50 JAHRE KRÖSWANG

KRÖSWANG
DER FRISCHE-LIEFERANT

Dessert-genuss

Gültig ab 1. Juni 2024

Frische bringt's.

Zeit
für
Frische

Frische bringt‘s.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Partner der Gastronomie ist es uns besonders wichtig, Lösungen für unsere Kunden zu finden. Dass uns dies mit unserem Dessertfolder besonders gut gelungen ist, zeigt die hohe Nachfrage nach diesen Produkten in den letzten Monaten.
Sie halten deshalb bereits die 2. Auflage unseres Dessertfolder in ihren Händen, auf den wir zugegebenermaßen besonders stolz sind. Speziell in Zeiten knapper Personalressourcen sind die Artikel, die sie in diesem Folder finden werden, die perfekte Lösung, den Gästen eine hochwertige Nachspeise anbieten zu können.

Sie finden auf den nächsten Seiten eine Vielzahl an Desserts, die wir gemeinsam mit unseren Produktionspartnern in den letzten Jahren entwickelt haben. Eines haben die Produkte alle gemeinsam: Sie sind von herausragender Qualität und werden ihre Gäste begeistern!

Viele dieser Desserts gibt es ausschließlich beim Frischelieferanten Kröswang.
Das bedeutet, ihre Gäste werden diese Desserts mit einer hohen Wahrscheinlichkeit nicht von anderen Lokalitäten kennen. Wenn sie diesen Desserts zusätzlich noch ihre persönliche Note mitgeben, dann sind sie definitiv wie hausgemacht und einzigartig.

Ich freue mich, wenn wir sie somit dabei unterstützen können, ihre Speisekarte vielfältig und kreativ zu gestalten. Viel Spaß und Freude beim Arbeiten mit diesen hochwertigen Produkten.

Manfred Kröswang

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

Dessert im Glas

Art.-Nr. 5508

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

tief gekühlt

Marillen-Sauerrahm-mousse

Schichtdessert: Marillenmousse, heller Biskuit, Sauerrahmmousse, Marillentopping

Art.-Nr. 5503 **mit Glas**
Füllgewicht 90 g
24 x 195 g / Karton

Art.-Nr. 5510 **Nachfüllung** *
24 x 90 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Weißer Mascarpone-schaum auf Kirschen

Schichtdessert: Kirschfrucht, Mascarponemousse, Butterstreusel

Art.-Nr. 5504 **mit Glas**
Füllgewicht 90 g
24 x 195 g / Karton

Art.-Nr. 5511 **Nachfüllung** *
24 x 90 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Bananen-Schokomousse

Schichtdessert: Schokomousse, dunkler Biskuit, Bananenmousse, Schokostreusel

Art.Nr. 5505 **mit Glas**
Füllgewicht 90 g
24 x 195 g / Karton

Art.-Nr. 5512 **Nachfüllung** *
24 x 90 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Kaiserschmarrn-Apfel-Vanillemousse

Schichtdessert: Apfelmus, Kaiserschmarrn, Vanillemousse, Zimtstreusel

Art.-Nr. 5506 **mit Glas**
Füllgewicht 90 g
24 x 195 g / Karton

Art.-Nr. 5513 **Nachfüllung** *
24 x 90 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Heidelbeer-Zitronenmousse

Schichtdessert: Heidelbeercreme, Biskuit hell, Zitronenmousse, Heidelbeertopping

Art.-Nr. 5507 **mit Glas**
Füllgewicht 90 g
24 x 195 g / Karton

Art.-Nr. 5514 **Nachfüllung** *
24 x 90 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Himbeer-Mohn-Vanillemousse

Schichtdessert: Himbeermousse, Mohnbiskuit ohne Mehl, Vanillemousse, Himbeertopping

Art.-Nr. 5508 **mit Glas**
Füllgewicht 90 g
24 x 195 g / Karton

Art.-Nr. 5515 **Nachfüllung** *
24 x 90 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Schwarzwälder Kirsch

Schichtdessert: Sahne, fruchtige Kirschen und Schokobiskuit, ohne Alkohol
24 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5516 **Nachfüllung** *

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Tiramisu

Schichtdessert: mit echten Biskotten, Mascarpone und Kaffee, abgerundet mit Amaretto (Alkohol)
24 x 85 g / Karton

