Konesto

*Ehrlich schmeckt's am besten*

# Produktübersicht 2023 / 2024

10 JAHRE

# IHRE ANSPRECHPARTNER

Konesto
Ehrlich schmeckt's am besten

***Der Spezialist nicht nur für Sahnestände – über 120 Sorten!***

***Versand am selben Tag!***

## Geschäftsführende Gesellschafter

Malte Grahl
T 0228/910694-0

Malte Gresser
T 0228/910694-0

## Verkauf

Tanja Windolf
Leitung Innendienst
T 0228/910694-11

Rudin Nassan
Innendienst
T 0228/910694-10

## Qualitätssicherung

Conny Münch
Leitung QS
T 0228/910694-13

Seit 2013 ist **Konesto** der innovative Partner für Bäckereien, Konditoreien, Eiscafés, der Gastronomie sowie der Lebensmittelindustrie im In- und Ausland.

Das viele Lob, welches wir von einer Vielzahl zufriedener Stammkunden erhalten, spornt uns immer weiter an, qualitativ hochwertige Produkte zu entwickeln und zu produzieren. Für unsere Kunden möchten wir mehr sein als nur ein Lieferant. Deshalb ist uns der konstante Kontakt zu Ihnen sehr wichtig. Sollten Sie also einmal ganz individuelle Wünsche und Anregungen haben, so zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Vielleicht können wir auch Ihre Idee gemeinsam mit Ihnen umsetzen.

Wir werden unseren erfolgreichen Weg auch in den nächsten Jahren nicht verlassen und weiterhin ehrliche Produkte in Spitzenqualität zu fairen Preisen für Sie produzieren. Dabei gilt unser Versprechen:

***"Ehrlich schmeckt's am besten!"***

Malte Grahl

Malte Gresser

# INHALT


**PROFIMIX SAHNE 4**

Neutral 5
Frucht 5
Bottermelk | Joghurt | Käse | Mascarpone 7
Spezialitäten 9
Vegetarisch | Vegan 11

**AROMEN 12**

Backaromen (flüssig) 12
Spezialaromen | Gewürze 13

**FRUCHT- & KONDITOREIPASTEN 14**

Fruchtpasten 14
Konditoreipasten | Geschmackszubereitungen 15

**DESTILLATE 18**

Alkoholhaltige Konditorei Destillate 18

**FÄRBENDE LEBENSMITTEL & NATÜRLICHE FARBEN 19**

Färbende Lebensmittel & natürliche Farben 19

**AROMAÖLE 20**

Aromaöle 20

**PROFIMIX 22**

Allgemein 22
Eisbindemittel und Eispulver 25
Weihnachtsspezialitäten 25
Gelier- und Bindemittel 26

**FRUCHTPULVER & -GRANULATE 27**

Frucht- und Dekor-Pulver 27
Frucht- und Dekorgranulate 28

**BACKZUTATEN 29**

Backzutaten 29
Back-, Konditorei- und Eisgrundstoffe 29

**BIO 30**

BIO-Gelier- und Bindemittel 30
BIO-Aromen, Destillate und Geschmacks-zubereitungen 30
BIO-Profimixe 32
BIO-Backzutaten 34

**LIEFERUNG & VERSAND 35**

Liefer- und Zahlungskonditionen 35
Produktion und Versand 35


Viele unserer Produkte verfügen über folgende Eigenschaften und sind entsprechend gekennzeichnet:

CL Clean Label-Produkte sind besonders deklarationsfreundlich (keine Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, gehärtete Fette, künstliche Aromen etc.)

LF Laktosefrei. Diese Produkte können auf Kundenwunsch laktosefrei hergestellt werden.

VE Vegane Produkte – ohne jegliche tierische Rohstoffe.

EIS Produkte für die Speiseeisherstellung bzw. Produkte die auch für die Speiseeisherstellung geeignet sind.

**Weitere Details hierzu finden Sie unter www.konesto.de**

# PROFIMIX SAHNE

Konesto Profimix-Sahnespezialitäten sind kaltlösliche Convenience Produkte, welche sich hervorragend zur rationellen Herstellung von hochwertigen und frostergeeigneten Sahnetorten, Sahnerouladen, Sahneschnitten und Sahnedesserts eignen. Sie sind einfach in der Herstellung und hochwertig in der Qualität.

Die VpE 3,0 kg ist im praktischen wiederverschließbaren Eimer, die Großverpackungen im Karton verpackt. Durch die Hochwertigkeit des quadratischen Eimers kann dieser als Vorratsbehältnis in jedem Betrieb weiter genutzt werden.

