

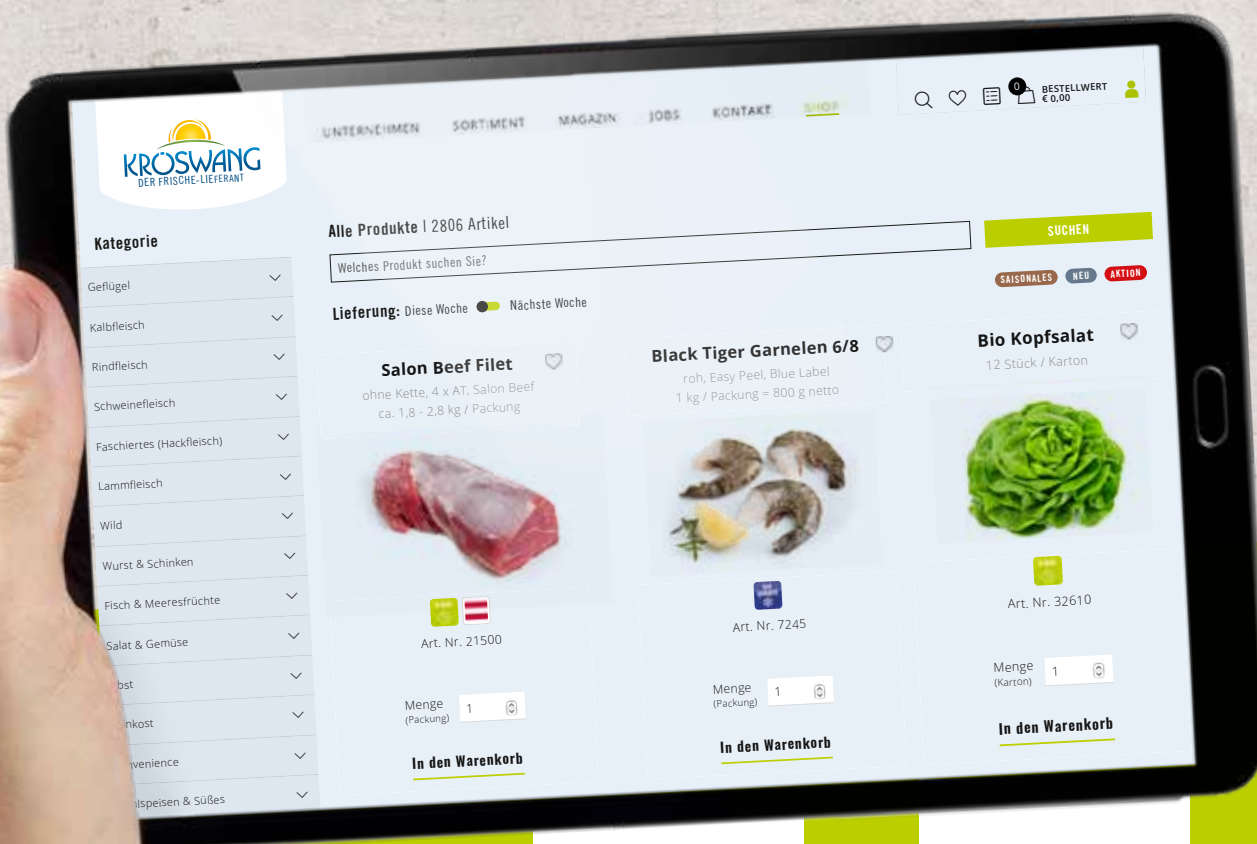


Dessert- genuss

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, vegan, glutenfrei ...**
- + **Persönliche Listen** erstellen & verwalten



zum **KRÖSWANG**
Webshop



Erklär-Video
ansehen

Frische bringt's.



Werte Gastronomin, werter Gastronom!

Das perfekte Dessert ist mehr als nur der Abschluss eines Menüs – es ist die letzte Erinnerung, die Ihre Gäste mit nach Hause nehmen. Genau hier setzt unsere Philosophie an.

In unserem Dessertfolder präsentieren wir Ihnen die strengste Auswahl an Süßspeisen-Highlights der Branche. Ausschließlich Dessertkreationen mit echtem Wow-Effekt schaffen es in die **Pâtisserie KRÖSWANG**. Jedes einzelne Dessert ist eine gelungene Kombination aus Innovation und süßer Leidenschaft, die garantiert auf Ihre Gäste überspringen wird.

Pâtisserie KRÖSWANG – Exklusivität mit dem gewissen Etwas

Der entscheidende Vorteil: Diese exklusiven Desserts finden Sie nur bei uns. Und Ihre Gäste nur bei Ihnen. Freuen Sie sich auf fünf neue Sorten unserer Premium-Eismarke EISLIEBE, handgeformte Premium-Eisknödel, köstliche Eclairs und ausgefallene Schoko-Blumentöpfe – Kreationen, die Ihrer Dessertkarte das gewisse Etwas verleihen.