Art.-Nr. 5517 **Nachfüllung** *

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

tief gekühlt

Schokotrilogie

3 Schokomousse-Schichten:
Weiße-, Vollmilch- und Zartbitterschokolade
24 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5518 **Nachfüllung** *

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

* das dazu passende Glas Art.-Nr. 5570

tief gekühlt

Donauwelle
„Österreich-Klassiker“

Schichtdessert: klassischer Marmorkuchen mit Sauerkirschen, eingebettet in einer luftigen Vanillecreme, darauf Schokolade

Art.-Nr. 5509 **mit Glas**
Füllgewicht 92 g
24 x 195 g / Karton

Art.-Nr. 5519 **Nachfüllung** *
24 x 92 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Esterhazy
„Österreich-Klassiker“

Schichtdessert: mehrere Schichten Nussböden mit Vanille-Haselnuss-Buttercreme und traditioneller Zuckerglasur

Art.-Nr. 5520 **mit Glas**
Füllgewicht 88 g
24 x 191 g / Karton

Art.-Nr. 5521 **Nachfüllung** *
24 x 88 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Salzburger Nockerl
„Österreich-Klassiker“

Schichtdessert: Biskuitstückchen, Preiselbeeren und Vanillecreme, darauf luftige Eiweißschaummasse, abgeflämmt für den typischen Geschmack
Füllgewicht 75 g
24 x 180 g / Karton

Art.-Nr. 5522 **mit Glas**

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Eierlikör Nuss
„Winter Edition“

Schichtdessert: Sandmasse mit gerösteten Haselnüssen, leichte Creme aus Sahne und Mascarpone, abgerundet mit Eierlikör

Art.-Nr. 5524 **mit Glas**
Füllgewicht 82 g
24 x 185 g / Karton

Art.-Nr. 5525 **Nachfüllung** *
24 x 82 g / Karton
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Vanillekipferl Bratapfel
„Winter Edition“

Schichtdessert: traditionelle Vanillekipferl mit Mandeln und Nüssen, Sahnecreme und Bratapfel

Art.-Nr. 5526 **mit Glas**
Füllgewicht 89 g
24 x 185 g / Karton

Art.-Nr. 5529 **Nachfüllung** *
24 x 89 g / Karton
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Lebkuchenmousse auf Glühweinkirschen
„Winter Edition“

Schichtdessert: Honiglebkuchen, Zimt und Nelken, auf Kirschen, Rotwein und Orangensaft

Art.-Nr. 5538 **mit Glas**
Füllgewicht 93 g
24 x 185 g / Karton

Art.-Nr. 5539 **Nachfüllung** *
24 x 93 g / Karton
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Crème Brûlée-Waldbeeren
Nachfüllung, ohne Glas

marinierte Sauerkirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren mit Creme Brûlèe Topping
30 x ca. 74 g / Karton

Art.-Nr. 5567

PATISSERIE NACH TISCH KULTUR

Oval Gläser

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

Art.-Nr. 5571

PATISSERIE NACH TISCH KULTUR

Weck Gläser

Glas für Nachfüllungen
12 x 160 ml / Karton

Art.-Nr. 5570 *

* das dazu passende Glas Art.-Nr. 5570

tief gekühlt

Apfelstrudel in Vanille Sauce

Schichtdessert mit hausgemachtem Apfelstrudel auf Vanillesauce mit einem Sahnehäubchen

Art.-Nr. 5470, **mit Mini-Glas**
Füllgewicht: 52 g
30 x 138 g / Karton

Art.-Nr. 5471, **Nachfüllung**
30 x 52 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Tiramisu

Schichtdessert mit echten Biskotten, Mascarpone und Kaffee, abgerundet mit Amaretto (mit Alkohol)

Art.-Nr. 5472, **mit Mini-Glas**
Füllgewicht: 36 g
30 x 122 g / Karton

Art.-Nr. 5473, **Nachfüllung**
30 x 36 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Schokomousse Duett

Schichtdessert mit weißen und dunklen Schokomousse mit Schoko Keks Crumbles

Art.-Nr. 5474, **mit Mini-Glas**
Füllgewicht: 32 g
30 x 118 g / Karton

Art.-Nr. 5475, **Nachfüllung**
30 x 32 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Erdbeer Charlotte mit Joghurt Creme

Schichtdessert mit Joghurt Topfencreme auf Erdbeerkompott, darauf ein Stückchen hausgemachte Biskuitroulade mit Erdbeermarmelade

Art.-Nr. 5476, **mit Mini-Glas**
Füllgewicht: 40 g
30 x 126 g / Karton

Art.-Nr. 5477, **Nachfüllung**
30 x 40 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

tief gekühlt

Birne Helene

Schichtdessert mit Vanillemousse mit Birnenstückchen auf dunklem Biskuit mit Schoko Canache Topping

Art.-Nr. 5478, **mit Mini-Glas**
Füllgewicht: 50 g
30 x 136 g / Karton

Art.-Nr. 5479, **Nachfüllung**
30 x 50 g / Karton

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hierdl

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.

