239
A-6874 Bizau
t +43 664 44 11 855
bizau@pacovis-amrein.com