Genuss trifft Wirtschaftlichkeit

Wir wissen: In der modernen Gastronomie müssen kulinarischer Anspruch und betriebswirtschaftliche Vernunft zusammenpassen. Unsere Dessert-Produkte sind genau darauf ausgerichtet – sie sparen Ihnen wertvolle Arbeitszeit und garantieren konstante Spitzenqualität.

Lassen Sie sich inspirieren und setzen Sie jeden Tag aufs Neue süße Akzente mit unserer **Pâtisserie KRÖSWANG**.

Frische Grüße,



Manfred Kröswang





Traiteur de Paris

Karamell Delice Dessert

Art.-Nr. 5608



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 & Paris



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 Himbeersöße, ø ca. 6,5 cm



Schoko Haselnusscreme Dessert

Art.Nr. 5607

16 x 90 g / Karton

Gianduja-Schokoladen-Sahnecreme auf knusprigem Streuselboden, garniert mit Pistazien- und Mandelsplittern, ø 7 cm

Traiteur & Paris



Karamell Delice Dessert

Art.Nr. 5608

16 x 90 g / Karton

Karamell-Sahnecreme auf knusprigen Streuselboden, garniert mit Karamellstreuseln, ø 7 cm

Traiteur & Paris



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, mit Alkohol, ø 6,5 cm



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 gehackten Pistazien, ø 7 cm

Traiteur & Paris



Kaffeemousse-Baumkuchen

Art.Nr. 5556

4 x ca. 486 g / Karton

helles Kaffeemousse in saftigem Baumkuchentmantel, mit Alkohol, ca. 35 cm lang



Mini Tiramisu cremig

Art.Nr. 5563

9 x ca. 110 g / Karton

Schichten von Mascarponecreme, in Kaffee getränkte Löffelbiskuits, mit Kakaopulver bestreut, mit Alkohol, ca. 12,5 x 6 x 5 cm



Schokoladenriegel 71% Kakaoanteil

Art.Nr. 5551

16 x 65 g / Karton

Kakaobiskuit vereint mit knusprigem Nougat darauf ein Ecuador-Schokoladenmousse – abgegrenzt mit feinsten Schokoladenglasur, Format: 12 x 3 cm

Traiteur & Paris



Brownie-Karamell Cake

Art.Nr. 5602

36 x ca. 42 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 x 3 cm



Dessertstrudel Nuss fixfertig

Art.Nr. 5605

42 x 75 g / Karton

Walnussfülle in Strudelteig gerollt, ca. 80 x 30 mm



Dessertstrudel Mohn fixfertig

Art.Nr. 5604

42 x 75 g / Karton

Graumohnfülle in Strudelteig gerollt, ca. 80 x 30 mm





Profiteroles Bianco weiße Creme

Art.Nr. 5267

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



Profiteroles Scuro dunkle Schoko

Art.Nr. 5268

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



Profiteroles Pistacchio

Art.Nr. 5269

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



Nougat Soufflé Vegan

Art.Nr. 5523

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



Schokoladen-Soufflé dunkel

Art.Nr. 5500

12 x 100 g / Karton
Schokoküchlein aus dunkler Schokolade und Kakao-
masse mit flüssigem Schokokern
ø 7,5 cm, Höhe: 4 cm



Schokoladen-Soufflé weiß

Art.Nr. 5501

12 x 100 g / Karton
Schokoküchlein aus dunkler Schokolade und Kakao-
masse mit flüssigem, weißem Schokokern
ø 7,5 cm, Höhe: 4 cm



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



Mini Moelleux au Chocolat mit flüssigem Kern

Art.Nr. 5548

2 x 24 x 30 g / Karton
kleines Törtchen aus dunkler Schokolade und
Kakaomasse mit einem Schokoladenkern, ø 4 cm



Cheesecake San Sebastian fixfertig

Art.Nr. 5780

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

Ⓟ 6 Min., 180 °C Umluft Ⓜ 90 Sek. bei 800 W



Topfen-Soufflé

Art.Nr. 5502

2 x 10 x ca. 60 g / Karton
handgemachtes Topfen-Buttersoufflé, mit braunem
Zucker bestreuen und karamellisieren, um das
Soufflé perfekt zu vollenden, ø 6,5 cm, Höhe: 3 cm



Cheesecake Dessert

Art.Nr. 5553

20 x 90 g / Karton
Frischkäse-Sahnecreme auf Zimtmürbeteig, ø 7 cm



Aprikosentörtchen mit Rosmarin-Aprikosen

Art.Nr. 5588

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





Pastel de Nata vorgegart

Art.Nr. 5291

60 x 60 g / Karton
Blätterteigschüsserl mit Vanillecreme-Füllung
ø 7 cm, Höhe: 2 cm



