

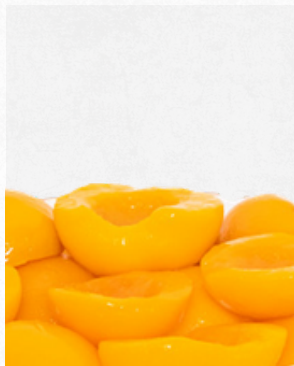


UNSERE PRODUKTE



Pfirsichkonserve

Die hochwertigsten, saisonal geernteten Pfirsiche werden unter hygienischen Bedingungen verarbeitet. Sie werden in leichtem Zuckersirup konserviert, wobei Frische, Aroma und Festigkeit der Frucht erhalten bleiben.



Verwendungsbereiche: Pfirsichparfait – Ein leichtes Sommerdessert mit Creme und Biskuit. Pfirsichkuchen – Zur Dekoration auf Kuchen oder als natürliche Fruchtschicht zwischen Biskuitböden. Smoothies & Eis – Als natürlicher Süßstoff.

Sauerkirskonserve

Mit ihrem leicht säuerlichen Geschmack sorgt sie für Balance in Desserts und wird dank ihrer leuchtenden Farbe gerne zur Dekoration verwendet. Enthält feste, hochwertige Sauerkirschen mit optimierter Kern- und Fehlerentfernung. Geeignet für Kuchen, siruphaltige Desserts, Saucen und Füllungen.



Verwendungsbereiche: Sauerkirskuchen – Abgetropfter Sirup, zwischen Biskuitböden verwendet. Desserts mit Sauerkirschsoße – Ideal für Kuchen und Milchdesserts.

Birnenkonfitüre

Eines der am häufigsten verwendeten Produkte der traditionellen Patisserie. Bewahrt den ursprünglichen saisonalen Geschmack und die Farbe. Lässt sich ohne Zerbrechen schneiden und eignet sich für Dekoration und Füllungen. Hygienisch verarbeitet mit modernen Produktionsmethoden.



Verwendungsbereiche: Obstkuchen – Natürlicher Geschmack und Textur.
Birnentörtchen – Dekorativ und aromatisch.
Karamellisierte Birnen – Für Dessert- und Eispräsentationen.

Kirschsüßigkeit

Verleihen Backwaren sowohl optische als auch geschmackliche Qualität. Hochwertige Kirschen werden mit speziellen Kandiertechniken verarbeitet. Enthält keine Bitterstoffe und keine Konservierungsmittel.



Verwendungsbereiche: Kuchen & Gebäck – Verbessert den Geschmack durch seine Textur.

Joghurt & Eis – Verleiht Farbe und Aroma.

Tortendekoration – Klassische und unverzichtbare Verwendung.

Gemischte Fruchtbonbons

Eine würfelförmige Mischung aus kandierten Kirschen, Feigen und Orangenschalen. Durch stufenweises Kandieren bleibt die Textur aller drei Früchte erhalten.



Verwendungsbereiche: Eis – Die Harmonie der drei Früchte intensiviert den Geschmack. Kuchen – Sorgt für Geschmack und ein farbenfrohes Erscheinungsbild.

Kandierte Kastanien (Ganz)

Hergestellt aus anatolischen Kastanien. Ein zeitloser Klassiker. Zur richtigen Zeit geerntet und mit einem sorgfältigen Kandierprozess verarbeitet. Ohne Bruch, Verhärtung oder Verfärbung hergestellt.



Verwendungsbereiche: Kuchen & Desserts – Als Füllung und Dekoration.
Eis – Verleiht ein besonderes Winteraroma.
Klassische Präsentation – Pur zum Tee oder Kaffee.

Kandierte Kastanien (Gebrochen)

Hergestellt aus
anatolischen Kastanien in
gebrochener Form.
Langsam und stufenweise
kandiert, ohne Verfärbung.



Verwendungsbereiche: Kuchen & Desserts – Als Füllung und Dekoration.
Eis – Verleiht ein charakteristisches Winteraroma.