Eclair Schoko

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
16 x 50 g / Karton

Art.-Nr. 5782

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Tiramisu

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

Art.-Nr. 5783

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Kokos Crumble

Brandteiggebäck, überbacken mit knackigen bretonischen Mürbteig-Crumbles, cremig gefüllt mit Sahne, weißer Schokolade und Kokos, garniert mit Kokoscreme, weißer Schoko Ganache und gelbem Schokostäbchen
ca. 10 x 3,5 cm
16 x 50 g / Karton

Art.-Nr. 5784

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Cappuccino

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
16 x 50 g / Karton

Art.-Nr. 5785

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Exotic weißes Schokomousse

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
16 x 50 g / Karton

Art.-Nr. 5786

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Vanille

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
16 x 50 g / Karton

Art.-Nr. 5787

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Pistazie

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

Art.-Nr. 5788

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Himbeere

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

Art.-Nr. 5789

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Eclair Weihnachtsedition

Je 4 Weihnachtsmotive als Garnitur.
Die Brandteiggebäcke sind zu je 8 Stück mit Schokocreme und zu je 8 Stück mit Vanillecreme gefüllt.
4 x 4 x 60 g / Karton

Art.-Nr. 5793
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

La dolce Bomba

In 4 einzigartigen Geschmacksrichtungen.
Sorgfältig handgefertigte Konditorware
aus Österreich.

tief gekühlt

La dolce Bomba Erdbeere

Brandteig mit knuspriger rötlicher Deko-Hülle gefüllt mit einer Creme aus Mascarpone, Frischkäse und frischen Erdbeeren
ø 6 cm
20 x 34 g / Karton

Art.-Nr. 5770

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hösinger

tief gekühlt

La dolce Bomba Pfirsich

Brandteig mit knuspriger oranger Deko-Hülle gefüllt mit einer Creme aus Mascarpone, Frischkäse und frischen Pfirsichen
ø 6 cm
20 x 34 g / Karton

Art.-Nr. 5771

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hösinger

tief gekühlt

La dolce Bomba Zitrone-Limette

Brandteig mit knuspriger grünlicher Deko-Hülle gefüllt mit einer Creme aus Mascarpone, Frischkäse und frischen Zitronen- und Limetten-Zesten
ø 6 cm
20 x 34 g / Karton

Art.-Nr. 5772

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hösinger

tief gekühlt

La dolce Bomba Pistazie

Brandteig mit knuspriger grünlicher Deko-Hülle gefüllt mit einer Creme aus Mascarpone, Frischkäse und Pistazien
ø 6 cm
20 x 34 g / Karton

Art.-Nr. 5773

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hösinger

Royaler Tortengenuss.

+ palmfrei
+ handgemacht in Österreich
+ feinste Konditorqualität
+ mit österreichischen Milchprodukten

Mit viel Leidenschaft für das Handwerk werden die auf die Gastronomie abgestimmten Mehlspeisen von Heindels Genussstücke hergestellt. Einen besonderen Wert legt man hier auf regionale Rohstoffe und viel Handwerkskompetenz. Zauberhaft moderne Desserts mit höchstem Anspruch.

