KRÖSWANG
DER FRISCHE-LIEFERANT



Dessert-genuss

Frische bringt's.

Ihr KRÖSWANG
WEBSHOP

- Bestellung **jederzeit & überall**
- Immer **top-aktuelle Preise**
- Alle **Aktionen** auf einen Blick
- **Aktions-Vorschau** (1 Woche)
- Alle **3.000 Artikel** verfügbar
- **Allergene & Zubereitungshinweise**
- Filtern nach **vegetarisch, glutenfrei, usw.**
- **Persönliche Listen** erstellen & verwalten



zum **KRÖSWANG Webshop**

Erklär-Video ansehen

Frische bringt's.



Werte Gastronomin, werter Gastronom!

Der Hauptgang macht satt. Das Dessert macht Stammgäste. Deshalb sind wir bei unseren Süßspeisen besonders streng. In die Patisserie KRÖSWANG schafft es nur, was bei Kunden in süßer Erinnerung bleibt. Jede Kreation verbindet frische Ideen mit dem gewissen Etwas und einer ordentlichen Portion Leidenschaft.

Gibt's nur bei uns. Und bei Ihnen.

Unsere Desserts bekommen Sie exklusiv bei KRÖSWANG, Ihre Gäste bekommen sie exklusiv bei Ihnen. Freuen Sie sich auf handgemachte Royalschnitten, Premium-Eisknödel von EISLIEBE, unseren Schoko-Kaiserschmarrn, ausgefallene Schoko-Blumentöpfe und Schoko-Cubes. Dazu viele weitere Kreationen, die Ihre Dessertkarte zum Tischgespräch machen.

Süß für die Gäste. Sauber kalkuliert für Sie.

Wir wissen, dass in der Küche jede Minute zählt und am Ende auch die Rechnung stimmen muss. Unsere Desserts sind genau dafür gemacht. Sie sparen Ihrem Team wertvolle Arbeitszeit, gelingen jedes Mal in gleichbleibender Spitzenqualität und lassen trotzdem genug Spielraum für Ihre eigene Handschrift auf dem Teller.

Blättern Sie durch, lassen Sie sich inspirieren und setzen Sie jeden Tag aufs Neue süße Akzente.

Frische Grüße,

Manfred Kröswang

WIR SIND KLIMA NEUTRAL


Royaler Genuss
Handgemacht. Verführerisch. Besonders.
GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



tief gekühlt

Royalschnitte Schoko-Kirsch
18 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5731
18 x 97 g / Karton
dunkle Sacherteigschichten mit Schoko- und Kirschenmousse, mit Kirschen, verziert mit Amarena-Kirschen, Sahne und Schokolade, ohne Alkohol
9,5 x 4 cm - h: 5 cm



tief gekühlt

Royalschnitte Punsch
18 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5725
18 x 127 g / Karton
helle Biskuitschichten auf Punschmasse und Kokosmousse, abgeglänzt mit roter Spiegelglasur (Mirror Glaze), dekoriert mit Sahne- und Schokoladentupfen
9,5 x 4 cm - h: 5 cm



tief gekühlt

Royalschnitte Kokos-Mango
18 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5726
18 x 102 g / Karton
Schichten aus Kokosmousse, Kokos- und Sacherbiskuit, Mangokompott und Passionsfruchtmousse
9,5 x 4 cm - h: 5 cm



tief gekühlt

Royalschnitte Cappuccino
18 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5727
18 x 108 g / Karton
Schichten aus hellem und dunklem Biskuit, Cappuccino- und Vanillemousse, mit feinem Kakao bestreut
9,5 x 4 cm - h: 5 cm



tief gekühlt

Royalschnitte Vanille-Mandel
18 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5728
18 x 104 g / Karton
helle und dunkle Sacherteigschichten mit Vanillemousse, Rumrosinen und Mandelcreme, mit feinen Mandelsplittern bestreut
9,5 x 4 cm - h: 5 cm



tief gekühlt

Royalschnitte Pistazie-Himbeere
18 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5729
18 x 97 g / Karton
Schichten aus hellem und Pistazienbiskuit, Pistazienmousse, Himbeeren und feiner Mascarpone-Pistaziencreme
9,5 x 4 cm - h: 5 cm



tief gekühlt

Royalschnitte Eierlikör
18 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5730
18 x 112 g / Karton
Nussbiskuit mit Eierlikör und Schokomousse, mit feinen Crumbles und Schokospänen bestreut
9,5 x 4 cm - h: 5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Esterhazy
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5758
30 x 80 g / Karton
Nussböden gefüllt mit heller Buttercreme und Fondant glasiert
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Pfirsich Joghurt
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5761
30 x 73 g / Karton
heller Biskuit, gefüllt mit Pfirsich-Joghurt-Creme, überzogen mit einer Himbeer-Pfirsich-Glasur
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Erdbeere
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5755
30 x 77 g / Karton
lockeres Biskuit darauf fruchtiges veganes Erdbeermousse, mit Glasur überzogen
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Himbeere
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5756
30 x 64 g / Karton
helle Biskuitschichten mit Himbeermousse und einer Himbeerglasur abgedeckt
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Maracuja
30 Stück vorgeschnitten

