



Dessert- genuss

Gültig ab 1. November 2024

Frische bringt's.

Jetzt den KRÖSWANG Online Shop ausprobieren



ZUM SHOP

Salon Beef Filet

ohne Kette, 4 x AT, Salon Beef
ca. 1,8 - 2,8 kg / Packung



Art. Nr. 21500

Menge (Packung)

In den Warenkorb

Black Tiger Garnelen 6/8

roh, Easy Peel, Blue Label
1 kg / Packung = 800 g netto



Art. Nr. 7245

Menge (Packung)

In den Warenkorb

Bio Kopfsalat

12 Stück / Karton



Art. Nr. 32610

Menge (Karton)

In den Warenkorb

Maishendl

grillfertig, auf Tasse, 4 xAT
Artikelnummer 1005



STÜCK

IN DEN WARENKORB



✓ Tagesaktuelle Preise



✓ Einfache Benutzer-
kontenverwaltung



✓ gekennzeichnete
Aktionsartikel



✓ Persönliche Bestellungen

Frische bringt's.



Werte Gastronomin, werter Gastronom,

In einer Zeit, in der kulinarischer Anspruch und wirtschaftliche Effizienz Hand in Hand gehen müssen, präsentieren wir Ihnen mit Stolz die inzwischen dritte Ausgabe unseres begehrten Dessertfolders.

Was Sie auf den folgenden Seiten entdecken werden, ist das Ergebnis unzähliger Verkostungen und intensiver Zusammenarbeit mit unseren besten Süßspeisen-Partnern. Jedes einzelne Produkt wurde mit Bedacht ausgewählt, um Ihre Arbeit zu erleichtern und gleichzeitig Gästen eine süße Überraschung zu bereiten.

Dies gilt insbesondere für unsere exklusiv bei KRÖSWANG erhältlichen Dessert-Kreationen, welche einen besonderen Mehrwert bieten: Ihre Gäste kennen diese Desserts nicht von anderen Restaurants. Mit Ihrer persönlichen Note verfeinert, schaffen Sie daraus einzigartige Nachspeisen, die sich wie hausgemacht präsentieren.

Als besonderes Highlight dürfen wir Ihnen unsere süße Liaison mit der Manufaktur HEINDL im Mühlviertel präsentieren. Eine Partnerschaft, die Süßspeisenkreationen hervorgebracht hat, die in ihrer Raffinesse und Authentizität ihresgleichen suchen – echte Unikate, die Ihrer Dessertkarte das gewisse Etwas verleihen.

Wir sind überzeugt: In diesem Dessertfolder finden Sie garantiert die nötige Inspiration und das handverlesene, süße Rüstzeug, um Ihre Gäste auch beim köstlichen Finale zu begeistern.

Frische Grüße,

Manfred Kröswang

Dessert im Glas

Art.-Nr. 5508



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





Marillen-Sauerrahmmousse

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



Weißer Mascarpone-schaum auf Kirschen

Schichtdessert: Kirschfrucht, Mascarpone-mousse, Butterstreusel

Art.-Nr. 5504 mit Glas
 Füllgewicht 90 g
 24 x 195 g / Karton
 Art.-Nr. 5511 Nachfüllung *
 24 x 90 g / Karton



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



Kaiserschmarrn-Apfel-Vanille-mousse

Schichtdessert: Apfelmus, Kaiserschmarrn, Vanille-mousse, Zimtstreusel

Art.-Nr. 5506 mit Glas
 Füllgewicht 90 g
 24 x 195 g / Karton
 Art.-Nr. 5513 Nachfüllung *
 24 x 90 g / Karton



Heidelbeer-Zitronen-mousse

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



Himbeer-Mohn-Vanille-mousse

Schichtdessert: Himbeermousse, Mohnbiskuit ohne Mehl, Vanille-mousse, Himbeertopping

Art.-Nr. 5508 mit Glas
 Füllgewicht 90 g
 24 x 195 g / Karton
 Art.-Nr. 5515 Nachfüllung *
 24 x 90 g / Karton