Viele Konesto Profimix Sahnespezialitäten sind laktosefrei (LF), Clean Label (CL), vegetarisch/vegan (VE) bzw. in BIO-Qualität gefertigt. **Als Gelatine verwenden wir ausschließlich Rindergelatine.**

Die Konesto Profimix-Sahne-Fonds zeichnen sich durch folgende Vorzüge aus:

- **Einfache Handhabung**
- **Lange verarbeitungsfähig durch eine Rinder-Spezialgelatine (gelierverzögert)**
- **Gefrier- und taustabil**
- **Optimaler Stand**
- **Alle Sorten enthalten die Namensgebende Zutat als Granulat, Pulver oder Mark (z.B. Rhabarberpulver, Walnussmark, Erdbeergranulat etc.)**
- **Färbung ausschließlich durch Pflanzen-/Fruchtextrakte**
- **Angenehmes Mundgefühl**
- **Hohe Ergiebigkeit**

## GRUNDREZEPT 1

| | |
|---|---|
| Profimix | 200 g |
| Wasser (ca. 25-30 °C) | 250 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 1000 g |

## GRUNDREZEPT 2

| | |
|---|---|
| Profimix | 250 g |
| Wasser (ca. 25-30 °C) | 600 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 500 g |

## GRUNDREZEPT 3

| | |
|---|---|
| Profimix | 200 g |
| Sahne (vegetarisch/vegan) | 1800 g |

**Hinweis:**
Alle Zutaten im All-In-Verfahren aufschlagen. Bitte am Vortag zubereiten und für optimalen Stand über Nacht in die Kühlung stellen.

## GRUNDREZEPT NEUTRAL

| | |
|---|---|
| Profimix | 150 g |
| Wasser (ca. 25-30 °C) | 200 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 1000 g |
| KONESTO Aroma- und Fruchtpaste | |

## GRUNDREZEPT TORTENSPIEGEL

| | |
|---|---|
| Konesto Profimix Sahnestand (abgesiebt) | 50 g |
| Wasser (ca. 50-60 °C) | 100 g |

Sahnestand mit warmen Wasser verrühren und nach 5 Minuten als Spiegel auf die gekühlte Torte bringen. Danach noch mal kaltstellen.

