

Süsse Spezialitäten

Produktbez.	Gebindeform	Füllgew.	Geschmack	Verwendung
Dekor-Zucker	Arom-Tresor 1200	1000 g		Zum Dekorieren süßer Spezialitäten und Desserts
Dessert Streuzucker	Aroma-Tresor 1200	830 g	leichte Bourbon-Vanillenote, ausgewogen, fruchtig	Ideal zum „Anzuckern“ von kalten und warmen Süßspeisen
Glühwein Romantis	Aroma-Tresor 1200	1030	fruchtig-aromatisch	Für Glühwein und Glühmost – auch zum Würzen süßer Speisen
Orangia Sun	Aroma-Tresor 470	300 g	kräftig-würzig, intensiv nach frisch geriebener Orangenschale, feine Macisnote	Zu allen Süßspeisen, aber auch zu Wild-, Fleisch-, Geflügelgerichten oder Rotkraut
Trennfett	Spray	500 ml	Anwendung: hauchdünn auftragen	Leicht lösend – kein Anhaften, geschmacksneutral, für alle Materialien (Alu, Weissblech, Porzellan) geeignet
Vanille Bourbon	Packung	5 x 2 Schoten	Anwendung: Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark ausschaben und verwenden	Zu Cremes, Saucen, Aufläufen, Massen, Getränke, Teigen, Speiseeis
Vanille Bourbon	Glas	90 g	Verführt die Sinne	Zu Cremes, Saucen, Aufläufen, Massen, Getränke, Teigen und Speiseeis
Vanillezucker Bourbon	Aroma-Tresor 470	420 g	aromatisch- intensiv nach Bourbon - Vanille	Zu allen Süßspeisen, bei denen echter Bourbon Vanillegeschmack erwünscht ist
Weinstein-Backpulver	Aroma-Tresor 470	420 g		Für Backwaren aller Art
Zitronia Sun	Aroma-Tresor 470	300 g	kräftig-würzig, intensiv nach Zitronensaft und – zeste	Zu allen Süßspeisen, aber auch zu Fisch-, Wild-, Fleisch- und Geflügelgerichten