Schwarzwälder Kirsch

Schichtdessert: Sahne, fruchtige Kirschen und Schokobiskuit, ohne Alkohol

24 x 90 g / Karton
 Art.-Nr. 5516 Nachfüllung *



Tiramisu

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

24 x 85 g / Karton
 Art.-Nr. 5517 Nachfüllung *



Schokotrilogie

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

24 x 90 g / Karton
 Art.-Nr. 5518 Nachfüllung *



* das dazu passende Glas Art.-Nr. 5570



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



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



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



Tiramisu Pistazie

Schichtdessert: Löffelbiskuit, Mascarpone-Pistaziencreme, mit Alkohol

Art.Nr. 5484 mit Glas
Füllgewicht 85 g
24 x 190 g / Karton

Art.Nr. 5485 Nachfüllung *
24 x 85 g / Karton



Grießflammerie

Schichtdessert: Grießpudding, Pflaumenkompott

Art.Nr. 5486 mit Glas
Füllgewicht 85 g
24 x 190 g / Karton

Art.Nr. 5487 Nachfüllung *
24 x 85 g / Karton



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



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)



Lebkuchentiramisu

Schichtdessert: Mascarpone Creme, Honiglebkuchen und eine Rotwein Zimt Mischung

Art.-Nr. 5480 mit Glas
Füllgewicht 85 g
24 x 190 g / Karton

Art.-Nr. 5481 Nachfüllung *
24 x 85 g / Karton
(saisonal verfügbar)



Schoko-Duo mit Orangenpunsch

Schichtdessert: Dunkles Schokomousse aus Bitterschokolade, weißes Mousse aus weißer Schokolade, mit Orangen Zimt Punsch Topping

Art.-Nr. 5482 mit Glas
Füllgewicht 85 g
24 x 190 g / Karton

Art.-Nr. 5483 Nachfüllung *
24 x 85 g / Karton
(saisonal verfügbar)





**Crème Brûlée-
Waldbeeren**
Nachfüllung, ohne Glas

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

Art.-Nr. 5567



Oval Gläser

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

Art.-Nr. 5571



Weck Gläser

Glas für Nachfüllungen
12 x 160 ml / Karton
Art.-Nr. 5570 *



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.**



tief gekühlt

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 Andrea Heindl



tief gekühlt

Eclair Tiramisu

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

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



tief gekühlt

Eclair Cappuccino

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

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



tief gekühlt

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 Andrea Heindl



tief gekühlt

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 Andrea Heindl



tief gekühlt

Eclair Pistazie

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

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl



tief gekühlt

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 Andrea Heindl

tief gekühlt

Eclair Weihnachtsedition Glamour

Verziert sind die Glamour Eclairs mit Gold Sternen, Silber Perlen, weißen Sternen, Gold Nüssen. Die Glasuren passen dazu ebenso in Perlmutt oder einer Creme aus dunkler Schokolade, cremefarbenen Cremes. Die Brandteiggebäcke sind je zu 8 Stück mit Schokocreme und je zu 8 Stück mit Vanillecreme gefüllt.
ca. 10 x 3,5 cm
4 x 4 x 55 g / Karton

Art.-Nr. 5793
(saisonal verfügbar)

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl

NEU



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



tief
gekühlt

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 Hasel-
nüssen bestreut

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Herndl



tief
gekühlt

Schokomousse Himbeere
dunkle Schokolade
am Stiel

Art.Nr. 5578

2 x 14 x 36 g / Karton

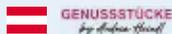
dunkles und weißes Schokoladenmousse mit
Himbeerkern und dunkler Schokoladenglasur
mit Crunch und Haselnüssen bestreut

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Herndl



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-Schokoladeglasur mit Crunch



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



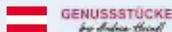
La dolce Bomba Pfirsich

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



Schokomousse Milkschokolade am Stiel

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



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



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



Royaler Torten- genuss.

- + 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 Andrea Heindl



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 Andrea Heindl



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 Andrea Heindl



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 Andrea Heindl



tief gekühlt

Royal Torte Nuss

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
2 x 600 g / Karton

Art.-Nr. 5659

GENUSSSTÜCKE
by Andrea Heindl





tief gekühlt

Kaffee mousse-Baumkuchen

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



tief gekühlt

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



tief gekühlt

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



tief gekühlt

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



tief gekühlt

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 & Paris



tief gekühlt

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 & Paris



tief gekühlt

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



tief gekühlt

Schokoladenriegel 71% Kakaoanteil

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

Traiteur & Paris



tief gekühlt

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 & 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



Mandel Nougatschnitte vegan vorgeschnitten

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



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-Pistaziengellee, mit Alkohol
36 x 30 g / Karton
Art.-Nr. 5541



Joghurt-Hafer-Crumble

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



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



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 Pistaziencreme, überzogen mit einer Pistazienglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 72 g / Karton