## GRUNDREZEPT MIT QUARK, JOGHURT, SCHMAND

| | | | |
|---|---|---|---|
| Profimix | 100g | Profimix Neutral | 75 g |
| Wasser | 150 g | Wasser | 150 g |
| Q. / J. / S. | 600 g | Q. / J. / S. | 600 g |
| | | Konesto Paste | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **NEUTRAL** | | | | |
| 10100 | 3,0 kg | **Neutral** | √ | √ | | |
| 10115 | 12,5 kg | **Neutral**<br>Mit hochwertigem natürlichen Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Auch in Bio-Qualität und vegetarisch erhältlich. *Grundrezept Neutral* | √ | √ | | |
| 10117 | 3,0 kg | ***NEU*** **Neutral Spezial** | √ | √ | | |
| 10118 | 15,0 kg | ***NEU*** **Neutral Spezial**<br>Sehr gute Gefrier- und Auftaustabilität. *Grundrezept Neutral* | √ | √ | | |
| | | **FRUCHT** | | | | |
| 10200 | 3,0 kg | **Ananas**<br>Mit Ananas-Fruchtgranulat und Ananas-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10300 | 3,0 kg | **Apfel**<br>Mit Apfel-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10400 | 3,0 kg | **Apfel-Johannisbeere**<br>Mit Apfel- und Schwarze Johannisbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10500 | 3,0 kg | **Aprikose**<br>Mit Aprikosen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10600 | 3,0 kg | **Aronia (Schwarze Apfelbeere)**<br>Mit Aronia-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10700 | 3,0 kg | **Banane**<br>Mit Bananen-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10800 | 3,0 kg | **Blutorange**<br>Mit Blutorangen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10850 | 3,0 kg | **Brombeere**<br>Mit Brombeer-Fruchtpulver. Unsere dunkelste Rotfrucht. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 10900 | 3,0 kg | **Cassis (Schwarze Johannisbeere)**<br>Mit Schwarze Johannisbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11100 | 3,0 kg | **Erdbeere** | | √ | | |
| 11115 | 12,5 kg | **Erdbeere**<br>Mit Erdbeer-Fruchtgranulat und Erdbeer-Fruchtpulver. Tipp: Verwenden Sie anstelle von Wasser Sekt oder Champagner. Schon haben Sie eine hervorragende Erdbeer-Sekt bzw. Champagner-Sahne. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11200 | 3,0 kg | **Erdbeere-Orange**<br>Mit Erdbeer-Fruchtpulver und Orangen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11230 | 3,0 kg | **Grapefruit (Pink)-Orange**<br>Mit Grapefruit-Fruchtpulver und Orangenfruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11250 | 3,0 kg | **Hagebutte-Himbeere**<br>Mit Hagebutten-, Himbeer-Fruchtpulver und Himbeerfruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11300 | 3,0 kg | **Himbeere**<br>Mit Himbeer-Fruchtgranulat und Himbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11350 | 3,0 kg | **Heidelbeere**<br>Mit Heidelbeer-Fruchtgranulat und Heidelbeer-Fruchtpulver.<br>Tipp: Sehr gut kombinierbar mit unserer Vanille-Madagaskar-Sahne oder Grieß-Sahne. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11360 | 3,0 kg | ***NEU*** **Heidelbeere-Cassis**<br>Mit Heidelbeer-Fruchtgranulat und Cassis-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11400 | 3,0 kg | **Kirsch-Banane (Kiba)**<br>Mit Kirsch-Fruchtgranulat und Bananen-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11500 | 3,0 kg | **Kirsch-Stracciatella**<br>Mit Kirsch-Fruchtgranulat und knackigen zartbitter Schokoladentropfen. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11600 | 3,0 kg | **Kiwi Stachelbeere**<br>Mit Kiwi-Fruchtpulver und Stachelbeer-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11000 | 3,0 kg | **Kokos**<br>Mit Kokosnussmilch-Pulver und Kokosraspeln. *Grundrezept 1* | √ | | | |
| 11620 | 3,0 kg | **Limette-Holunderblüte**<br>Mit Limetten-Fruchtpulver und Holunderblütenextrakt. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11630 | 3,0 kg | **Limette-Grüntee**<br>Mit Limetten-Fruchtpulver und Bio Matcha Grünteepulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11650 | 3,0 kg | **Limette**<br>Mit Limetten-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11700 | 3,0 kg | **Mandarine-Orange**<br>Mit Mandarinen-Fruchtpulver und Orangen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11800 | 3,0 kg | **Mango**<br>Mit Mango-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 11900 | 3,0 kg | **Melone**<br>Mit Melonen-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12000 | 3,0 kg | **Orange**<br>Mit Orangen-Fruchtgranulat und Orangen-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12100 | 3,0 kg | **Pflaume**<br>Mit Pflaumen-Fruchtpulver. Tipp: Tauschen Sie in der Grundrezeptur das Wasser gegen einen schönen trockenen Rotwein... Sie werden staunen! *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12200 | 3,0 kg | **Pflaume-Marzipan**<br>Mit Pflaumen-Fruchtpulver und Marzipangranulat mit Original Lübecker Marzipan. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12300 | 3,0 kg | **Pfirsich-Maracuja**<br>Mit Pfirsich-Fruchtpulver und Maracuja-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12400 | 3,0 kg | **Pina-Colada**<br>Mit Ananas-Fruchtgranulat, Kokosmilchpulver und Kokosraspel. *Grundrezept 1* | | | | |
| 12500 | 3,0 kg | **Rhabarber-Erdbeere**<br>Mit Rhabarber-Fruchtpulver und Erdbeer-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12520 | 3,0 kg | **NEU Rhabarber-Panna-Cotta**<br>Mit Rhabarber-Fruchtpulver und Sahnepulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 12550 | 3,0 kg | **Sanddorn**<br>Mit Sanddorn-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | √ | √ | | |
| 12560 | 3,0 kg | **NEU Sanddorn-Cranberry**<br>Mit Sanddorn-Fruchtpulver und Cranberry-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12600 | 3,0 kg | **Sanddorn-Orange**<br>Mit Sanddorn-Fruchtpulver und Orangen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12700 | 3,0 kg | **Sanddorn-Maracuja**<br>Mit Sanddorn-Fruchtpulver und Maracuja-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12800 | 3,0 kg | **Sauerkirsche**<br>Mit Sauerkirsch-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 12900 | 3,0 kg | **Waldfrucht**<br>Mit Heidelbeer- und Schwarze Johannisbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 13000 | 3,0 kg | **Williams-Birne**<br>Mit Williams-Birnen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 13100 | 3,0 kg | **Zitrone** | √ | √ | | |
| 13115 | 12,5 kg | **Zitrone**<br>Mit Zitronen-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | √ | √ | | |
| 13200 | 3,0 kg | **Zitrone Palermo (mit Fruchtgranulat)**<br>Mit Zitronen-Fruchtgranulat und Zitronen-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| | | **BOTTERMELK / JOGHURT / KÄSE / MASCARPONE** | | | | |
| 13300 | 3,0 kg | **Bottermelk**<br>Mit Buttermilchpulver. Bietet unbegrenzte Einsatz- und Variationsmöglichkeiten für Ihre individuelle Kreativität. Tipp: Sehr gut kombinierbar mit den Konesto Fruchtpasten. *Grundrezept 2* | | | | |
| 13400 | 3,0 kg | **Bottermelk-Aronia (Schwarze Apfelbeere)**<br>Mit Buttermilchpulver und Aronia-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | | | |
| 13600 | 3,0 kg | **Bottermelk-Cassis**<br>Mit Buttermilchpulver und Schwarze Johannisbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 13700 | 3,0 kg | **Bottermelk-Heidelbeer**<br>Mit Buttermilchpulver und Heidelbeer-Fruchtgranulat und Heidelbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 13800 | 3,0 kg | **Bottermelk-Mango**<br>Mit Buttermilchpulver und Mango-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | | | |
| 13900 | 3,0 kg | **Bottermelk-Maracuja**<br>Mit Buttermilchpulver und Maracuja-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14000 | 3,0 kg | **Joghurt** | | | | |
| 14015 | 12,5 kg | **Joghurt**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver. Die etwas mildere Joghurtsahne.<br>Tipp: Sehr gut kombinierbar mit den Konesto Fruchtpasten. *Grundrezept 2* | | | | |
| 14020 | 15,0 kg | **Joghurt-Klassik**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und etwas mehr Säure.<br>***Grundrezept:*** *300g Pulver, 500g Wasser, 500g Sahne* | | | | |