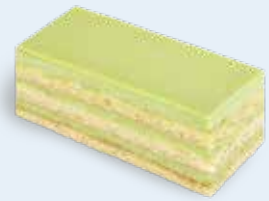
Art.Nr. 5753
30 x 64 g / Karton
dunkler Biskuitteig, darauf fruchtiges Maracujamousse und Maracujaglasur
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Marille-Mohn
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5752
30 x 72 g / Karton
flaumiges Mohnbiskuit gefüllt mit lockerem Marillenmousse und Marillenglasur
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Pistazie
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5760
30 x 72 g / Karton
helles Biskuit, abwechselnd gefüllt mit Pistaziencreme, überzogen mit einer Pistazienglasur
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Schoko-Nougat
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5754
30 x 76 g / Karton
dunkles Biskuit gefüllt mit einer Schoko-Nougatcreme, oben Nougatglasur und Schokoladenspäne
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Dessertschnitte Apfelkuchen gedeckt
30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5750
30 x 110 g / Karton
Mürbteig mit saftiger Apfelmasse gewürzt mit Zimt und Rosinen abgestimmt
9 x 4 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Nussknacker-Mandelschnitte

Art.Nr. 5609
30 x 91 g / Karton
saftiger Mandelboden mit Haselnüssen, knuspriger Nougatschicht und luftigem Haselnussmousse, mit dunkler Schokoglasur und vergoldeter Haselnuss
7 x 4,5 cm - h: 3,5 cm



tief gekühlt

Mini Dessert Mix vegan

Art.Nr. 5779
12 x 23 g / Packung
4 Packungen / Karton
vegan Nougat-Würfel, Kokos-Spitz und Erdbeerschnitte, auf Sojabasis aufgebaute vegane Rezepturen
3,5 x 3,5 cm



tief gekühlt

Bananenmousse-Törtchen

Art.Nr. 5601
15 x 73 g / Karton
dunkler Biskuit mit Schoko- und Bananenmousse, fruchtigem Bananenkern und Schokoglasur, garniert mit Bananenchip
Ø 5,8 cm - h: 7 cm



tief gekühlt

Wiener Mischung

Art.Nr. 5240
30 x ca. 34 g / Karton
5 kleine Mehlspeisen-Klassiker: Sacherschnitte, Apfel- und Topfenstrudel, Esterhazy- und Linzerschnitte, Konditorqualität



tief gekühlt

Wiener Naschereien

Art.Nr. 5239
50 x 17 g / Karton
7 mundgerechte Köstlichkeiten: Mürbteigschüsserl, Heidelbeerterrine, Annaschnitte, Baumkuchenmini, Kokosspitz, Esterhazyschnitte und Schokoschüsserl, Konditorqualität



tief gekühlt

Petits fours glasiert

Art.Nr. 5542
49 x ca. 22,4 g / Karton
je 7 Stk.: Punsch-, Pistazien-, und Sacherwürfel, Maracuja- und Erdbeerspitz, Marillen- und Sacherlollies, Konditorqualität



tief gekühlt

Weihnachtskekse Premium
12 Sorten Teegebäck, fixfertig

Art.Nr. 5313
1 kg / Packung
sortiert, mit Butter: Linzer Augen, Mürbteigsterne Schokolade mit Perlen, Eierlikörherzen, Marzipankekse mit Nougatfüllung, Rumkugeln, Haselnussbusserl, Vanillekipferl, Amarettospitz, Linzerkipferl dunkel, Florentiner, Ischler Törtchen, Mokkabusserl



tief gekühlt

Weihnachtskekse
6 Sorten Teegebäck, fixfertig

Art.Nr. 5312
1 kg / Packung
sortiert, mit Butter: Linzer Augen, Mürbteigsterne Schokolade mit Perlen, Vanillekipferl, Marzipankekse mit Nougatfüllung, Linzer Kipferl hell, Rumkugeln



tief gekühlt

Weihnachtskekse im Sackerl
Teegebäck, fixfertig

Art.Nr. 5314
15 x 150 g / Karton
weihnachtlich verpackt, mit Butter: Mürbteigsterne mit Goldperlen und Marillenfruchtfüllung, Marzipankekse mit Nougatfüllung, Linzerkipferl hell, Linzerkipferl dunkel mit Kakao und Kokos, Rum Kokoskugel, Linzer Augen



tief gekühlt

Pistazie Marille Schoko-Blumentopf

Art.Nr. 5715
22 x 48 g / Karton
Schoko-Blumentopf mit Pistazienmousse, Pistazienbiskuit auf Mascarponecreme und Marillen-Fruchtkern
Ø 4,5 cm



tief gekühlt

Cappuccino Vanille Schoko-Blumentopf

Art.Nr. 5716
22 x 46 g / Karton
Schoko-Blumentopf mit Cappuccino Mousse, heller Biskuit, Vanillecreme, Erdbeerenschicht
Ø 4,5 cm



tief gekühlt

Eierlikör Vanille Schoko-Blumentopf

Art.Nr. 5717
22 x 46 g / Karton
Schoko-Blumentopf mit Nussboden, Schoko- und Eierlikörmousse, Eierlikörspiegel
Ø 4,5 cm



tief gekühlt

Pistazie Himbeere Schoko Cube

Art.Nr. 5701
20 x 66 g / Karton
dunkler Schokowürfel mit Pistazien/Mascarponemousse, Himbeerfruchtkern und Pistazienbiskuit
4,1 x 4,1 cm



tief gekühlt

Kokos Mango Maracuja Schoko Cube

Art.Nr. 5702
20 x 60 g / Karton
dunkler Schokowürfel mit Kokos/Maracuja-mousse, Sacher- und Kokosbiskuit auf Mangofruchtkern
4,1 x 4,1 cm



tief gekühlt

Cappuccino Vanille Schoko Cube

Art.Nr. 5703
20 x 60 g / Karton
dunkler Schokowürfel mit Cappuccino/Vanille-mousse, heller Biskuit auf Erdbeerenschicht
4,1 x 4,1 cm