Kandierte Orangenschalen

Süß, zitrusartig und für dekorative Anwendungen geeignet. Die Bitterkeit wird durch spezielle Verfahren entfernt. Erhältlich als Glacé, in Sirup geschnittene Scheiben oder Würfel. Aus der französischen und osmanischen Küche in die moderne Patisserie übertragen.



Verwendungsbereiche: Tortendekoration, Kuchen und Eis – Verleiht ein einzigartiges natürliches Zitrusaroma.

Kandierte Feigen

Durch Anstechen und Kandieren der Feigen hergestellt. Ein nostalgischer Geschmack aus der osmanischen Küche. Bewahrt natürliche Süße und Textur.



Verwendungsbereiche: Kuchen – Gebäck – Eis: Als Füllung und Dekoration.
Kuchen – Verleiht dem Teig zusätzliches Aroma.

Apfelpüree-Füllung

Ein Back- und Patisserieprodukt zur Bindung in Teegebäck, das den klassischen Apfelgeschmack widerspiegelt. Hergestellt mit natürlichen Farbstoffen.



Verwendungsbereiche: Teegebäck – Einzigartiger Geschmack und Bindung.
Kuchen – Geschmacksverstärkung zwischen Biskuitböden.

Aprikosenpüree-Füllung

Ein Back- und Patisserieprodukt, das den klassischen Aprikosengeschmack liefert und als Bindemittel in Teegebäck dient.



Verwendungsbereiche: Teegebäck – Geschmack und Bindung.
Kuchen – Geschmacksverstärkung zwischen Biskuitböden.

Gewürfelte Apfelfruchtfüllung

Enthält 80 % Frucht. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Verpackt in Dosen mit leicht zu öffnendem Deckel. Nettogewicht: 4 kg. Nicht püriert, sondern gewürfelte Apfelstücke. Enthält keine Farbstoffe.



Verwendungsbereiche: Dank des hohen Fruchtanteils ideal für Apfeltorten. Die stückige Struktur sorgt für eine reichhaltige Textur und einen hausgemachten Eindruck. Mit natürlichem und niedrigem Zuckergehalt sicher für Profiküchen und Haushaltsproduktionen.

Apfel-Zimt-Füllung

Enthält mindestens 70 %
Frucht. Geriebene
Apfelstruktur mit
nostalgischem
Hausgemacht-Geschmack.
Enthält keine
Verdickungsmittel, Aromen
oder Farbstoffe. Zum Backen
und Einfrieren geeignet.
Nettogewicht: 5 kg
Kunststoffbehälter.



Verwendungsbereiche: Bietet den klassischen Geschmack von Apfel und Zimt in professioneller, praktischer Form. Geeignet für Kekse, Kuchen, Tartes und Pies – spart Zeit ohne Geschmacksverlust.

Sauerkirschfüllung

Enthält 50 % ganze Sauerkirschen. Dank spezieller Struktur für Kaltverwendung und Einfrieren geeignet. Verpackt in A9-Dosen mit leicht zu öffnendem Deckel. Nettogewicht: 2,8 kg.



Verwendungsbereiche: Direkt einsetzbar, besonders für Cheesecakes. Die Früchte bleiben prall und glänzend – ideal für kalte Desserts.

Premium- Feigenfüllung

Enthält 40 % Frucht. Nicht
püriert, sondern mit echten
Fruchstückchen. Enthält keine
Fruchtaromen oder
Farbstoffe. Zum Backen
und Einfrieren geeignet.
Verpackt im
folienbeschichteten
Kunststoffbehälter.
Nettogewicht: 6 kg.



Verwendungsbereiche: Hergestellt aus sorgfältig getrockneten Feigen aus der
Ägäisregion. Schafft geschmacklich und strukturell einen deutlichen Mehrwert.
Dank hoher Stabilität für alle Backwaren geeignet.

Premium- Orangenfüllung

Enthält 35 %
Orangenschalen. Zum
Backen und Einfrieren
geeignet. Verpackt im
folienbeschichteten
Kunststoffbehälter.
Nettogewicht: 6 kg.