| 14100 | 3,0 kg | **Joghurt-Birne**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und Birnen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14300 | 3,0 kg | **Joghurt-Cranberry**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und Cranberry-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14400 | 3,0 kg | **Joghurt-Erdbeere**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und Erdbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14500 | 3,0 kg | **Joghurt-Himbeere**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und Himbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14600 | 3,0 kg | **Joghurt-Kirsch**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und Sauerkirsch-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14200 | 3,0 kg | **Joghurt-Kokos**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und Kokosraspeln. *Grundrezept 1* | √ | | | |
| 14650 | 3,0 kg | **Joghurt-Mohn**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver und mildem Mohn. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14700 | 3,0 kg | **Joghurt-Vanille-Maracuja**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver, echter Bourbon-Vanille und Maracuja-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14800 | 3,0 kg | **Joghurt-Zitrus-Orange**<br>Mit Magermilch-Joghurtpulver, Zitronen- und Orangen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 1* | | | | |
| 14900 | 3,0 kg | **Käse Gourmet** | | | | |
| 14915 | 12,5 kg | **Käse Gourmet**<br>Mit extra viel Mager-Frischkäsepulver. *Grundrezept 2* | | | | |
| 15000 | 3,0 kg | **Käse Klassik**<br>Mit Mager-Frischkäsepulver. Im Unterschied zum Profimix Käse Gourmet mit einem feinen, natürlichem Zitronenaroma und mit Buttermilchpulver abgeschmeckt. *Grundrezept 2* | | | | |
| 15100 | 3,0 kg | **Käse Cardea** | | | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15115 | 15,0 kg | **Käse Cardea**<br>Mit Mager-Frischkäsepulver und einer feinen Zitronennote. *Grundrezept 2* | | | | |
| 15118 | 15,0 kg | ***NEU*** **Käse Spezial**<br>Mit Mager-Frischkäsepulver und Buttermilchpulver. Sehr gute Gefrier- und Taustabilität.<br>***Grundrezept:*** *500g Käse-Spezial, 1000g Sahne, 1000g Wasser* | | | | |
| 15200 | 3,0 kg | **Käse-Aprikose**<br>Mit Mager-Frischkäsepulver und Aprikosen-Fruchtgranulat. *Grundrezept 2* | | | | |
| 15300 | 3,0 kg | **Käse-Erdbeere**<br>Mit Mager-Frischkäsepulver und Erdbeer-Fruchtgranulat. *Grundrezept 2* | | | | |
| 15400 | 3,0 kg | **Käse-Heidelbeere**<br>Mit Mager-Frischkäsepulver und Heidelbeer-Fruchtgranulat. *Grundrezept 2* | | | | |
| 15500 | 3,0 kg | **Käse-Waldfrucht**<br>Mit Mager-Frischkäsepulver, Himbeer-Fruchtpulver und Heidelbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 2* | | | | |
| 15550 | 3,0 kg | **Mascarpone**<br>Mit Mascarpone-Pulver. Tipp: Sehr gut kombinierbar mit unseren Fruchtsahneständen und/oder Fruchtpasten. *Grundrezept 1* | | | | |
| 15600 | 3,0 kg | **Mascarpone-Himbeer**<br>Mit Mascarpone-Pulver, Himbeerfruchtgranulat und Himbeerfruchtpulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 15700 | 3,0 kg | **Mascarpone-Cassis**<br>Mit Mascarpone-Pulver und Schwarze Johannisbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 15800 | 3,0 kg | **Mascarpone-Karamell**<br>Mit Mascarpone-Pulver und Karamell-Pulver, unverwechselbar im Geschmack. *Grundrezept 1* | | | | |
| | | **SPEZIALITÄTEN** | | | | |
| 15900 | 3,0 kg | **Amarettini**<br>Mit feinen Amarettini-Stückchen. *Grundrezept 1* | | | | |
| 15950 | 3,0 kg | **Baumkuchen**<br>Mit getrockneten Baumkuchenstücken. *Grundrezept 1* | | | | |
| 16000 | 3,0 kg | **Bratapfel**<br>Mit Marzipan-Granulat aus Original Lübecker Marzipan und Apfel-Fruchtpulver. Mit Bourbon-Vanille-Extrakten abgerundet. *Grundrezept 1* | | | | |
| 16100 | 3,0 kg | **Cappuccino**<br>Mit sprühgetrocknetem Kaffee. *Grundrezept 1* | | | | |
| 16200 | 3,0 kg | **Eierlikör**<br>Ohne Alkohol. Tipp: Tauschen Sie einen Teil des Wassers durch unseren Eierlikör aus. *Grundrezept 1* | | | | |
| 16250 | 3,0 kg | **Eierpunsch-Stracciatella**<br>Mit knackigen Zartbitter Schokoladentropfen und fein abgeschmeckt mit einer Jamaika-Rumnote.<br>*Grundrezept 1* | | | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16300 | 3,0 kg | **Espresso**<br>Mit Kaffeegranulat. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 16400 | 3,0 kg | **Gianduja (feinster italienischer Nugat)**<br>Mit fein geröstetem Levantiner Haselnussmark, Kakao und Bourbon Vanille Extrakten. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 16450 | 3,0 kg | **Grieß**<br>Mit über 30% Weizengrieß und aromatischem Butterpulver. Tipp: Die Grieß-Sahne lässt sich hervorragend mit unseren fruchtigen Sahneständen kombinieren. *Grundrezept 1* | | | | |
| 16500 | 3,0 kg | **Haselnuss**<br>Mit ausgesuchten und fein gerösteten gehackten Haselnusskernen und Haselnussmark (aus Levantiner Haselnüssen). *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 16600 | 3,0 kg | **Haselnuss-Karamell**<br>Mit fein gerösteten und gehackten Haselnüssen und Karamellpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 16700 | 3,0 kg | **Herrensahne-feinherb (extra dunkle Schoko-Sahne)**<br>Mit edler Kakaomasse, leckeren Zartbitter Schokoladentropfen und einer Prise sprühgetrocknetem Kaffee. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 16750 | 3,0 kg | **Honig-Mandel**<br>Mit Honigpulver und Mandelmark. *Grundrezept 1* | √ | √ | | |
| 16800 | 3,0 kg | **Irish-Coffee**<br>Mit sprühgetrocknetem Kaffee und knackigen Zartbitter Schokoladentropfen.<br>***Grundrezept:*** *250g Profimix Irish-Coffee, 160g Wasser, 90g Whisky, 1000g Sahne* | | √ | | |
| 16900 | 3,0 kg | **Karamell-Krokant**<br>Mit Karamellpulver und Haselnusskrokant. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17100 | 3,0 kg | **Mandel-Karamell**<br>Mit feinem, gerösteten Mandelmark und Karamellpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17200 | 3,0 kg | **Marzipan**<br>Mit Marzipangranulat aus Original Lübecker Marzipan. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17210 | 3,0 kg | ***NEU*** **Marzipan-Orange**<br>Mit Marzipangranulat aus Original Lübecker Marzipan und Orangen-Fruchtpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17300 | 3,0 kg | **Nugat**<br>Mit fein geröstetem Haselnussmark und einem Hauch Kakao- und Karamellpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17400 | 3,0 kg | **Nugat 1001 Nacht**<br>Mit fein geröstetem Haselnussmark und einer Auslese orientalischer Gewürze. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17500 | 3,0 kg | **Pistazie**<br>Mit Pistaziengrieß und Marzipangranulat aus Original Lübecker Marzipan. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17530 | 3,0 kg | ***NEU*** **Rahmkaramell**<br>Mit feinstem Karamellpulver und Sahnepulver. Mit einer Prise Salz - Salty Caramel! *Grundrezept 1* | | | | |
| 17600 | 3,0 kg | **Schokolade** | √ | √ | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 17615 | 12,5 kg | **Schokolade**<br>Mit feinem und hochwertigem Kakaopulver. Tipp: Kombiniert mit dem Konesto Aromaöl Chili ein feuriger Geschmack, für alle, die es etwas schärfer lieben. *Grundrezept 1* | √ | √ | | |
| 17620 | 3,0 kg | **Schokolade Gourmet**<br>Unter Verwendung edelster Kakaosorten hergestellt. Sehr intensiver Geschmack nach hochwertiger Schokolade. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17650 | 3,0 kg | **Schoko Ingwer-Orange**<br>Mit Ingwerpulver und Fruchtgranulat Orange. *Grundrezept 1* | | | | |
| 17700 | 3,0 kg | **Schokolade-Karamell**<br>Mit edlem Kakaopulver und Karamellpulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17800 | 3,0 kg | **Stracciatella**<br>Mit knackigen Zartbitter Schokoladentropfen. *Grundrezept 1* | | | | |
| 17900 | 3,0 kg | **Tiramisu**<br>Mit viel Mascarponepulver. *Grundrezept 1* | | | | |
| 18000 | 3,0 kg | **Vanille-Madagaskar**<br>Mit viel geriebener Bourbon-Vanille und Bourbon-Vanille Extrakten. Tipp: Mit nahezu allen weiteren Profimixen beliebig kombinierbar. Einfach mal ausprobieren. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 17000 | 3,0 kg | **Walnuss -Karamell**<br>Mit feinem, gerösteten Walnussmark und Karamell-Pulver. *Grundrezept 1* | | √ | | |
| 18100 | 3,0 kg | **Weiße Schokolade**<br>Mit Kakaobutterpulver und hochwertigem natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma. *Grundrezept 1* | | | | |
| 18200 | 3,0 kg | *NEU* **White-Chocolate-Cranberry**<br>Mit Cranberry-Fruchtgranulat, Kakaobutterpulver und mit hochwertigem natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma. *Grundrezept 1* | √ | | | |