tief gekühlt

Vanille-Mandel Wachauer Schoko Cube

Art.Nr. 5704
20 x 58 g / Karton
dunkler Schokowürfel mit Mandel/Rosinencreme auf Sacherboden und hellem Biskuit, Kakao Crumbles
4,1 x 4,1 cm



tief gekühlt

Mini Makronen Mix
fixfertig

Art.Nr. 5572
120 x 5 g /Karton
handgemachte Konditorware, gefüllt mit Creme in 8 Geschmackssorten: Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Vanille, Pistazie, Haselnuss, Schokolade, Orange



tief gekühlt

Makronen Mix
fixfertig, 7 Sorten-Mix

Art.Nr. 5537
50 x 17 g / Karton
runde Makronen gefüllt mit Creme, handgemachte Konditorware, je 7 Stück in den Sorten Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Vanille, Pistazie, Haselnuss, je 8 Stück der Sorte Schokolade
Ø 4,5 - h: 2 cm



Mit Liebe handgemacht



GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

Kunst-
werke.

In Naarn im Machland, im Herzen Oberösterreichs, entstehen die exklusiven Premium Desserts by Andrea Heindl.

Mit viel Leidenschaft für das Handwerk werden die, auf die Gastronomie abgestimmten Mehlspeisen, mit regionalen Rohstoffen sorgfältig hergestellt.

Zauberhaft moderne Desserts mit höchstem Anspruch.

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

Eclair Schoko

Art.-Nr. 5782



tief gekühlt

Eclair Cappuccino

Art.Nr. 5785
16 x 50 g / Karton
Brandteiggebäck, cremige Füllung aus Sahne, weißer Schokolade und intensivem Kaffeegeschmack, mit echtem Kaffee, garniert mit roter Zuckerglasur, bronzefarbenen Mokkabohnen und Milchschokoladeblättchen
ca. 10 x 3,5 cm



tief gekühlt

Eclair Exotic weißes Schokomousse

Art.Nr. 5786
16 x 50 g / Karton
Brandteiggebäck, luftige Füllung aus weißer Schokolade, Sahne und exotischen Früchten (Mango, Maracuja und Ananas), garniert mit weißer Schokoladecreme, getrockneten Blüten und Früchten sowie handgefertigten Schokoblättchen
ca. 10 x 3,5 cm



tief gekühlt

Eclair Vanille

Art.Nr. 5787
16 x 50 g / Karton
Brandteiggebäck, gefüllt mit luftig-cremiger weißer Schokoladen Ganache, mit echter Vanille, verziert mit Zuckerglasur und handgefertigtem Schokodekor aus weißer Schokolade
ca. 10 x 3,5 cm



tief gekühlt

Eclair Pistazie

Art.Nr. 5788
16 x 50 g / Karton
Brandteig gefüllt mit Pistaziencreme, verziert mit weißer Schokoladen Ganache, Pistazien und Milchschokolade
ca. 10 x 3,5 cm



tief gekühlt

Eclair Himbeere

Art.Nr. 5789
16 x 50 g / Karton
Brandteig gefüllt mit leichter Himbeercreme, verziert mit Bitterschokolade, getrockneten Himbeeren und Schokodekor
ca. 10 x 3,5 cm



tief gekühlt

Eclair Winteredition Glamour

Art.Nr. 5793
4 x 55 g / Packung
4 Packungen / Karton
weihnachtlich verzierte Brandteiggebäcke je 8 Stück mit Schokocreme und Vanillecreme gefüllt ca. 10 cm x 3,5 cm
ca. 10 x 3,5 cm



tief gekühlt

Eclair Schoko

Art.Nr. 5782
16 x 50 g / Karton
Brandteiggebäck, gefüllt mit einer schokoladigen Creme aus Sahne, Schokolade mit 60% Kakaoanteil und einem Hauch Vanille, garniert mit Bitterschokoladencreme, Schokoblättchen und echten goldenen Elementen
ca. 10 x 3,5 cm



tief gekühlt

Eclair Tiramisu

Art.Nr. 5783
16 x 50 g / Karton
Brandteiggebäck, leichte Mascarpone Sahne-Creme, mit Kaffee und Kakao abgerundet, garniert mit handgefertigten Milchschokoladeblättchen
ca. 10 x 3,5 cm



GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

Himbeer-Mohn-Vanillemousse

Art.-Nr. 5508



tief gekühlt

Marillen-Sauerrahmmousse

Art.Nr. 5503, 24 x 195 g / Karton
Art.Nr. 5510, 24 x 90 g / Karton
Schichtdessert: Marillenmousse, heller Biskuit, Sauerrahmmousse, Marillentopping



tief gekühlt

Weißer Mascarponeschaum auf Kirschen

Art.Nr. 5504, 24 x 195 g / Karton
Art.Nr. 5511, 24 x 90 g / Karton
Schichtdessert: Kirschfrucht, Mascarponemousse, Butterstreusel



tief gekühlt

Pistazienmousse Himbeere

Art.Nr. 5466, 24 x 200 g / Karton
Art.Nr. 5467, 24 x 95 g / Karton
Schichtdessert: Pistazienmousse, Schichten von hellem und Pistazienbiskuit, Mascarponecreme und Himbeeren



tief gekühlt

Kaiserschmarrn-Apfel-Vanillemousse

Art.Nr. 5506, 24 x 195 g / Karton
Art.Nr. 5513, 24 x 90 g / Karton
Schichtdessert: Apfelmus, Kaiserschmarrn, Vanillemousse, Zimtstreusel