Verwendungsbereiche: Erfrischende Füllung aus gewürfelten Orangenschalen.
Geeignet für Kuchen, Kekse, Tartes sowie für kalte Anwendungen in der Patisserie.

Premium- Erdbeerfüllung

Enthält 40 % gewürfelte
Erdbeerstücke. Zum Backen
und Einfrieren geeignet.
Verpackt im
folienbeschichteten
Kunststoffbehälter.
Nettogewicht: 6 kg.



Verwendungsbereiche: Bewahrt den intensiven Erdbeergeschmack und die leuchtende Farbe. Hervorragend für Backwaren sowie für kalte Torten- und Dekorwendungen.

Premium- Himbeerfüllung

Enthält 40 % Frucht. Keine künstlichen Farbstoffe. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Verpackt im folienbeschichteten Kunststoffbehälter. Nettogewicht: 6 kg.



Verwendungsbereiche: Bewahrt das natürliche Erscheinungsbild und den Geschmack. Ideal für Kekse, Tartes, Kuchen und kalte Patisserieanwendungen.

Premium- Waldbeerfüllung

Enthält 40 % Frucht
(Brombeere, Himbeere,
Heidelbeere, Erdbeere und
Johannisbeere in
variierenden Anteilen).
Enthält keine Farbstoffe.
Verpackt im
folienbeschichteten
Kunststoffbehälter.
Nettogewicht: 6 kg.



Verwendungsbereiche: Sorgt für Frische und eine lebendige Farbgebung in jeder Rezeptur. Geeignet für Backwaren und kalte Anwendungen.

PREMIUM-FRUCHTFÜLLUNGEN (BACKWAREN – TIEFKÜHLPRODUKTE)



Premium Heidelbeerfüllung



Enthält 40 % Frucht. Zum Backen und Einfrieren geeignet.
Nicht püriert, enthält Apfelstücke. Verpackt im
folienbeschichteten Kunststoffbehälter.
Nettogewicht: 6 kg.

Verwendungsbereiche: Für alle Backwaren geeignet.
Dank hoher Hitzebeständigkeit bleibt die Struktur auch
beim Backen stabil und bewahrt ihre natürliche Frische.

FRUCHTFÜLLUNGEN – STANDARD (BACKWAREN – TIEFKÜHLPRODUKTE)

Apfelpartikel-Füllstoff



Enthält 40 % Früchte. Geeignet zum Backen und Einfrieren.
Es handelt sich nicht um ein Püree, sondern um
Apfelstücke. Abgefüllt in einem mit Folie ausgekleideten
Kunststoffbehälter. Nettogewicht: 6 kg.

Verwendungsbereiche: Kann für alle Backwaren
verwendet werden. Dank seiner hohen Hitzebeständigkeit
behalten auch halbgeöffnete Kekse beim Backen ihre
Struktur und natürliche Frische.

Brombeerfüllung



Enthält 25 % Frucht. Keine künstlichen Farbstoffe. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Folienbeschichteter Kunststoffbehälter. Nettogewicht: 4 kg.

Verwendungsbereiche: Made with carefully selected blackberries. Can be easily used in various cookies, tarts, desserts, and cakes. Offers a natural fruity taste and freshness.

Himbeerfüllung



Enthält 20 % Frucht. Nicht püriert, mit Fruchtstücken. Keine Fruchtaromen oder Farbstoffe. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 4 kg.

Verwendungsbereiche: Using natural colorings, it preserves the natural appearance of the product, creating a difference in both visual appeal and taste. It gives excellent results in baked goods such as cookies, tarts, and cakes. It can also be used cold in cream fillings or on sponge cakes.

Feigenfüllung



Enthält 25 % Frucht. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Folienbeschichteter Kunststoffbehälter. Nettogewicht: 4 kg. Enthält keine Farbstoffe.

Verwendungsbereiche: Prepared with carefully dried figs from the Aegean Region, its structure, full of real fruit pieces rather than a puree, makes a difference in both flavor and texture. Thanks to its strong stability, it can be easily used in all bakery products.