## VEGETARISCH / VEGAN

Alle Profimix-Sahnespezialitäten „Vegetarisch /Vegan“ werden ohne Schweine- und Rindergelatine, sowie sonstigen tierischen Rohstoffen, hergestellt.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 19100 | 3,0 kg | **Erdbeere**<br>Mit Erdbeer-Fruchtgranulat und Erdbeer-Fruchtpulver. *Grundrezept 3* | | √ | √ | |
| 19300 | 3,0 kg | **Neutral**<br>Profimix-Neutral ist optimal auf den Einsatz der Konesto Frucht- und Aromapasten abgestimmt. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Tipp: Bei Verwendung von Frucht- und Aroma-pasten die Pulverzugabe um 10-20% reduzieren. *Grundrezept 1* | √ | √ | √ | |
| 19400 | 3,0 kg | **Schokolade**<br>Mit feinem und hochwertigem Kakao und mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. *Grundrezept 3* | √ | √ | √ | |
| 19500 | 3,0 kg | **Zitrone**<br>Mit Zitronen-Fruchtpulver. Ohne Fruchtstücke. *Grundrezept 3* | √ | √ | √ | |

# AROMEN

Guter Geschmack ist machbar. Die Konesto Backaromen ermöglichen es Ihnen Teige, Massen und Füllungen individuell abzuschmecken. Sie sind sowohl für die kalte Verarbeitung als auch zum Backen bestens geeignet und lassen sich sehr gut miteinander kombinieren.