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

tief gekühlt

Royal Torte Pfirsich Melba

Heller Biskuit verziert und gefüllt mit einer Topfen-Oberscreme und Pfirsichstücken. Die Torte ist abgedeckt mit einem Himbeerfruchtspiegel. Dieser ist mit Oberscreme verziert und mit Butterstreusel bestreut. ø 14 cm
2 x 600 g / Karton

Art.-Nr. 5655

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

tief gekühlt

Royal Torte Schwarzwälder Kirsch

Dunkle Sacherteigschichten abwechselnd gefüllt mit Schokomousse und Kirschlikörmoussecreme sowie Kirschen. Die Verzierung besteht aus Sahne, Amarena Kirschen, heller und dunkler Schokolade, mit Alkohol. ø 14 cm
2 x 600 g / Karton

Art.-Nr. 5656

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

tief gekühlt

Royal Torte Punsch

Helle Biskuitschichten mit Punschfüllung. Darüber eine besonders glänzende Schicht „Mirror Glaze rot". Diese ist mit Kokosmousse und Mandelsplitter verziert, mit Alkohol.
ø 14 cm
2 x 600 g / Karton

Art.-Nr. 5657

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

tief gekühlt

Royal Torte Mozart

Dunkle Sacherböden gefüllt mit Pistaziencreme, Orangenmarzipan im Kern und Haselnusscreme. Besondere dunkle Schokoglasur „Mirror Glaze" verziert mit gehackten Pistazien, Butterstreusel und Dekor Obersschokolade.
ø 14 cm
2 x 600 g / Karton

Art.-Nr. 5658

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

tief gekühlt

Royal Torte Nuss

Nusssandmasse gefüllt mit Butter-Nuss-Vanillecreme. Die Nougatglasur ist mit hellbrauner Dekor Oberssahne verziert und mit Walnüssen sowie Schokoladenstücken bestreut, mit Alkohol.
ø 14 cm
2 x 600 g / Karton

Art.-Nr. 5659

GENUSSSTÜCKE by Andreas Hiendl

Kaffeemousse-Baumkuchen

helles Kaffeemousse in saftigem Baumkuchenmantel, mit Alkohol
ca. 35 cm lang
4 x ca. 486 g / Karton

Art.-Nr. 5556

PATISSERIE

Aprikosentörtchen mit Rosmarin-Aprikosen

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

Art.-Nr. 5588

PATISSERIE

New Black Forest

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

Art.-Nr. 5594

PATISSERIE

Mini Tiramisu
cremig

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

Art.-Nr. 5563

Moelleux au Chocolat
mit flüssigem Kern

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

Art.-Nr. 5547

Traiteur de Paris

Mini Moelleux au Chocolat
mit flüssigem Kern

kleines Törtchen aus dunkler Schokolade und Kakaomasse mit einem Schokoladenkern
2 x 24 x 30 g / Karton

Art.-Nr. 5548

Traiteur de Paris

Tiramisu-Nonna

luftiges Mousse, Löffelbiskuit mit dezenter Amaretto-Note, Crunch mit Nuss- und Zartbitter, Gelee-Kern mit Himbeer, mit Alkohol
ca. 12,5 x 3,5 x 5 cm
16 x 99 g / Karton

Art.-Nr. 5560

PATISSERIE

Schokoladenriegel
71% Kakaoanteil

Kakaobiskuit vereint mit knusprigem Nougat darauf ein Ecuador-Schokoladenmousse – abgegrenzt mit feinster Schokoladenglasur
Format: 12 x 3 cm
16 x 65 g / Karton

Art.-Nr. 5551

Traiteur de Paris

Beerige Charlotte
mit roten Beeren

feinster Biskuitkuchen mit Himbeerstückchen, gefüllt mit Vanillemousse und roter Beerenmischung, bestehend aus Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren – abgegrenzt mit einem Gelee aus roten Beeren und mit gehackten Pistazien dekoriert
16 x 80 g / Karton, Ø 7 cm

Art.-Nr. 5549

Traiteur de Paris

Chocolate Passion Cake

knuspriger Schokoladencrunch, lockeres Mousse mit Passionsfruchtpüree, cremiger Canache mit deutlicher Schokoladennote
ca. 9 x 4 x 3 cm
36 x ca. 57 g / Karton

Art.-Nr. 5592

Lasagne von weißer Schokolade

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

Art.-Nr. 5562

Kaffee in 3 Texturen

Biskuitboden mit hellem und dunklem Kaffeemousse und Kaffeeglasur, ohne Dekoration, mit Alkohol
9 x 3 cm
36 x ca. 63 g / Karton

Art.-Nr. 5561

Brownie-Karamell Cake

luftiges Schokoladen- und Karamellmousse mit Creme de Cacao, dünner Schokoplatte und Brownie-Würfeln, Zartbitterkuvertüre mit Samteffekt, mit Alkohol
ca. 9 x 2,5 x 3 cm
36 x ca. 42 g / Karton