tief gekühlt

Heidelbeer-Zitronenmousse

Art.Nr. 5507, 24 x 195 g / Karton
Art.Nr. 5514, 24 x 90 g / Karton
Schichtdessert: Heidelbeercreme, Biskuit hell, Zitronenmousse, Heidelbeertopping



tief gekühlt

Himbeer-Mohn-Vanillemousse

Art.Nr. 5508, 24 x 195 g / Karton
Art.Nr. 5515, 24 x 90 g / Karton
Schichtdessert: Himbeermousse, Mohnbiskuit ohne Mehl, Vanillemousse, Himbeertopping



tief gekühlt

Schwarzwälder Kirsch

Art.Nr. 5488, 24 x 195 g / Karton
Art.Nr. 5516, 24 x 90 g / Karton
Schichtdessert: Sahne, fruchtige Kirschen und Schokobiskuit, ohne Alkohol



tief gekühlt

Donauwelle

Art.Nr. 5509, 24 x 197 g / Karton
Art.Nr. 5519, 24 x 92 g / Karton
Schichtdessert: klassischer Marmorkuchen mit Sauerkirschen, eingebettet in einer luftigen Vanillecreme, darauf Schokolade



tief gekühlt

Grießflammerie

Art.Nr. 5486, 24 x 190 g / Karton
Art.Nr. 5487, 24 x 85 g / Karton
Schichtdessert: Grießpudding, Pflaumenkompott und Crumble



tief gekühlt

Tiramisu

Art.Nr. 5489, 24 x 190 g / Karton
Art.Nr. 5517, 24 x 85 g / Karton
Schichtdessert: mit echten Biskotten, Mascapone und Kaffee, abgerundet mit Amaretto (Alkohol)



tief gekühlt

Tiramisu Pistazie

Art.Nr. 5484, 24 x 190 g / Karton
Art.Nr. 5485, 24 x 85 g / Karton
Schichtdessert: Löffelbiskuit, Mascarpone-Pistaziencreme, mit Alkohol



tief gekühlt

Schokotrilogie

Art.Nr. 5490, 24 x 195 g / Karton
Art.Nr. 5518, 24 x 90 g / Karton
Schichtdessert: Schokomousse aus Weiße-, Vollmilch- und Zartbitterschokolade



tief gekühlt

Esterhazy

Art.Nr. 5520, 24 x 193 g / Karton
Art.Nr. 5521, 24 x 88 g / Karton
Schichtdessert: mehrere Schichten Nussböden mit Vanille-Haselnuss-Buttercreme und traditioneller Zuckerglasur



tief gekühlt

Kokosmousse Mangokompott

Art.Nr. 5464, 24 x 200 g / Karton
Art.Nr. 5465, 24 x 95 g / Karton
Schichtdessert: Kokosmousse auf Kokos- und Sacherbiskuit und Mangokompott mit Passionsfruchtmousse



tief gekühlt

Wachauer Vanille-Mandelcreme

Art.Nr. 5468, 24 x 200 g / Karton
Art.Nr. 5469, 24 x 95 g / Karton
Schichtdessert: Vanillecreme mit Rumrosinen auf Sacherboden und Mandelcreme



tief gekühlt

Vanillekipferl Bratapfel

Art.Nr. 5526, 24 x 194 g / Karton
Art.Nr. 5529, 24 x 89 g / Karton
Schichtdessert: Sahnecreme mit Bratäpfeln, darauf ein traditionell hergestelltes Vanillekipferl mit Mandeln und Nüssen
(saisonal verfügbar)



tief gekühlt

Lebkuchentiramisu

Art.Nr. 5480, 24 x 190 g / Karton
Art.Nr. 5481, 24 x 85 g / Karton
Schichtdessert: Mascarpone Creme, Honiglebkuchen und eine Rotwein Zimt Mischung



tief gekühlt

Nougatmousse Kirsch-Granatapfel

Art.Nr. 5493, 24 x 205 g / Karton
Art.Nr. 5494, 24 x 100 g / Karton
Schichtdessert: verführerisches Nougat- und cremiges Schokoladen-Mousse auf fruchtigem Kirsch-Granatapfelkompott, festlich dekoriert mit Weihnachtsstern
(saisonal verfügbar)



tief gekühlt

Spekulatius Pflaumenkompott

Art.Nr. 5491, 24 x 200 g / Karton
Art.Nr. 5492, 24 x 95 g / Karton
Schichtdessert: aus Tiramisu-Creme und Spekulatiusböden, gebettet auf Zimt-Pflaumenkompott



frisch

Weck Gläser

Art.Nr. 5570
12 x 160 ml / Karton
nur in Kombination mit Art.Nr. 5510, 5511, 5513, 5514, 5515, 5516, 5517 und 5518 bestellbar



tief gekühlt

Crème Brûlée-Waldbeeren
Nachfüllung, ohne Glas

Art.Nr. 5567
30 x ca. 74 g / Karton
marinierte Sauerkirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren mit Creme Brûlèe Topping, passende Gläser Art.Nr. 5571



frisch

Oval Gläser

Art.Nr. 5571
12 x 90 ml / Karton
nur in Kombination mit Art.- Nr. 5567 bestellbar



tief gekühlt

Süße Verrines

Art.Nr. 5541
36 x 30 g / Karton
4 Mini-Schichtdesserts in Bechern: Geschmacksrichtungen Schokoladenmousse, Tiramisu, Zitronenbaiser und Vanille-Sabayon mit Himbeer-Pistaziengelee, mit Alkohol



tief gekühlt

Kokos-Erdbeer-Törtchen

Art.Nr. 5603
12 x 56 g / Karton
weiße Schokoladenkuppel mit Kokosfüllung auf dunklem Mürbteig, mit flüssigem Erdbeerkern
Ø 6 cm - h: 3,7 cm