**Für alle Sorten gilt: Dosierung: 3–5 : 1000**

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **BACKAROMEN (flüssig)** | | | | |
| 30100 | 1,2 kg | Apfel | | √ | √ | |
| 30200 | 1,2 kg | Bittermandel | | √ | √ | |
| 30203 | 5,0 kg | Bittermandel | | √ | √ | |
| 30205 | 12,0 kg | Bittermandel | | √ | √ | |
| 30300 | 1,2 kg | Butter, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30305 | 12,0 kg | Butter, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30400 | 1,2 kg | Butter-Vanille, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30405 | 12,0 kg | Butter-Vanille, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30500 | 1,2 kg | Hefeteig | | √ | √ | |
| 30505 | 12,0 kg | Hefeteig | | √ | √ | |
| 30550 | 1,2 kg | Kuchen, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30580 | 1,2 kg | *NEU* Rum NAT, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30600 | 1,2 kg | Rum | | √ | √ | |
| 30603 | 5,0 kg | Rum | | √ | √ | |
| 30605 | 12,0 kg | Rum | | √ | √ | |
| 30620 | 25,0 kg | Rum | | √ | √ | |
| 30630 | 1,2 kg | Sahne, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30650 | 1,2 kg | Stollen | | √ | √ | √ |
| 30700 | 1,2 kg | Tonkabohne | | √ | √ | √ |
| 30705 | 12,0 kg | Tonkabohne | | √ | √ | √ |
| 30800 | 1,2 kg | Vanille | | √ | √ | √ |
| 30803 | 5,0kg | Vanille | | √ | √ | √ |
| 30805 | 12,0 kg | Vanille | | √ | √ | √ |
| 30820 | 25,0 kg | Vanille | | √ | √ | √ |
| 30810 | 1,2 kg | Vanille-Bourbon Premium, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30813 | 12,0 kg | Vanille-Bourbon Premium, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30840 | 1,2 kg | Vanille NAT, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30900 | 1,2 kg | Zitrone, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30903 | 5,0 kg | Zitrone, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30905 | 12,0 kg | Zitrone, natürlich | √ | √ | √ | √ |
| 30920 | 25,0 kg | Zitrone, natürlich | √ | √ | √ | √ |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **SPEZIALAROMEN / GEWÜRZE** | | | | | |
| 80415 | 0,5 kg | **Grüntee** | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 80510 | 0,5 kg | *NEU* **Honig (Pulver)** | 3-5:1000 | √ | √ | | √ |
| 80512 | 0,5 kg | **Ingwer (Pulver)** | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 30940 | 0,5 kg | **Honigkuchengewürz** | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 30953 | 2,5 kg | *NEU* **Javanil**<br>Pulverisiertes natürliches Aroma mit Vanillesamen. | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 30950 | 2,5 kg | **Konestovanil**<br>Pulverisiertes natürliches Bourbon-Vanille-Aroma mit gemahlener Bourbon Vanille. | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 30970 | 0,5 kg | **Lebkuchengewürz** | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 30973 | 0,5 kg | *NEU* **Rosenwasser, natürlich** | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 30975 | 0,5 kg | **Spekulatiusgewürz** | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 83805 | 5,0 kg | **Vanillinzucker** | | | √ | √ | |
| 30980 | 0,5 kg | **Zimt gemahlen**<br>Exquisite Mischung feinster Zimtsorten. Cumarinreduziert. | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 82800 | 1,25 kg | **Zitrolin** | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 82805 | 15,0 kg | **Zitrolin**<br>Gelöste Zitronensäure. | 3-5:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 41705 | 4,0 kg | **Zitronenschale in Zucker (natürlich)**<br>Mit geriebenen Zitronenschalen und Citrus Extrakten. | 10-15:1000 | √ | √ | √ | |