Art.-Nr. 5602

Schoko Crunchy Cake
mit Creme Brûlée

Crunchy Boden mit dunkler Schokolade und Nüssen, gefüllt mit Creme Brûlée und Mousse, ohne Dekoration, ohnet Alkohol
35 x 7 x 3 cm
4 x 670 g / Karton

Art.-Nr. 5559

Persische Cassisfeigen

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

Art.-Nr. 5582

Süße Verrines

4 Köstlichkeiten in kleinen Bechern in den Geschmacksrichtungen Schokolademousse, Tiramisu, Zitronenbaiser und Vanille-Sabayon mit Himbeer-Pistaziengelee, mit Alkohol
36 x 30 g / Karton

Art.-Nr. 5541

Joghurt-Hafer-Crumble

Knusperstreusel zum Verfeinern von Desserts
500 g / Dose

Art.-Nr. 5583

exklusiv
bei KRÖSWANG

HEISS & SÜSS

Feinste Premium Desserts.

Unsere Dessertschnitten sind der perfekte Abschluss für ein gelungenes mehrgängiges Essen.

Nicht zu üppig und nicht zu süß garantieren diese Desserts jede Menge Genuss!

Die in Österreich handwerklich hergestellten Desserts in Konditorenqualität versüßen den Abschluss eines jeden Menüs.

Ohne Geschmacksverstärker
Ohne Aufschlagmittel
Ohne Fertigmischungen

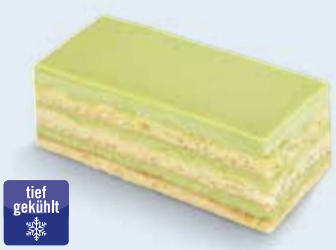
tief gekühlt

Dessertschnitte Haselnuss

30 Stück vorgeschnitten

Haselnuss-Biskuit gefüllt mit hellem Nougatmousse, mit Nougatglasur und gehackten Mandeln überzogen
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 71 g / Karton

Art.-Nr. 5759



tief gekühlt

Dessertschnitte Pistazie

30 Stück vorgeschnitten

heller Biskuit, abwechselnd gefüllt mit Pistazien-creme, überzogen mit einer Pistazienglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 72 g / Karton

Art.-Nr. 5760

tief gekühlt

Dessertschnitte Pfirsich Joghurt

30 Stück vorgeschnitten

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

Art.-Nr. 5761

Dessertschnitte Apfelkuchen gedeckt
30 Stück vorgeschnitten

Mürbteig mit saftiger Apfelmasse gewürzt mit Zimt und Rosinen abgestimmt
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 110 g / Karton

Art.-Nr. 5750

Dessertschnitte Linzer
30 Stück vorgeschnitten

buttergerührte Sandmasse mit Walnüssen und Ribiselfruchtfüllung, mit Mandeldekor verfeinert
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 80 g / Karton

Art.-Nr. 5751

Dessertschnitte Himbeere
30 Stück vorgeschnitten

helle Biskuitschichten mit Himbeermousse und mit einer Himbeerglasur abgedeckt
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 64 g / Karton

Art.-Nr. 5756

Dessertschnitte Marille-Mohn
30 Stück vorgeschnitten

flaumiges Mohnbiskuit gefüllt mit lockerem Marillenmouse und Marillenglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 72 g / Karton

Art.-Nr. 5752

Dessertschnitte Erdbeere
30 Stück vorgeschnitten

lockeres Biskuit, darauf fruchtiges Erdbeermousse, mit Glasur überzogen
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 77 g / Karton

Art.-Nr. 5755

Dessertschnitte Esterhazy
30 Stück vorgeschnitten

Nussböden gefüllt mit heller Buttercreme und mit Fondant glasiert
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 80 g / Karton

Art.-Nr. 5758

Dessertschnitte Schoko-Nougat
30 Stück vorgeschnitten

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

Art.-Nr. 5754

Dessertschnitte Maracuja
30 Stück vorgeschnitten

dunkler Biskuitteig, darauf fruchtiges Maracujamousse und Maracujaglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 64 g / Karton

Art.-Nr. 5753

Dessertschnitte Cappuccino
30 Stück vorgeschnitten

dunkle Biskuitschicht mit Cappuccinomousse und dunklen Schokospännen bestreut
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 54 g / Karton