Art.-Nr. 5760



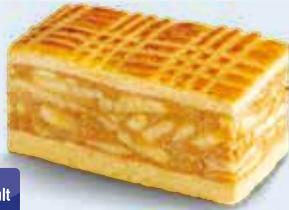
tief
gekühlt

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





tief gekühlt

**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



tief gekühlt

Dessertschnitte Linzer
30 Stück vorgeschnitten

buttergerührte Sandmasse mit Walnüssen und Ribiselfruchtfüllung, mit Mandeldecor verfeinert
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 80 g / Karton
Art.-Nr. 5751



tief gekühlt

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



tief gekühlt

**Dessertschnitte
Marille-Mohn**
30 Stück vorgeschnitten

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



tief gekühlt

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



tief gekühlt

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



tief gekühlt

**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



tief gekühlt

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



tief gekühlt

Dessertschnitte Cappuccino
30 Stück vorgeschnitten

dunkle Biskuitschicht mit Cappuccinomousse und dunklen Schokospänen bestreut
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 54 g / Karton
Art.-Nr. 5757





tief gekühlt

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



tief gekühlt

Wiener Mischung

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

Art.-Nr. 5240



tief gekühlt

Wiener Naschereien

7 mundgerechte Köstlichkeiten: Mürbteig-schüssler, Heidelbeerterrine, Annaschnitte, Baumkuchenmini, Kokospfütz, Esterhazy-schnitte und Schokoschüssler, Konditorqualität
50 x 17 g / Karton

Art.-Nr. 5239



tief gekühlt

Petits fours glasiert

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

Art.-Nr. 5542



tief gekühlt

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)



tief gekühlt

Weihnachtskekse Teegebäck, fixfertig

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

Art.-Nr. 5312
(saisonal verfügbar)



tief gekühlt

Weihnachtskekse im Sackerl Teegebäck, fixfertig

weihnachtlich verpackt, mit Butter:
Mürbteigsterne mit Goldperlen und Marillenfrucht-füllung, 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)





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



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



Profiteroles Bianco weiße Creme

24 Brandteigkugeln gefüllt mit Schokocreme (26%) und weißer Vanillecreme (60%) überzogen
 1,1 kg / Karton

Art.Nr. 5267



Profiteroles Scuro dunkle Schoko

24 Brandteigkugeln gefüllt mit Vanillecreme (21%) und dunkler Schokolade (68%) überzogen
 1,1 kg / Karton

Art.Nr. 5268



Profiteroles Pistacchio

24 Brandteigkugeln gefüllt mit Vanillecreme und Pistaziencreme überzogen
 1,3 kg / Karton

Art.Nr. 5269





Traiteur *de* Paris

Karamell Delice Dessert

Art.-Nr. 5608



Dessertstrudel Mohn fixfertig

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

Art.-Nr. 5604



Dessertstrudel Nuss fixfertig

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

Art.-Nr. 5605



Apfel-Mandel- Blätterteigkörnchen Scringo Mele e Mandorle, fixfertig

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

Art.-Nr. 5536



Schoko Haselnusscreme Dessert

Gianduja-Schokoladen-Sahnecreme auf
knusprigem Streuselboden, garniert mit
Pistazien- und Mandelsplintern
Ø 7 cm

16 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5607



Karamell Delice Dessert

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

16 x 90 g / Karton

Art.-Nr. 5608



Pastel de Nata vorgegart

Blätterteigschüssel mit Vanillecreme-Füllung
60 x 60 g / Karton

Art.-Nr. 5291



Cheesecake Dessert

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

Art.-Nr. 5553



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



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





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



Tartufo Nocciola halbgefroren

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



Tartufo Bianco halbgefroren

feine Zabaione Weinschaumcreme mit einem Kern aus Kaffeeccreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen, mit Alkohol
12 x 75 g / Karton
Art.-Nr. 5531



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



Erdbeersorbet
41 % Fruchtanteil

fruchtig, hellrot, mit Erdbeerstückchen
2,5 l / Dose (= 1,47 kg)
Art.-Nr. 6116



Himbeersorbet
40% Fruchtanteil

fruchtig, intensiv rot
2,5 l / Dose (= 1,47 kg)
Art.-Nr. 6113



Zitronensorbet
15% Fruchtanteil

fruchtig-frisch
2,5 l / Dose (= 1,47 kg)
Art.-Nr. 6115



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 23 40

kroeswag.at

Kröswang GmbH, Kickendorf 8, 4710 Grieskirchen

www.kroeswag.at

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH,

Zamenhofstraße 43-45, 4020 Linz, Österreich

Druck- und Satzfehler vorbehalten