Mini Dessert Mix vegan

Art.Nr. 5779

4 x 12 x 23 g / Karton
Nougat-Würfel, Kokos-Spitz und Erdbeerschnitte,
auf Sojabasis aufgebaute vegane Rezepturen,
ca. 35 x 35 mm



Petits fours glasiert

Art.Nr. 5542

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



Wiener Mischung

Art.Nr. 5240

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



Wiener Naschereien

Art.Nr. 5239

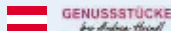
50 x 16 g / Karton
7 mundgerechte Köstlichkeiten: Mürbteigschüsserl,
Heidelbeerterrine, Annaschnitte, Baumkuchenmini,
Kokospitz, Esterhazyschnitte und Schokoschüsserl,
Konditorqualität



Weihnachtskekse im Sackerl Teegebäck, fixfertig

Art.Nr. 5314

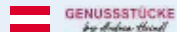
15 x 150 g / Karton
weihnachtlich verpackt, mit Butter: Mürbteigsterne
mit Goldperlen und Marillenfruchtfüllung, Marzipan-
kekse mit Nougatfüllung, Linzerkipferl hell, Linzer-
kipferl dunkel mit Kakao und Kokos, Rum Kokoskugel,
Linzer Augen



Weihnachtskekse Premium Teegebäck, 12 Sorten, fixfertig

Art.Nr. 5313

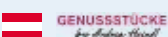
1 kg / Packung
sortiert, mit Butter: Linzer Augen, Mürbteigsterne,
Eierlikörherzen, Marzipankekse mit Nougatfüllung,
Rumkugeln, Haselnussbusserl, Vanillekipferl, Amaretto-
spitz, Linzerkipferl dunkel, Florentiner, Ischler Törtchen,
Mokkabusserl



Weihnachtskekse Teegebäck, 6 Sorten, fixfertig

Art.Nr. 5312

1 kg / Packung
sortiert, mit Butter: Linzer Augen, Mürbteigsterne,
Vanillekipferl, Marzipankekse mit Nougatfüllung,
Linzer Kipferl hell, Rumkugeln



Mit Liebe handgemacht



Makronen Mix

Art.-Nr. 5537



Mandel Nougatschnitte vegan vorgeschnitten

Art.Nr. 5568

2 x 10 x 86 g / Karton
gebackene Mandelmasse gefüllt mit Schokopudding-Creme und Nougatglasur



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 x 3 cm



Lasagne von weißer Schokolade

Art.Nr. 5562

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



Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen Scringo Mele e Mandorle, fixfertig

Art.Nr. 5536

6 x 100 g / Karton
gebackenes, geschlossenes Filoteigkörnchen gefüllt mit Apfelwürfel und Mandelcreme



Persische Cassisfeigen

Art.Nr. 5582

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



Joghurt-Hafer-Crumble

Art.Nr. 5583

500 g / Dose
Knusperstreusel zum Verfeinern von Desserts



hand-
gemacht



Mini Makronen Mix fixfertig, 8 Sorten-Mix

Art.Nr. 5572

8 x 15 x 5 g / Karton
handgemachte Konditorware, gefüllt mit Creme in 8 Sorten: Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Vanille, Haselnuss, Pistazie, Schokolade, Orange, ø 30 mm, h: 20 mm



hand-
gemacht



Makronen Mix fixfertig, 7 Sorten-Mix

Art.Nr. 5537

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



Crème Brûlée-Waldbeeren Nachfüllung, ohne Glas

Art.Nr. 5567

30 x ca. 74 g / Karton
passendes Glas: Art.Nr. 5571
marinierte Sauerkirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren mit Creme Brûlée Topping



Oval Gläser

Art.Nr. 5571

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



Süße Verrines

Art.Nr. 5541

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





GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

Himbeer-Mohn- Vanillemousse

Art.-Nr. 5508



Marillen-Sauerrahmmousse

Art.Nr. 5503 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5510 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

Schichtdessert: Marillenmousse, heller Biskuit, Sauerrahmmousse, Marillentopping



Weißer Mascarponeschaum auf Kirschen

Art.Nr. 5504 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5511 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

Schichtdessert: Kirschfrucht, Mascarpone, Butterstreusel



Bananen-Schokomousse

Art.Nr. 5505 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5512 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

Schichtdessert: Schokomousse, dunkler Biskuit, Bananenmousse, Schokostreusel



Kaiserschmarrn-Apfel-Vanillemousse

Art.Nr. 5506 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5513 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