ANWENDUNG NACHFÜLLER:

Ummantelung des Desserts aufbrechen und in gefrorenem Zustand in das Glas einsetzen und leicht andrücken.





tief gekühlt

Pastel de Nata
vorgegart

Art.Nr. 5291
60 x 60 g / Karton
Blätterteigschüsserl mit cremiger Fülle
7 x 7 cm - h: 2 cm



tief gekühlt

Nougat Soufflé Vegan

Art.Nr. 5523
12 x 78 g / Packung
2 Packungen / Karton
mit einer Haube aus Nougatganache,
die sich beim Erwärmen über das flaumig warme Soufflé ergießt, auch kalt verwendbar



tief gekühlt

Schokoladensoufflé dunkel

Art.Nr. 5500
12 x 100 g / Karton
Schokoküchlein aus dunkler Schokolade und Kakaomasse mit flüssigem Schokokern
Ø 7,5 cm - h: 4 cm



tief gekühlt

Moelleux au Chocolat
mit flüssigem Kern

Art.Nr. 5547
20 x 90 g / Karton
Törtchen aus dunkler Schokolade und Kakaomasse mit einem Schokoladenkern
Ø 7 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Mini Moelleux au Chocolat
mit flüssigem Kern

Art.Nr. 5548
24 x 30 g / Packung
2 Packungen / Karton
kleines Törtchen aus dunkler Schokolade und Kakaomasse mit einem Schokoladenkern
Ø 4 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Cheesecake San Sebastian
fixfertig

Art.Nr. 5780
18 x 113 g / Karton
luftig gebackener Cheesecake mit cremigem Kern aus Frischkäse, Vanille und Karamell
Ø 7 cm - h: 3,4 cm



tief gekühlt

Topfen-Soufflé

Art.Nr. 5502
20 x ca. 60 g / Karton
handgemachtes Topfen-Buttersoufflé, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren, um das Soufflé perfekt zu vollenden
Ø 6,5 cm - h: 3 cm



tief gekühlt

Cheesecake Dessert

Art.Nr. 5553
20 x 90 g / Karton
Frischkäse-Sahnecreme auf Zimtmürbteig
Ø 7 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Aprikosentörtchen mit Rosmarin-Aprikosen

Art.Nr. 5588
20 x ca. 84 g / Karton
Baumkuchenmantel, helles Aprikosenmousse, Kern aus Aprikose und karmellisierter Mandel
ca. Ø 6,5 cm



tief gekühlt

Exotic Cheesecake Dessert

Art.Nr. 5584
20 x 100 g / Karton
gebackener Käsekuchen mit einem Maracuja-Limetten-Herz, Crumble Boden aus reiner Butter mit Kokos-Streuseln verfeinert
Ø 7 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Creme Brulee Dessert

Art.Nr. 5589
20 x 90 g / Karton
Vanille-Sahne-Creme, mit Mandelgeschmack
Ø 7 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Erdbeer Dessert Fraisier

Art.Nr. 5585
16 x 87,5 g / Karton
Vanillecreme mit knackiger Schicht aus weißer Schokoalde und Fruchtkern aus Erdbeeren in einem Madeleine-Biskuit
Ø 7 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Cassis-Törtchen
schwarze Johannisbeere

Art.Nr. 5596
20 x ca. 71 g / Karton
Cassismousse, Topping aus Bayerisch-Creme, buntes Biskuit aus Mohnsamen, gehackten Pistazien und Himbeersoße
Ø 6,5 cm



tief gekühlt

New Black Forest

Art.Nr. 5594
20 x ca. 105 g / Karton
luftiges Mousse mit Kirschwasser, Sahne, Zartbitterschokolade und Kompott von frischen Sauerkirschen, knuspriger Crunch, enthält Alkohol
Ø 6,5 cm



tief gekühlt

Beerige Charlotte
mit roten Beeren

Art.Nr. 5549
16 x 80 g / Karton
Biskuitkuchen mit Himbeerstückchen, gefüllt mit Vanillemousse und roter Beerenmischung (Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren) abgegrenzt mit einem Gelee aus roten Beeren und mit gehackten Pistazien
Ø 7 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Kaffeemousse-Baumkuchen

Art.Nr. 5556
4 x ca. 486 g / Karton
helles Kaffeemousse in saftigem Baumkuchen-mantel, mit Alkohol
35 cm



tief gekühlt

Mini Tiramisu
cremig

Art.Nr. 5563
9 x ca. 110 g / Karton
Schichten von Mascarponecreme, in Kaffee getränkte Löffelbiskuits, mit Kakaopulver bestreut, mit Alkohol
12,5 x 6 - h: 5 cm



tief gekühlt

Brownie-Karamell Cake

Art.Nr. 5602
36 x ca. 40 g / Karton
luftiges Schokoladen- und Karamellmousse mit Creme de Cacao, dünner Schokoplatte und Brownie-Würfeln, Zartbitterkuvertüre mit Samteffekt, mit Alkohol
ca. 9 x 2,5 cm - h: 3 cm



tief gekühlt

Schokoladenriegel
71% Kakaoanteil

Art.Nr. 5551
16 x 65 g / Karton
Kakaobiskuit vereint mit knusprigem Nougat darauf ein Ecuador-Schokoladenmousse - abgegrenzt mit feinster Schokoladenglasur
12 x 3 cm