Aprikosenfüllung



Enthält 15 % Fruchtschale. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Folienbeschichteter Kunststoffbehälter.

Nettogewicht: 4 kg.

Verwendungsbereiche: Made from dried apricots, its diced texture offers both a natural look and an intense apricot flavor. It's suitable for use in baked goods like cookies and tarts, as well as for cold use in cakes.

Orangenfüllung



Enthält 22 % Frucht. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Folienbeschichteter Kunststoffbehälter. Nettogewicht: 4 kg.

Verwendungsbereiche: A refreshing filling made with diced orange peel. Suitable for use in cakes, cookies, tarts, and pastries, it can also be used chilled.

Erdbeerfüllung



Enthält 20 % Frucht. Nicht püriert, mit Fruchtstücken. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 4 kg.

Verwendungsbereiche: Produced to preserve the intense flavor and vibrant color of strawberries. Gives excellent results in baked goods such as cakes, cookies, and tarts. Also suitable for cold use in pastries or as a topping.

FRUCHTFÜLLUNGEN – STANDARD (BACKWAREN – TIEFKÜHLPRODUKTE)



Blueberry Filling



Contains 25% fruit. Suitable for baking and freezing.
Packaged in a foil-lined plastic bucket. Net weight: 4 kg.
Contains no artificial colors.

Verwendungsbereiche: Blueberries, with their preserved purple color, add visual appeal to your recipes. They can be used in cookies, tarts, and cakes. They are also ideal for cold use in pastries.

SPEZIELLE FRUCHTFÜLLUNGEN (BACKWAREN – TIEFKÜHLPRODUKTE)

Cheesecake-Sauerkirschfüllung

Enthält 60 % Frucht. Nur für Kaltanwendung geeignet, Backen oder Kochen wird nicht empfohlen. Tiefkühlgeeignet. Nettogewicht: 3 kg in Dose mit leicht zu öffnendem Deckel.

Verwendungsbereiche: It can be used directly in many products, especially cheesecake. It doesn't drip and can be frozen. The fruit remains firm and shiny. It's ideal for cheesecake, tiramisu, and other cold desserts.

Sauerkirschpüree-Füllung

Enthält 40 % Frucht. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 3 kg in Dose mit leicht zu öffnendem Deckel.

Verwendungsbereiche: It is used in baked goods such as cookies, pastries, and tarts. It can also be used cold inside or on top of cakes.

SPEZIELLE FRUCHTFÜLLUNGEN (BACKWAREN – TIEFKÜHLPRODUKTE)



Waldbeerfüllung

Enthält 40 % Frucht. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 3 kg in Dose mit leicht zu öffnendem Deckel.

Verwendungsbereiche: Blackberry, raspberry, blueberry, strawberry, currant. Suitable for cold use in baked goods such as cookies, tarts, and cakes, or as fillings for pastries.

Gewürfelte Zitronenfüllung

Enthält 30 % Zitronenschale. Nicht püriert, mit Schalenstücken. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 3 kg.

Verwendungsbereiche: It can be used in baked goods such as cakes, cookies, and tarts. It is also suitable for use cold inside or on top of cakes.

Cheesecake-Zitronenfüllung

Enthält 30 % Frucht mit Zitronenschalenstücken. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 3 kg.

Verwendungsbereiche: It is ideal for use cold in cakes and desserts, especially cheesecake.

Geschnittene Apfelfüllung

Enthält 85 % Frucht. Keine Aromen oder Farbstoffe. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 3,9 kg.

Verwendungsbereiche: Due to its high fruit content, it is especially used in tarts and baked goods.

SPEZIELLE FRUCHTFÜLLUNGEN (BACKWAREN – TIEFKÜHLPRODUKTE)



Johannisbeerfüllung

Enthält 40 % Frucht. Zum Backen und Einfrieren geeignet. Nettogewicht: 3 kg in Dose mit leicht zu öffnendem Deckel.

Verwendungsbereiche: Als Füllung für Kuchen, Kekse und Tartes oder für kalte Anwendungen in der Patisserie geeignet.