Art.-Nr. 5757

Profiteroles Cacao
mit Vanille-Füllung

24 Profiteroles gefüllt mit feiner Vanillecreme und mit Schokoladencreme überzogen
100 % Italien, ungeschnitten
1,25 kg / Karton

Art.-Nr. 5218

Profiteroles Bianco
mit Schoko-Füllung

24 Profiteroles gefüllt mit feiner Schokocreme und mit weißer Schokoladencreme überzogen – mit Kakaopulver dekoriert
100% Italien, ungeschnitten
1,25 kg / Karton

Art.-Nr. 5225

Makronen Mix
fixfertig, 7 Sorten-Mix

runde Makronen gefüllt mit Creme, handgemachte Konditorware
je 7 Stück in den Sorten Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Vanille, Pistazie, Haselnuss
8 Stück der Sorte Schokolade
ø 45 mm, Höhe 20 mm
50 x 17 g / Karton

Art.-Nr. 5537

HEISS & SÜSS

Wiener Mischung

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

Art.-Nr. 5240

HEISS & SÜSS

Wiener Naschereien

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

Art.-Nr. 5239

HEISS & SÜSS

Petits fours glasiert

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

Art.-Nr. 5542

HEISS & SÜSS

Weihnachtskekse Premium
Teegebäck, fixfertig

servierfertig, sortiert, mit Butter:
Linzer Augen, Mürbteigsterne Schokolade mit Perlen, Pistaziensterne mit Marillenmarmelade, Marzipankekse mit Nougatfüllung, Rumkugeln, Haselnussbusserl, Vanillekipferl, Amarettospitz, Linzerkipferl dunkel, Florentiner, Ischler Törtchen, Mokkabusserl
1 kg / Packung

Art.-Nr. 5313
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

Weihnachtskekse
Teegebäck, fixfertig

servierfertig, sortiert, mit Butter:
Linzer Augen, Mürbteigsterne Schokolade mit Perlen,Vanillekipferl, Marzipankekse mit Nougat-füllung, Linzer Kipferl hell, Rumkugeln
1 kg / Packung

Art.-Nr. 5312
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

Weihnachtskekse im Sackerl
Teegebäck, fixfertig

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

Art.-Nr. 5314
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE by Andrea Heindl

Topfen-Soufflé

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

Art.-Nr. 5502

Schokoladen-Soufflé dunkel

Schokoküchlein aus dunkler Schokolade und Kakaomasse mit flüssigem Schokokern
Ø 7,5 cm, Höhe: 4 cm
12 x 100 g / Karton

Art.-Nr. 5500

Schokoladen-Soufflé weiß

Schokoküchlein aus dunkler Schokolade und Kakaomasse mit flüssigem, weißem Schokokern
Ø 7,5 cm, Höhe: 4 cm
12 x 100 g / Karton

Art.-Nr. 5501

Dessert Pistazie
glutenfrei, fixfertig

lockeres Sahnedessert mit Pistaziengeschmack
halbgefroren
Ø 8 cm
12 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5527

Dessert Panna Cotta
glutenfrei, fixfertig

puddingartiges italienisches Dessert mit Karamellgeschmack
Ø 8 cm
12 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5528

Coppa Crema Catalana

spanische Dessertspezialität aus zarter Eiermilch-Creme mit Vanillegeschmack und einem Topping aus karamelisiertem Zucker, einzeln entnehmbar,
im wiederverwendbaren Glas
12 x 140 g / Karton

Art.-Nr. 5533

Schokomousse dunkel

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

Art.-Nr. 5598

Schokomousse weiß

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

Art.-Nr. 5599

Veganes Schokomousse
fixfertig

dunkle Schokolade, cremig, fluffig
auf pflanzliche Fett- und pflanzliche Ölbasis
4 x 1,5 l / Karton

Art.-Nr. 5558

Traiteur de Paris

Karamell Delice Dessert

Art.-Nr. 5608

tief gekühlt

Dessertstrudel Mohn
fixfertig

Graumohnfülle in Strudelteig gerollt
ca. 80 x 30 mm
42 x 75 g / Karton

Art.-Nr. 5604

HEISS & SÜSS

tief gekühlt

Dessertstrudel Nuss
fixfertig

Walnussfülle in Strudelteig gerollt
ca. 80 x 30 mm
42 x 75 g / Karton

Art.-Nr. 5605

HEISS & SÜSS

tief gekühlt

Apfel-Mandel-Blätterteigkörbchen
Scringo Mele e Mandorle, fixfertig

Apfel-Mandel-Körbchen
gebackenes, geschlossenes Filoteigkörbchen gefüllt mit Apfelwürfel und Mandelcreme
6 x 100 g / Karton