Traiteur de Paris



tief gekühlt

Mandel Nougatschnitte vegan
vorgeschnitten

Art.Nr. 5568
10 x 86 g / Packung
2 Packungen / Karton
gebackene Mandelmasse gefüllt mit Schokopudding-Creme und Nougatglasur



tief gekühlt

Chocolate Passion Cake

Art.Nr. 5592
36 x ca. 57 g / Karton
knuspriger Schokoladencrunch, lockeres Mousse mit Passionsfruchtpüree, cremiger Canache mit deutlicher Schokoladennote
ca. 9 x 4 cm - h: 3 cm



tief gekühlt

Lasagne von weißer Schokolade

Art.Nr. 5562
36 x ca. 68 g / Karton
knuspriger Boden mit weißem Schokomousse, Schokoblättchen und Himbeeren, ohne Dekoration
9 x 3 cm



tief gekühlt

Persische Cassisfeigen

Art.Nr. 5582
60 x ca. 17,5 g / Dose
Cassispüree, Zwergfeigen, Creme de Cassis (mit Alkohol)



tief gekühlt

Joghurt-Hafer-Crumble

Art.Nr. 5583
500 g / Dose
Knusperstreusel zum Verfeinern von Desserts



tief gekühlt

Profiteroles Bianco
weiße Creme

Art.Nr. 5267
24 x ca. 46 g / Karton
1,1 kg / Karton
Brandteigkugeln gefüllt mit Schokocreme (26%), mit weißer Vanillecreme (60%) überzogen

bindi



tief gekühlt

Profiteroles Scuro
dunkle Schoko

Art.Nr. 5268
24 x ca. 46 g / Karton
1,1 kg / Karton
Brandteigkugeln gefüllt mit Vanillecreme (21%), mit dunkler Schokolade (68%) überzogen

bindi



tief gekühlt

Profiteroles Pistacchio

Art.Nr. 5269
24 x ca. 54 g / Karton
1,3 kg / Karton
24 Brandteigkugeln gefüllt mit Vanillecreme (18,5%), mit Pistaziencreme (70%) überzogen

bindi



HEISS & SÜSS

Veganes Schokomousse

Art.Nr. 5558



tief gekühlt

Schokomousse weiß

Art.Nr. 5599
4 x 1,5 l / Karton
luftig leichtes Mousse au Chocolat, mit pasteurisierten Eiern, weißer Schokolade und Schlagobers



tief gekühlt

Schokomousse dunkel

Art.Nr. 5598
4 x 1,5 l / Karton
luftig leichtes Mousse au Chocolat, mit pasteurisierten Eiern, dunkler Kuvertüre und Schlagobers



tief gekühlt

Veganes Schokomousse

Art.Nr. 5558
4 x 1,5 l / Karton
dunkle Schokolade, cremig, fluffig auf pflanzliche Fette und pflanzliche Ölbasis



tief gekühlt

Dessertstrudel Nuss

Art.Nr. 5605
42 x 75 g / Karton
Walnussfülle in Strudelteig gerollt, ca. 80 x 30 mm

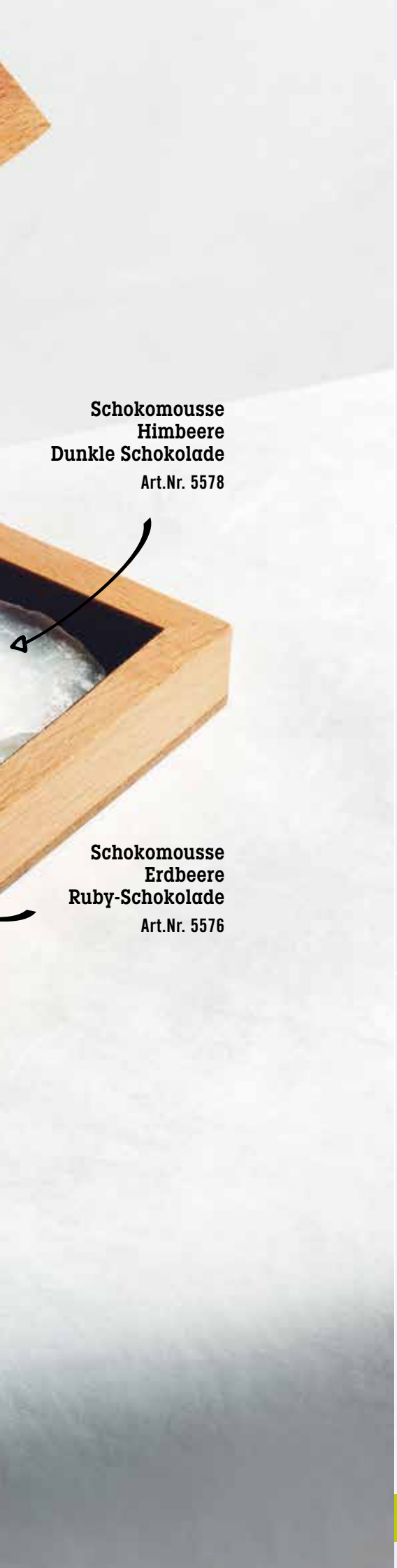


tief gekühlt

Dessertstrudel Mohn

Art.Nr. 5604
42 x 75 g / Karton
Graumohnfülle in Strudelteig gerollt, ca. 80 x 30 mm


mit
nachhaltiger
Premium-
Schokolade
GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl
Schokomousse
Mango
weiße Schokolade
Art.Nr. 5575
Schokomousse
Milchschokolade
Art.Nr. 5579



