



Bio

**BIO-Sahnestandmittel – BIO-Aromen – BIO-Profimixe –
BIO-Backzutaten – BIO-Eisbindemittel**



DE-ÖKO-001

Art.Nr.:	VpE kg	Artikel	LF	CL
		BIO-Sahnestandmittel		
90600	3	Bio-Neutral-Sahne Der Klassiker für alle Individualisten in BIO-Qualität. Der Anwendungsvielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Die Konsistenz ist individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellbar. Kombinierbar mit allen Früchten, Kuvertüren und sonstigen Zutaten. Gelingt einfach immer. Mit natürlichen Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. <i>Grundrezept: 150g Pulver, 200g Wasser, 1000g Sahne</i>	X	X
		BIO-Aromen (Dosierung für alle Sorten: 3-5 : 1000)		
31100	0,9	Bio Bittermandel, natürlich Intensives, backfestes und dickflüssiges BIO-Bittermandelaroma eingebettet in den feinen Geschmack von Süßmandeln. Verstärkt den Mandelgeschmack in allen Cremes und Gebäcken.	X	X
31200	0,9	Bio Kuchen, natürlich Backfestes, dickflüssiges und intensives BIO-Aroma. Fein abgestimmte Komposition aus Mandel-, Vanille- und Zitronenaroma. So ist eine aromatische und höchste Kuchenqualität garantiert.	X	X
31300	0,9	Bio Vanille-Bourbon, natürlich	X	X
31305	5,0	Bio Vanille-Bourbon, natürlich Natürliches BIO-Bourbon-Vanillearoma, backfest und dickflüssig. Mit Bourbon-Vanilleextrakt. Der Klassiker aller Aromen, zum Backen und für die kalte Verarbeitung bestens geeignet.	X	X
31400	0,9	Bio Zitrone, natürlich Natürliches BIO-Zitronenaroma, backfest und dickflüssig. Enthält hochwertiges Zitronenöl. Besticht durch seine intensive Schalennote gepaart mit einer vollmundigen Saftkomponente. Erleben Sie das Aroma einer aufgeschnittenen Zitrone.	X	X
30960	0,9	Bio Konestovanil, natürlich Pulverisiertes natürliches Bio-Bourbon-Vanille Aroma zum Abschmecken von Teigen, Füllungen, Sahne, Cremes etc. Mit gemahlenden, extrahierten Schotenanteilen. Sehr intensiv und rein im Geschmack. Gibt jedem Gebäck das gewisse Etwas. Top Preis-Leistungs-Verhältnis.	X	X
		BIO-Profimixe und -Backzutaten		
90650	10	Bio Bindofix (Fruchtsaftbinder) Geschmacksneutraler und universell einsetzbarer Fruchtsaftbinder. <i>Grundrezept: 80-150g Bio Bindofix, 100-500g Zucker, 1000g Fruchtsaft/Wasser</i>	X	X
90100	5	Bio Käsekuchen Konzentrat Eine moderne Bio-Vormischung zur Herstellung von Käsekuchen, Käsefüllungen und Desserts. Bestens geeignet für hohe und flache Käsekuchen. Sie benötigen also nur ein Produkt. Optimal zu verarbeiten auch beim Ansatz größerer Mengen. Einzigartig im Geschmack. Mit natürlichen Bio-Bourbon-Vanille-Extrakten abgerundet. <i>Grundrezept „hoch“ (26 cm Ø, 6cm hoch), „flach“ (1 Blech 60 x 20 cm): 325g Profimix BIO Käsekuchen, 1000g Quark, 500g Sahne, 250g Eier, 125g Robrohrzucker od. 100g Honig</i>	X	X
90200	5	Bio Muffin-Rührkuchen Konzentrat Ein perfekter Bio-Allrounder als Konzentrat. Zur Herstellung von Muffins, Waffeln, Blechkuchen, Kasten Kuchen, Rodon, Obstkuchen und Obstschnitten sowie Sand- und Rührmassen geeignet. Mit natürlichen Bio-Bourbon-Vanille-Extrakten abgerundet. Einfach in der Handhabung. <i>Grundrezept: 250g Bio-Profimix, 200g Mehl, 150g Öl, 150g Wasser</i>	X	X
90300	5	Bio Rührmasse	X	X
90305	12,5	Bio Rührmasse Ein perfekter Bio-Allrounder. Zur Herstellung von Blechkuchen, Kasten Kuchen, Waffeln, Rodon, Obstkuchen und Obstschnitten sowie Sand- und Rührmassen geeignet. Mit natürlichen Bio-Bourbon-Vanille-Extrakten abgerundet. Einfach in der Handhabung. <i>Grundrezept: 500g Bio-Profimix, 225g Öl, 225g Vollei, 50g Wasser, Konesto Bio Aroma (Vanille, Zitrone, Bittermandel od. Kuchen) zum individuellen Abschmecken</i>	X	X
82460	2,5	BIO Kakaopulver 10/12 dunkelbraun	X	X
82465	25	BIO Kakaopulver 10/12 dunkelbraun Stark entölt, kräftig im Geschmack. Sehr schöne dunkle rot-braune Farbe. <i>Grundrezept: 150g Profimix BIO Mousse au chocolat, 400g Sahne, 250g Milch, 200g Wasser</i>	X	X
90400	3	Bio Mousse au chocolat Mousse au chocolat ist eine klassische französische Nachspeise aus Schokolade. Pulverisierte Vormischung unter Verwendung erlesener und hochwertiger Kakaosorten. Zur Herstellung von dunklen Bio Desserts, Rouladen, Torten, Schnitten und Füllungen geeignet. <i>Grundrezept: 150g Profimix BIO Mousse Bourbon-Vanille, 400g Sahne, 250g Milch, 200g Wasser</i>	X	X
90500	3	Bio Mousse Bourbon-Vanille Pulverisierte Vormischung zur Herstellung weißer Bio-Mousse. Fein abgeschmeckt mit natürlichen Bio-Bourbon-Vanille-Extrakten. Zur Herstellung von hellen Desserts, Rouladen, Torten, Schnitten und Füllungen geeignet. <i>Grundrezept: 150g Profimix BIO Mousse Bourbon-Vanille, 400g Sahne, 250g Milch, 200g Wasser</i>		X
90750	10	Bio Vanillecreme Gourmet Bio Cremepulver, kaltquellend zur Herstellung von backfesten Füllungen und Creme-Füllungen. <i>Grundrezept Backcreme: 400g Bio Cremepulver, 800 - 1000g kaltes Wasser Grundrezept: Füllcreme: 400g Bio Cremepulver, 600 - 800g heißes Wasser (40°-50°C), 200g Bio Cremefett, Sahne oder Milch.</i>		X
90760	12,5	Bio Vanillecreme Bio Cremepulver, zum Kochen und zur Herstellung von backfesten Füllungen und Creme-Füllungen. <i>Grundrezept: 125g Bio-Vanillecremepulver, 120-150g Bio-Zucker, 1000g Bio-Milch</i>		X
		BIO-Eisbindemittel		
90700	5	Bio Eisbindemittel 50	X	X
90705	12,5	Bio Eisbindemittel 50 Eisbindemittel mit natürlichen Bio-Bourbon-Vanille-Extrakten. Dosierung: 50g pro Liter Eismix.	X	X

LF = Laktosefrei
CL = clean label