# FRUCHT- & KONDITOREIPASTEN

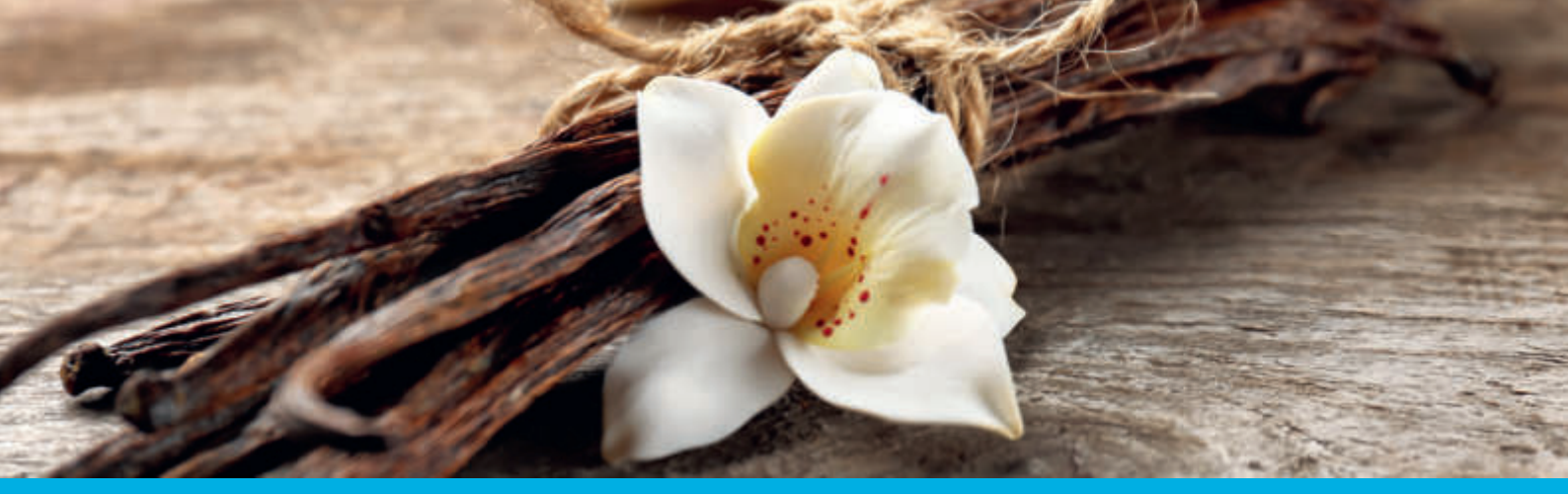
Konesto Frucht- und Konditoreipasten sind hochwertige Spitzenprodukte mit optimaler Aromakonzentration für den Einsatz in der Bäckerei, Konditorei, Patisserie, Confiserie und Gastronomie. Mit den Konesto Frucht- und Konditoreipasten erhält jede Ihrer Kreationen ihre ganz individuelle Note. Ob Sahne-, Creme- oder Sandgebäcke, das Dessert, Füllungen oder Gebäck jeglicher Art. Die Frucht- und Aromapasten von Konesto machen jedes Ihrer Produkte zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

Alle Konesto Frucht- und Konditoreipasten sind hochkonzentriert und backstabil.