Schokomousse Himbeere Dunkle Schokolade
Art.Nr. 5578

Schokomousse Erdbeere Ruby-Schokolade
Art.Nr. 5576



tief gekühlt

Schokomousse Erdbeere Ruby-Schokolade
am Stiel

Art.Nr. 5576
14 x 36 g / Packung
2 Packungen / Karton
dunkles und weißes Schokoladenmousse, fruchtiger Erdbeerkompott-Kern und Ruby-Schokoladeglasur mit Crunch



tief gekühlt

Schokomousse Himbeere dunkle Schokolade
am Stiel

Art.Nr. 5578
14 x 36 g / Packung
2 Packungen / Karton
dunkles und weißes Schokoladenmousse mit Himbeerkern und dunkler Schokoladenglasur mit Crunch und Haselnüssen bestreut



tief gekühlt

Schokomousse Mango weiße Schokolade
am Stiel

Art.Nr. 5575
14 x 36 g / Packung
2 Packungen / Karton
dunkles und weißes Schokoladenmousse, fruchtiger Mangokern und eine Hülle aus weißer Schokolade mit Crunch und Haselnüssen bestreut



tief gekühlt

Schokomousse Milchschokolade
am Stiel

Art.Nr. 5579
14 x 36 g / Packung
2 Packungen / Karton
dunkles und weißes Schokoladenmousse mit Knusperwaffelstücke und Hülle aus Vollmilchschokolade mit Crunch

EISLIEBE

DEIN HERZ SCHMILZT MIT.



Spür' die EISLIEBE

SORTENVIELFALT ZUM VERLIEBEN

EISLIEBE IST NATUR EIS HANDGEMACHT.
EXKLUSIV ERHÄLTLICH BEI KRÖSWANG.

EIS-LIEBE.AT



tief gekühlt

Vanille EISLIEBE

Art.Nr. 6131, 2,5 l / Dose
Art.Nr. 6145, 5,0 l / Dose
cremiges Vanilleeis aus österreichischer Vollmilch, veredelt mit echten Madagaskar-Vanilleschoten



tief gekühlt

Erdbeer EISLIEBE

Art.Nr. 6132
2,5 l / Dose
verführerisch-fruchtiges Erdbeereis aus 100 % österreichischen Erdbeeren



tief gekühlt

Schokolade EISLIEBE

Art.Nr. 6133
2,5 l / Dose
vollmundiges Schokoladeneis aus österreichischer Vollmilch und 53 % edelster Kakaomasse



tief gekühlt

Stracciatella EISLIEBE

Art.Nr. 6134
2,5 l / Dose
klassisches Stracciatella-Eis aus österreichischer Vollmilch, durchzogen von zarten Schokoladensplittern



tief gekühlt

Haselnuss EISLIEBE

Art.Nr. 6135
2,5 l / Dose
samtiges Haselnusseis aus österreichischer Vollmilch, veredelt mit 99,4 % feinsten Haselnüssen für ein intensives Geschmackserlebnis



tief gekühlt

Pistazie EISLIEBE

Art.Nr. 6136
2,5 l / Dose
cremiges Milcheis aus pasteurisierter österreichischer Vollmilch, veredelt mit ganzen 97 % italienischen Pistazien



tief gekühlt

Maracuja EISLIEBE
zuckerfrei

Art.Nr. 6137
2,5 l / Dose
exotisch-fruchtiges Maracujaeis aus sonnengereiften Passionsfrüchten, natürlich gesüßt mit Fruktose, vegan, zuckerfrei und diabetikergeeignet



tief gekühlt

Birne EISLIEBE

Art.Nr. 6153
2,5 l / Dose
fruchtig erfrischendes Birneneis, mit natürlichem Geschmack reifer Birnen, vegan und auf Wasserbasis



tief gekühlt

Kokos EISLIEBE

Art.Nr. 6154
2,5 l / Dose
exotisch-cremiges Kokoseis mit 29 % Kokoscreme, vegan und auf Wasserbasis



tief gekühlt

Himbeer EISLIEBE

Art.Nr. 6155
2,5 l / Dose
intensiv-fruchtiges Himbeereis mit 34 % Himbeeren, gesüßt mit Fruktose, vegan, zuckerfrei und diabetikergeeignet, auf Wasserbasis



tief gekühlt

Kaffee EISLIEBE

Art.Nr. 6138
2,5 l / Dose
aromatisches Milcheis mit intensiver Note von frisch gebrühtem Espresso schickt Kaffeeliebhaber-Gaumen auf Italienurlaub



tief gekühlt

Waldbeer EISLIEBE

Art.Nr. 6139
2,5 l / Dose
sommerliche Waldbeeren-Komposition aus natürlichen Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren



tief gekühlt

Cookies EISLIEBE

Art.Nr. 6140
2,5 l / Dose
köstliches Milcheis, gespickt mit knusprigen Keksstücken und abgerundet durch feinste Schokolade



tief gekühlt

Omas Apfelstrudel EISLIEBE

Art.Nr. 6141
2,5 l / Dose
himmlisches Milcheis verfeinert mit echten Apfelstücken und feiner Zimt-Note für ein Geschmackserlebnis wie aus Omas Backstube



tief gekühlt

Zitrone EISLIEBE

Art.Nr. 6142
2,5 l / Dose
erfrischend-fruchtiges Zitroneneis aus 100 % reinem Zitronensaft mit perfektem Zusammenspiel von Süße und Säure