Schichtdessert: Apfelmus, Kaiserschmarrn, Vanillemousse, Zimtstreusel



Heidelbeer-Zitronenmousse

Art.Nr. 5507 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5514 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

Schichtdessert: Heidelbeercreme, Biskuit hell, Zitronenmousse, Heidelbeertopping



Himbeer-Mohn-Vanillemousse

Art.Nr. 5508 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5515 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

Schichtdessert: Himbeermousse, Mohnbiskuit ohne Mehl, Vanillemousse, Himbeertopping



Schwarzwälder Kirsch

Art.Nr. 5488 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5516 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

Schichtdessert: Sahne, fruchtige Kirschen und Schokobiskuit, ohne Alkohol



Donauwelle

Art.Nr. 5509 mit Glas

24 x 197 g / Karton

Füllgewicht 92 g

Art.Nr. 5519 Nachfüllung

24 x 92 g / Karton

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



Grießflammerie

Art.Nr. 5486 mit Glas

24 x 190 g / Karton

Füllgewicht 85 g

Art.Nr. 5487 Nachfüllung

24 x 85 g / Karton

Schichtdessert: Grießpudding, Pflaumenkompott





Tiramisu

Art.Nr. 5489 mit Glas

24 x 190 g / Karton

Füllgewicht 85 g

Art.Nr. 5517 Nachfüllung

24 x 85 g / Karton

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



Tiramisu Pistazie

Art.Nr. 5484 mit Glas

24 x 190 g / Karton

Füllgewicht 85 g

Art.Nr. 5485 Nachfüllung

24 x 85 g / Karton

Schichtdessert: Löffelbiskuit, Mascarpone-Pistaziencreme, mit Alkohol



Schokotrilogie

Art.Nr. 5490 mit Glas

24 x 195 g / Karton

Füllgewicht 90 g

Art.Nr. 5518 Nachfüllung

24 x 90 g / Karton

3 Schokomousse-Schichten: Weiße-, Vollmilch- und Zartbitterschokolade



Esterhazy

Art.Nr. 5520 mit Glas

24 x 193 g / Karton

Füllgewicht 88 g

Art.Nr. 5521 Nachfüllung

24 x 88 g / Karton

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



Salzburger Nockerl

Art.Nr. 5522 mit Glas

24 x 180 g / Karton

Füllgewicht 75 g

Schichtdessert: Biskuitstückchen, Preiselbeeren und Vanillecreme, darauf luftige Eiweißschaummasse, abgeflammt für den typischen Geschmack



Winter-
edition



Vanillekipferl Bratapfel

Art.Nr. 5526 mit Glas

24 x 194 g / Karton

Füllgewicht 89 g

Art.Nr. 5529 Nachfüllung

24 x 89 g / Karton

Feine Sahnecreme mit Bratäpfeln, gekrönt von einem traditionellen Vanillekipferl mit Mandeln und Nüssen

(saisonal verfügbar)



Winter-
edition



Lebkuchentiramisu

Art.Nr. 5480 mit Glas

24 x 190 g / Karton

Füllgewicht 85 g

Art.Nr. 5481 Nachfüllung

24 x 85 g / Karton

Mascarpone-Creme mit Honiglebkuchen und aromatischer Rotwein-Zimt-Note
(saisonal verfügbar)



Winter-
edition



Nougatmousse Kirsch Granatapfel

Art.Nr. 5493, mit Glas

24 x 205 g / Karton

Füllgewicht 100 g

Art.Nr. 5494, Nachfüllung

24 x 100 g / Karton

Verführerisches Nougat- und cremiges Schokoladen-Mousse auf fruchtigem Kirsch-Granatapfelkompott. Festlich dekoriert mit Weihnachtsstern

(saisonal verfügbar)



Winter-
edition



Spekulatius Pflaumenkompott

Art.Nr. 5491, mit Glas

24 x 200 g / Karton

Füllgewicht 95 g

Art.Nr. 5492, Nachfüllung

24 x 95 g / Karton

Schichten aus Tiramisu-Creme und Spekulatiusböden, gebettet auf Zimt-Pflaumenkompott

(saisonal verfügbar)





Kokosmousse Mangokompott

Art.Nr. 5464, mit Glas

24 x 200 g / Karton

Füllgewicht 95 g

Art.Nr. 5465, Nachfüllung

24 x 95 g / Karton

Kokosmousse auf Schichten von Kokos- und Sacherbiskuit, Mangokompott mit Passionsfruchtmousse



Pistazienmousse Himbeere

Art.Nr. 5466, mit Glas

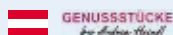
24 x 200 g / Karton

Füllgewicht 95 g

Art.Nr. 5467, Nachfüllung

24 x 95 g / Karton

Pistazienmousse, Schichten von hellem und Pistazienbiskuit, Mascarponecreme und Himbeeren