Art.-Nr. 5536

bindi

tief gekühlt

Schoko Haselnusscreme Dessert

Gianduja-Schokoladen-Sahnecreme auf knusprigem Streuselboden, garniert mit Pistazien- und Mandelsplittern
Ø 7 cm
16 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5607

Traiteur de Paris

tief gekühlt

Karamell Delice Dessert

Karamell-Sahnecreme auf knusprigen Streuselboden, garniert mit Karamellstreuseln
Ø 7 cm
16 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5608

Traiteur de Paris

tief gekühlt

Pastel de Nata
vorgegart

Blätterteigschüsserl mit Vanillecreme-Füllung
60 x 60 g / Karton

Art.-Nr. 5291

BRIDOR

tief gekühlt

Cheesecake Dessert

Frischkäse-Sahnecreme auf Zimtmürbteig,
Ø 7 cm
20 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5553

Traiteur de Paris

tief gekühlt

Cheesecake San Sebastian
fixfertig

luftig gebackener Cheesecake mit cremigem Kern aus Frischkäse, Vanille und Karamell
ø 70 mm, Höhe 34 mm
18 x 113 g / Karton

Art.-Nr. 5780

PATISSERIE
NACH TISCH KULTUR

tief gekühlt

Cheesecake San Sebastian dark
fixfertig

halbflüssig gebackener Schoko-Cheesecake mit Zartbitter-Schokolade, Vanille und Tonkabohne
ø 70 mm, Höhe 34 mm
18 x 115 g / Karton

Art.-Nr. 5781

PATISSERIE
NACH TISCH KULTUR

Cassata

traditionelle Eiscremespeise sizilianischer Art aus Zabaione-Eiscreme, Schokoladen-Eiscreme und Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen, mit Alkohol
16 x 100 g / Karton

Art.-Nr. 5532

bindi

Tartufo Nocciola
halbgefroren

cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen
12 x 75 g / Karton

Art.-Nr. 5530

bindi

Tartufo Bianco
halbgefroren

feine Zabaione Weinschaumcreme mit einem Kern aus Kaffeecreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen, mit Alkohol
12 x 75 g / Karton

Art.-Nr. 5531

bindi

Mini-Eisknödel
Dreierlei

Eiscreme mit Sahne, Fülle je Sorte mit Vanille-Nougat, Joghurt-Himbeer, oder Vanille-Marille
20 g / Stück
2 x 3 x 8 Stück / Karton

Art.-Nr. 6179

Eisknödel Marille Premium
handgeformt

aus Vanilleeis handgeformter Knödel, Fülle mit fruchtigem Marillengeschmack, umhüllt mit Brösel und geriebenen Haselnüssen
2 x 10 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 6180

Eisknödel Joghurt Himbeere Premium
handgeformt

handgeformter Eiscremeknödel mit Joghurtgeschmack, Fülle mit Himbeere, umhüllt mit Mohn und geriebenen Haselnüssen
2 x 10 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 6181

Mangosorbet
40% Fruchtanteil

fruchtig
2,5 l / Dose (= 1,47 kg)

Art.-Nr. 6114

vegan

Erdbeersorbet
41 % Fruchtanteil

fruchtig, hellrot, mit Erdbeerstückchen
2,5 l / Dose (= 1,47 kg)

Art.-Nr. 6116

vegan

Himbeersorbet
40% Fruchtanteil

fruchtig, intensiv rot
2,5 l / Dose (= 1,47 kg)

Art.-Nr. 6113

vegan

Zitronensorbet
15% Fruchtanteil

fruchtig-frisch
2,5 l / Dose (= 1,47 kg)

Art.-Nr. 6115

vegan

A
IN GANZ ÖSTERREICH

D
IN SÜDDEUTSCHLAND

Frische bringt‘s.

Österreich (Mitte/West) +43 7248 685 94
Österreich (Ost/Süd) +43 2743 254 36
Deutschland +49 8441 871 234-0

kroeswang.at

KRÖSWANG GmbH, Kickendorf 8, 4710 Grieskirchen • Druck- und Satzfehler vorbehalten