tief gekühlt

Topfen-Himbeer EISLIEBE

Art.Nr. 6144
2,5 l / Dose
harmonisch-cremiges Eis aus österreichischer Vollmilch mit natürlicher Himbeersauce und zarter Topfennote



tief gekühlt

Dunkle Schokolade EISLIEBE
vegan

Art.Nr. 6146
2,5 l / Dose
dunkles veganes Schokoladeneis aus hochwertiger 48% Bitterschokolade auf Sorbetbasis



tief gekühlt

Malaga EISLIEBE

Art.Nr. 6147
2,5 l / Dose
himmlisches Milcheis mit hausgemachten Rumrosinen, eingelegt in einer dezenten Mischung aus Rum und Malagawein





tief gekühlt

Griechisches Joghurt mit Honig EISLIEBE

Art.Nr. 6148
2,5 l / Dose
Milcheis aus 100% österreichischem Joghurt nach Griechischer Art, mit regionalem Honig verfeinert



tief gekühlt

Honigmelone EISLIEBE

Art.Nr. 6149
2,5 l / Dose
Fruchteis mit über 30% Fruchtanteil aus voll gereiften Honigmelonen, auf Sorbetbasis



tief gekühlt

Pfirsich EISLIEBE

Art.Nr. 6150
2,5 l / Dose
herrlich intensives Fruchteis aus 100 % österreichischen Pfirsichen



tief gekühlt

Spekulatius Sauerkirsche EISLIEBE

Art.Nr. 6151
2,5 l / Dose
Milcheis mit Stücken hochwertiger Spekulatiuskekse und eingelegten Sauerkirschen
(saisonal verfügbar)



tief gekühlt

Walnuss Feige EISLIEBE

Art.Nr. 6152
2,5 l / Dose
Milcheis mit Walnussstücken und echter Feigenfrucht
(saisonal verfügbar)



tief gekühlt

Mangosorbet
40% Fruchtanteil

Art.Nr. 6114
2,5 l / Dose
1,7 kg / Dose
fruchtig



tief gekühlt

Erdbeersorbet
41 % Fruchtanteil

Art.Nr. 6116
2,5 l / Dose
1,7 kg / Dose
fruchtig, hellrot, mit Erdbeerstückchen



tief gekühlt

Himbeersorbet
40% Fruchtanteil

Art.Nr. 6113
2,5 l / Dose
1,7 kg / Dose
fruchtig, intensiv rot



tief gekühlt

Zitronensorbet
23% Fruchtanteil

Art.Nr. 6115
2,5 l / Dose
1,7 kg / Dose
fruchtig-frisch



tief gekühlt

Cassissorbet
40% Fruchtanteil

Art.Nr. 6111
2,5 l / Dose
1,7 kg / Dose
fruchtig süß säuerlich



tief gekühlt

Tartufo Classico
halbgefroren

Art.Nr. 5573
12 x 85 g / Karton
klassischer Eistrüffel mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Schokoladencreme, gewälzt in kandierten Haselnussstücken, mit Kakaopulver bestäubt
Ø 6 cm

bindi



tief gekühlt

Tartufo Nocciola
halbgefroren

Art.Nr. 5530
12 x 75 g / Karton
cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen
Ø 6 cm

bindi



tief gekühlt

Tartufo Bianco
halbgefroren

Art.Nr. 5531
12 x 75 g / Karton
feine Zabaione Weinschaumcreme mit Kern aus Kaffeecreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen mit Alkohol
Ø 6 cm

bindi



EISLIEBE

Eisknödel

DER KLASSIKER AUS OMAS KÜCHE PRÄSENTIERT SICH IM LIEBEVOLLEN EIS-GEWAND.



tief gekühlt

Mini-Eisknödel EISLIEBE
Dreierlei

Art.Nr. 6179
24 x 23 g / Packung
2 Packungen / Karton
Eiscreme mit Sahne, je Sorte 8 Stück/ Packung, Fülle mit Vanille-Nougat, Joghurt-Himbeer oder Vanille-Marille
Ø 3,5 cm



tief gekühlt

Eisknödel Marille EISLIEBE

Art.Nr. 6180
10 x 90 g / Packung
2 Packungen / Karton
aus Vanilleeis handgeformter Knödel, Fülle mit fruchtigem Marillengeschmack, umhüllt mit Brösel und geriebenen Haselnüssen
Ø ca. 7 cm



tief gekühlt

Eisknödel Joghurt Himbeere EISLIEBE

Art.Nr. 6181
10 x 90 g / Packung
2 Packungen / Karton
handgeformter Eiscremeknödel mit Joghurtgeschmack, Fülle mit Himbeere, umhüllt mit Mohn und geriebenen Haselnüssen
Ø ca. 7 cm

Dessert-genuss



AT

IN GANZ ÖSTERREICH

Region Mitte / West +43 (0)7248 685 94
Region Ost / Süd +43 (0)2743 254 36

DE

IN SÜDDEUTSCHLAND

Deutschland +49 (0)8441 871 2340

Impressum
Medieninhaber: Kröswang GmbH, Kickendorf 8, 4710 Grieskirchen
Unternehmensgegenstand: Lebensmittelgroßhandel mit Frische- und Tiefkühlspezialitäten
Hersteller: Druckerei Haider Manuel e.U., Niederndorf 15, 4274 Schönau im Mühlkreis, Österreich
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Stand: November 2026



kroeswang.at
kroeswang.de

Frische bringt's.