Wachauer

Art.Nr. 5468, mit Glas

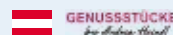
24 x 200 g / Karton

Füllgewicht 95 g

Art.Nr. 5469, Nachfüllung

24 x 95 g / Karton

Vanillecreme mit Rumrosinen auf Sacherboden und Mandelcreme



Weck Gläser

Art.Nr. 5570

12 x 160 ml / Karton

Glas für Nachfüllungen

ANWENDUNG NACHFÜLLER:

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



Feinster Dessertgenuss



GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

Royal Torten



Royal Torte Wachauer

Art.Nr. 5660

2 x 680 g / Karton

Vanillecreme mit Rumrosinen auf Schichten aus hellem und Sacherbiskuit, dazwischen Mandelcreme, ø 14 cm



Royal Torte Eierlikör-Schoko

Art.Nr. 5661

2 x 660 g / Karton

Eierlikör- und Schokomousse auf Nussbiskuit, Vanille-Brandteigkräpferl, Crumbles auf Eierlikörspiegel, ø 14 cm



Royal Torte Pistazienmousse-Himbeere

Art.Nr. 5662

2 x 700 g / Karton

Pistazienmousse, Schichten von hellem und Pistazienbiskuit mit Himbeeren auf Mascarpone-Pistaziencreme, ø 14 cm



Royal Torte Nuss

Art.Nr. 5659

2 x 600 g / Karton

Nussmandmasse gefüllt mit Butter-Nuss-Vanillecreme. Die Nougatglasur ist mit hellbrauner Dekor-Oberssahne verziert und mit Walnüssen sowie Schokoladenstücken bestreut, mit Alkohol. ø 14 cm



Royal Torte Schwarzwälder Kirsch

Art.Nr. 5656

2 x 600 g / Karton

dunkle Sachteigsschichten abwechselnd gefüllt mit Schokomousse und Kirschlikörmousse sowie Kirschen. Verzierung aus Sahne, Amarena Kirschen, heller und dunkler Schokolade, mit Alkohol. ø 14 cm



Wachauer Schoko Cube

Art.Nr. 5704

20 x 58 g / Karton

Dunkler Schokowürfel mit Mandel/Rosinencreme auf Sacherboden und hellen Biskuit, Kakao Crumbles, 41 x 41 mm



Pistazie Himbeere Schoko Cube

Art.Nr. 5701

20 x 66 g / Karton

Dunkler Schokowürfel mit Pistazien/Mascarpone-mousse, Himbeerfruchtkern und Pistazienbiskuit, 41 x 41 mm



Kokos Mango Maracuja Schoko Cube

Art.Nr. 5702

20 x 60 g / Karton

Dunkler Schokowürfel mit Kokos/Mangomousse, Sacher- und Kokosbiskuit auf Mangofruchtkern, 41 x 41 mm



Cappuccino Vanille Schoko Cube

Art.Nr. 5703

20 x 60 g / Karton

Dunkler Schokowürfel mit Cappuccino/Vanille-mousse, heller Biskuit auf Erdbeerenschicht, 41 x 41 mm

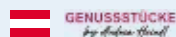


Pistazie Marille Schoko-Blumentopf

Art.Nr. 5715

22 x 48 g / Karton

Schoko-Blumentopf mit Pistazienmousse, Pistazienbiskuit auf Mascarponecreme und Marillen-Fruchtkern, ø 45 mm



Cappuccino Vanille Schoko-Blumentopf

Art.Nr. 5716

22 x 46 g / Karton

Schoko-Blumentopf mit Cappuccino Mousse, heller Biskuit, Vanillecreme, Erdbeerenschicht, ø 45 mm



Eierlikör Vanille Schoko-Blumentopf

Art.Nr. 5717

22 x 46 g / Karton

Schoko-Blumentopf mit Nussboden, Schoko- und Eierlikörmousse, Eierlikörspiegel, ø 45 mm



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

Eclairs



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

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



Eclair Tiramisu

Art.Nr. 5783

16 x 50 g / Karton

Brandteiggebäck, leichte Mascarpone-Sahne-Creme, mit Kaffee und Kakao abgerundet, garniert mit handgefertigten Milchsokoladeblättchen, ca. 10 x 3,5 cm

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



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 Milchsokoladeblättchen, ca. 10 x 3,5 cm

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



Eclair Exotic weißes Schokomousse

Art.Nr. 5786

16 x 50 g / Karton

Brandteiggebäck, Füllung aus weißer Schokolade, Sahne und exotischen Früchten (Mango, Maracuja, Ananas), garniert mit weißer Schokoladencreme, getrockneten Blüten, Früchten und handgefertigten Schokoblättchen, ca. 10 x 3,5 cm

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



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

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



Eclair Pistazie

Art.Nr. 5788

16 x 50 g / Karton

Brandteig gefüllt mit Pistaziencreme, verziert mit weißer Schokoladen-Ganache, Pistazien und Milchsokolade, ca. 10 x 3,5 cm

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



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

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



Eclair Winteredition

Art.Nr. 5793

4 x 4 x 55 g / Karton

Weihnachtlich verziertes Brandteiggebäck, je 8 Stück mit Schokoladencreme und Vanillecreme gefüllt, ca. 10 x 3,5 cm

(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

**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**

**exklusiv
bei KRÖSWANG**



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 x 3,5 cm



Dessertschnitte Erdbeere 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5755

30 x 77 g / Karton

lockeres Biskuit, darauf fruchtiges Erdbeermousse, mit Glasur überzogen, 9 x 4 x 3,5 cm



Dessertschnitte Himbeere 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5756

30 x 64 g / Karton

helle Biskuitschichten mit Himbeermousse und mit einer Himbeerglasur abgedeckt
9 x 4 x 3,5 cm





Dessertschnitte Esterhazy 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5758

30 x 80 g / Karton

Nussböden gefüllt mit heller Buttercreme und mit Fondant glasiert, 9 x 4 x 3,5 cm



Dessertschnitte Maracuja 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5753

30 x 64 g / Karton

dunkler Biskuitteig, darauf fruchtiges Maracuja-mousse und Maracujaglasur
9 x 4 x 3,5 cm



Dessertschnitte Marille-Mohn 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5752

30 x 72 g / Karton

flaumiges Mohnbiskuit gefüllt mit lockerem Marillen-mouse und Marillenglasur, 9 x 4 x 3,5 cm



Dessertschnitte Pistazie 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5760

30 x 72 g / Karton

heller Biskuit, abwechselnd gefüllt mit Pistaziencreme, überzogen mit einer Pistazienglasur
9 x 4 x 3,5 cm



Dubai Style Schoko Dessertschnitte 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5762

30 x 96 g / Karton

Engelshaar gemischt mit Pistaziencreme auf saftigem Schokoladenbiskuit, mit feiner Bitterschokoladen Ganache und Schokoladenglasur in typisch trendiger Glasuroptik, 9 x 4 x 3,1 cm



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 x 3,5 cm



Dessertschnitte Cappuccino 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5757

30 x 54 g / Karton

dunkle Biskuitschicht mit Cappuccinomousse und dunklen Schokospänen bestreut
9 x 4 x 3,5 cm



Dessertschnitte Haselnuss 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5759

30 x 71 g / Karton

Haselnuss-Biskuit gefüllt mit hellem Nougatmousse, mit Nougatglasur und gehackten Mandeln überzogen
9 x 4 x 3,5 cm



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 x 3,5 cm



Dessertschnitte Linzer 30 Stück vorgeschnitten

Art.Nr. 5751

30 x 80 g / Karton

buttergerührte Sandmasse mit Walnüssen und Ribiselfruchtfüllung, mit Mandeldekor verfeinert
9 x 4 x 3,5 cm



mit
**nachhaltiger
Premium-
Schokolade**

Schokomousse
Himbeere
Dunkle Schokolade
Art.Nr. 5578

Schokomousse
Erdbeere
Ruby-Schokolade
Art.Nr. 5576

Schokomousse Mango
weiße Schokolade
Art.Nr. 5575

Schokomousse
Milkschokolade
Art.Nr. 5579



Schokomousse Mango weiße Schokolade am Stiel

Art.Nr. 5575

2 x 14 x 36 g / Karton

dunkles und weißes Schokoladenmousse, fruchtiger Mangokern und eine Hülle aus weißer Schokolade mit Crunch und Haselnüssen bestreut



Schokomousse Erdbeere Ruby-Schokolade am Stiel

Art.Nr. 5576

2 x 14 x 36 g / Karton

dunkles und weißes Schokoladenmousse, fruchtiger Erdbeerkompott-Kern und Ruby-Schokoladenglasur mit Crunch



Schokomousse Himbeere dunkle Schokolade am Stiel

Art.Nr. 5578

2 x 14 x 36 g / Karton

dunkles und weißes Schokoladenmousse mit Himbeerkern und dunkler Schokoladenglasur mit Crunch und Haselnüssen bestreut



Schokomousse Milkschokolade am Stiel

Art.Nr. 5579

2 x 14 x 36 g / Karton

dunkles und weißes Schokoladenmousse mit Knusperwaffelstücke und Hülle aus Vollmilchschokolade mit Crunch



Schokomousse dunkel

Art.Nr. 5598

4 x 1,5 l / Karton

luftig leichtes Mousse au Chocolat, mit pasteurisierten Eiern, dunkler Kuvertüre und Schlagobers



Veganes Schokomousse fixfertig

Art.Nr. 5558

4 x 1,5 l / Karton

dunkle Schokolade, cremig, fluffig auf pflanzliche Fette und pflanzliche Ölbasis



Schokomousse weiß

Art.Nr. 5599

4 x 1,5 l / Karton

luftig leichtes Mousse au Chocolat, mit pasteurisierten Eiern, weißer Schokolade und Schlagobers



Handgeformte Eisspezialitäten



Eisknödel Premium
Marille & Joghurt-Himbeere

Art.-Nr. 6180, 6181



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



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



Tartufo Bianco halbgefroren

Art.Nr. 5531

12 x 75 g / Karton

feine Zabaione Weinschaumcreme mit einem Kern aus Kaffeeccreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen, mit Alkohol, ø 6 cm



Mini-Eisknödel Dreierlei

Art.Nr. 6179

2 x 3 x 8 Stück / Karton

Eiscreme mit Sahne, Fülle je Sorte mit Vanille-Nougat, Joghurt-Himbeer, oder Vanille-Marille, ø ca. 3,5 cm
20 g / Stück

hand-
geformt



Eisknödel Marille Premium

Art.Nr. 6180

2 x 10 x 90 g / Karton

aus Vanilleeis handgeformter Knödel, Fülle mit fruchtigem Marillengeschmack, umhüllt mit Brösel und geriebenen Haselnüssen, ø ca. 7 cm

hand-
geformt



Eisknödel Joghurt Himbeere Premium

Art.Nr. 6181

2 x 10 x 90 g / Karton

handgeformter Eiscremeknödel mit Joghurtgeschmack, Fülle mit Himbeere, umhüllt mit Mohn und geriebenen Haselnüssen, ø ca. 7 cm

hand-
geformt



Mangosorbet 40% Fruchtanteil

Art.Nr. 6114

2,5 l / Dose (= 1,7 kg)

fruchtig



Erdbeersorbet 41 % Fruchtanteil

Art.Nr. 6116

2,5 l / Dose (= 1,7 kg)

fruchtig, hellrot, mit Erdbeerstückchen



Himbeersorbet 40% Fruchtanteil

Art.Nr. 6113

2,5 l / Dose (= 1,7 kg)

fruchtig, intensiv rot



Zitronensorbet 23% Fruchtanteil

Art.Nr. 6115

2,5 l / Dose (= 1,7 kg)

fruchtig-frisch



Cassissorbet 40% Fruchtanteil

Art.Nr. 6111

2,5 l / Dose (= 1,7 kg)

Fruchtig süß säuerlich





BEREIT FÜR DEINE
NEUE LIEBE?



ENTDECKE UNSERE 5 NEUEN SORTEN

EISLIEBE IST NATUR EIS HANDGEMACHT.
EXKLUSIV ERHÄLTlich BEI KRÖSWANG.

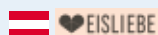
EIS-LIEBE.AT



Vanille EISLIEBE

Art.Nr. 6131, 2,5 l / Dose
Art.Nr. 6145, 5 l / Dose

Cremiges Vanilleeis aus österreichischer Vollmilch, veredelt mit echten Madagaskar-Vanilleschoten



Erdbeer EISLIEBE

Art.Nr. 6132
2,5 l / Dose

Verführerisch-fruchtiges Erdbeereis aus 100 % österreichischen Erdbeeren



Schokolade EISLIEBE

Art.Nr. 6133
2,5 l / Dose

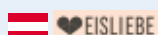
Vollmundiges Schokoladeneis aus österreichischer Vollmilch und 53 % edelster Kakaomasse



Stracciatella EISLIEBE

Art.Nr. 6134
2,5 l / Dose

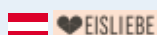
Klassisches Milcheis aus pasteurisierter, österreichischer Vollmilch, durchzogen von zarten Schokoladensplittern



Haselnuss EISLIEBE

Art.Nr. 6135
2,5 l / Dose

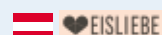
Samtiges Haselnusseis aus österreichischer Vollmilch, veredelt mit 99,4 % feinsten Haselnüssen für ein intensives Geschmackserlebnis



Pistazie EISLIEBE

Art.Nr. 6136
2,5 l / Dose

Cremiges Milcheis aus pasteurisierter, österreichischer Vollmilch, veredelt mit ganzen 97 % italienischen Pistazien



Maracuja EISLIEBE vegan

Art.Nr. 6137
2,5 l / Dose

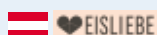
Exotisch-fruchtiges Maracujaeis aus sonnengereiften Passionsfrüchten, natürlich gesüßt mit Fruktose – vegan, zuckerfrei und diabetikergeeignet



Kaffee EISLIEBE

Art.Nr. 6138
2,5 l / Dose

Aromatisches Milcheis mit intensiver Note von frisch gebrühtem Espresso schickt Kaffeeliebhaber-Gaumen auf Italienurlaub



Waldbeer EISLIEBE

Art.Nr. 6139
2,5 l / Dose

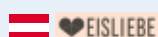
Sommerliche Waldbeeren-Komposition aus natürlichen Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren



Cookies EISLIEBE

Art.Nr. 6140
2,5 l / Dose

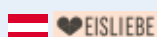
Köstliches Milcheis, gespickt mit knusprigen Keksstücken und abgerundet durch feinste Schokolade



Omas Apfelstrudel EISLIEBE

Art.Nr. 6141
2,5 l / Dose

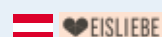
Himmliches Milcheis verfeinert mit echten Apfelstücken und feiner Zimt-Note für ein Geschmackserlebnis wie aus Omas Backstube



Zitrone EISLIEBE

Art.Nr. 6142
2,5 l / Dose

Erfrischend-fruchtiges Zitroneneis aus 100 % reinem Zitronensaft mit perfektem Zusammenspiel von Süße und Säure





Blauer Dino EISLIEBE

Art.Nr. 6143

2,5 l / Dose

Edles Vanilleeis aus österreichischer Vollmilch; natürlich gefärbt mit blaugrünen Algen für kleine und große Eisliebhaber



Topfen-Himbeere EISLIEBE

Art.Nr. 6144

2,5 l / Dose

Harmonisch-cremiges Eis aus österreichischer Vollmilch mit natürlicher Himbeersauce und zarter Topfennote



Dunkle Schokolade EISLIEBE vegan

Art.Nr. 6146

2,5 l / Dose

Dunkles veganes Schokoladeneis aus hochwertiger 48% Bitterschokolade auf Sorbetbasis

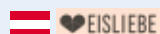


Malaga EISLIEBE

Art.Nr. 6147

2,5 l / Dose

Himmliches Milcheis mit hausgemachten Rumrosinen, eingelegt in einer dezenten Mischung aus Rum und Malagawein

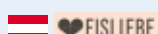


Griechisches Joghurt mit Honig EISLIEBE

Art.Nr. 6148

2,5 l / Dose

Milcheis aus 100% österreichischem Joghurt nach Griechischer Art, mit regionalem Honig verfeinert



Honigmelone EISLIEBE

Art.Nr. 6149

2,5 l / Dose

Fruchteis mit über 30% Fruchtanteil aus voll gereiften Honigmelonen, auf Sorbetbasis

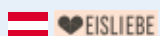


Pfirsich EISLIEBE

Art.Nr. 6150

2,5 l / Dose

Herrlich intensives Fruchteis aus 100% österreichischen Pfirsichen, auf Sorbetbasis



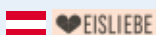
Winter-
edition

Spekulatius Sauerkirsche EISLIEBE

Art.Nr. 6151

2,5 l / Dose

Cremiges Milcheis mit hochwertigen Spekulatius-Stücken und eingelegten Sauerkirschen (saisonal verfügbar)



Winter-
edition

Walnuss Feige EISLIEBE

Art.Nr. 6152

2,5 l / Dose

Festliches Milcheis mit Walnuss-Stücken und echter Feigenfrucht (saisonal verfügbar)



DEIN HERZ SCHMILZT MIT EISLIEBE

01 NATUR EIS

In unsere EISLIEBE kommen ausschließlich natürliche, hochwertige Zutaten. Und ganz viel Liebe.

02 HANDGEMACHT

Traditionelles Handwerk und viel Liebe zum Detail machen unsere EISLIEBE so einzigartig.

03 KÖSTLICHE VIELFALT

Vegan, zuckerfrei oder doch lieber klassisch? In jeder EISLIEBE-Rezeptur steckt unsere Handschrift. In jedem Geschmack unser ganzes Herz.

04 HÖCHSTE QUALITÄT

Perfektes Eis ist kein Zufall. Wahre EISLIEBE braucht beste Zutaten und kompromisslose Qualität.

05 NACHHALTIGKEIT

Wir sind stolz auf kurze Lieferwege, regionale Produkte und ressourcenschonende Produktion.



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 871 234

Impressum

Medieninhaber: Kröswang GmbH, Kickendorf 8, 4710 Grieskirchen

Unternehmensgegenstand: Lebensmittelgroßhandel mit Frische- und Tiefkühlspezialitäten

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, Zamenhofstraße 43-45, 4020 Linz, Österreich

Preise netto exkl. MwSt., Druck- und Satzfehler vorbehalten.

kroeswang.at
kroeswang.de

Frische bringt´s.