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **FRUCHTPASTEN** | | | | | |
| 40100 | 1,5 kg | Ananas | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |
| 40200 | 1,5 kg | Apfel | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |
| 40300 | 1,5 kg | Aprikose (natürlich) | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 40400 | 1,5 kg | Banane (natürlich) | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 40500 | 1,5 kg | Birne-Williams | 30-50 : 1000 | | √ | √ | |
| 40550 | 1,5 kg | Blutorange (natürlich) | 20-30 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 40600 | 1,5 kg | Caribic | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |
| 40700 | 1,5 kg | Cassis (Schwarze Johannisbeere) (natürlich) | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 40800 | 1,5 kg | Erdbeere (natürlich) | 30-40 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 40900 | 1,5 kg | Heidelbeere | 40-50 : 1000 | | √ | √ | |
| 41000 | 1,5 kg | Himbeere | 40-50 : 1000 | | √ | √ | |
| 41050 | 1,5 kg | Himbeere NAT (natürlich) | 40-50 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 41100 | 1,5 kg | Kirsche (natürlich) | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41120 | 1,5 kg | Kiwi (natürlich)<br>Ohne Stücke und Samen. | 30-60 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 40750 | 1,5 kg | Kokos, mit Kokosraspeln (natürlich) | 80-100 : 1000 | | | | √ |
| 40755 | 5,0 kg | *NEU* Kokos-Eispaste, mit Kokosraspeln (natürlich) | 40-80 : 1000 | | | | √ |
| 40760 | 1,5 kg | Kokos, ohne Kokosraspeln (natürlich) | 80-100 : 1000 | | | | √ |
| 41200 | 1,5 kg | Mandarine (natürlich) | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41300 | 1,5 kg | Mango | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 41400 | 1,5 kg | **Maracuja** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |
| 41500 | 1,5 kg | **Orange** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |
| 41600 | 1,5 kg | **Pfirsich (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41640 | 1,5 kg | **NEU Pfirsich-Maracuja** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |
| 41660 | 1,5 kg | **Preiselbeere (natürlich)** | 20-30 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 41700 | 1,5 kg | **Zitrone (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| | | **KONDITOREIPASTEN UND GESCHMACKSZUBEREITUNGEN** | | | | | |
| 41730 | 5,0 kg | **NEU Amarena Marmorierer (Variegati)**<br>Aromatisierte Amarenapaste zum Marmorieren und Dekorieren von Speiseeis, Torten und Desserts bestens geeignet. Mindestens 50% Fruchtgehalt, mit Fruchtstücken. | | | √ | √ | √ |
| 41750 | 1,5 kg | **Black Spider**<br>Zur Geschmacks- und Farbgebung von Speiseeis und Gebäcken jeglicher Art (Brötchen, Kekse etc.) geeignet. Mit einer feinen Vanillenote abgeschmeckt. | 20-25 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41752 | 1,5 kg | **NEU Black**<br>Zur Farbgebung von Speiseeis und Gebäcken jeglicher Art (Brötchen, Kekse etc.) geeignet. Geschmacksneutal. | 20-25 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41755 | 1,5 kg | **Bratapfel** | 30-60 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41760 | 1,5 kg | **Cognac (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41770 | 1,5 kg | **Cointreau-Orange (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41800 | 1,2 kg | **Eierlikör (natürlich)** | 30-40 : 1000 | √ | √ | | √ |
| 41805 | 5,0 kg | **Eierlikör (natürlich)**<br>Hergestellt mit Eiern aus Bodenhaltung. | 30-40 : 1000 | √ | √ | | √ |
| 41850 | 1,5 kg | **Grüntee**<br>Hergestellt mit Bio Matcha Grüntee. | 20-30 : 1000 | | √ | √ | |
| 43005 | 1,2 kg | **Haselnussmark >>Levantiner<< 100%** | 70-90 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 43000 | 5,0 kg | **Haselnussmark >>Levantiner<< 100%**<br>100% Haselnussmark ohne Stücke, fein geröstet, feinstvermahlen. | 70-90 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 41900 | 1,5 kg | **Joghurt** | 30-40 : 1000 | | | | |
| 41930 | 1,2 kg | **NEU Mandelmark 100%**<br>100% Mandelmark ohne Stücke, fein geröstet, feinstvermahlen. | 60-80 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 41950 | 1,5 kg | **Marc de Champagne (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42000 | 1,5 kg | **Marzipan (natürlich)**<br>Hergestellt mit echtem Lübecker Marzipan. | 70-80 : 1000 | √ | √ | √ | √ |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 42100 | 1,5 kg | **Mocca Brasil (natürlich)**<br>Sehr edle Moccapaste auf Kakaobutterbasis. Bestens geeignet zum Aromatisieren von Kuvertüren, Schokoladen, Pralinen etc. | 20-40 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42150 | 1,2 kg | **Mocca Grande** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42200 | 1,5 kg | **Pfefferminz (natürlich)** | 10-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42220 | 1,2 kg | **NEU Pistazienmark 100%**<br>100% Pistazienmark ohne Stücke, fein geröstet, feinstvermahlen. Mit natürlichem Chlorophyll. | 60-80 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42250 | 1,5 kg | **Pistazie (natürlich)**<br>Mit gehackten grünen Pistazienkernen. | 40-60 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42252 | 1,2 kg | **Pistazie Royal (natürlich)**<br>Pistazienmark geröstet mit natürlichem Chlorophyll und einem natürlichen Aroma optimiert | 40-60 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42254 | 5,0 kg | **NEU Eispaste Pistazie Fiesta**<br>Pistazien Eis-Paste mit optimaler Aromakonzentration für die Herstellung von Pistazieneis. Ohne Stücke. | 60-80 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42280 | 5,0 kg | **NEU Gesalzenes Karamell CL**<br>Zum Aromatisieren von Eiscreme, Sahne und Desserts bestens geeignet. | 30-50 : 1000 | √ | | | √ |
| 42270 | 5,0 kg | **Rahm-Karamellcreme CL**<br>Zum Füllen von Pralinen, Schokoladentafeln und zur Eisherstellung bestens geeignet. Butteranteil/Milchfett >14%, mit Meersalz „Fleur de sel“ abgeschmeckt. Direkt zu verarbeiten. | | √ | | | √ |
| 42300 | 1,5 kg | **Rum Jamaika (natürlich)** | 10-20 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42305 | 5,0 kg | **Rum Jamaika (natürlich)** | 10-20 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42350 | 5,0 kg | **NEU Schokoladencreme CL**<br>Zur Herstellung von Milcheis „Schokolade“ und zum Verfeinern von Sahne, Cremes und Desserts bestens geeignet. | 80-100 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42400 | 1,2 kg | **Schwarzwälder Kirschwasser (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42405 | 5,0 kg | **Schwarzwälder Kirschwasser (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42450 | 1,5 kg | **Tiramisu** | 60-90 : 1000 | | √ | | √ |
| 42500 | 1,5 kg | **Bourbon-Vanille klar (natürlich)**<br>Natürliches Bourbon-Vanillearoma. Mit Bourbon-Vanilleextrakten. Klar in der Farbe. Ohne Stippen. | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42600 | 1,5 kg | **Vanille Madagaskar (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42605 | 5,0 kg | **Vanille Madagaskar (natürlich)**<br>Mit extrahierter, gemahlener Bourbon Vanille und Bourbon-Vanilleextrakten. | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |



| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 42610 | 5,0 kg | **NEU Weiße Vanille Madagaskar (natürlich)**<br>Mit extrahierter, gemahlener Bourbon Vanille und Bourbon-Vanilleextrakten.<br>Farbneutral. | 20-30 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42700 | 1,5 kg | **Vanille Royal** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42705 | 5,0 kg | **Vanille Royal**<br>Mit extrahierter, gemahlener Bourbon-Vanille. | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42800 | 1,5 kg | **Vanille Sahne (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42805 | 5,0 kg | **Vanille Sahne (natürlich)**<br>Mit extrahierter, gemahlener Bourbon-Vanille. | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42820 | 1,2 kg | **NEU Waldmeister** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42825 | 5,0 kg | **NEU Waldmeister** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42840 | 1,5 kg | **Walnuss (natürlich)**<br>Ohne Stücke, fein geröstet, feinstvermahlen | 20-30 : 1000 | √ | | | √ |
| 42845 | 1,2 kg | **NEU Walnussmark 100% (natürlich)**<br>100% Walnussmark ohne Stücke, fein geröstet, feinstvermahlen. | 60-80 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42850 | 1,5 kg | **Weißwein (natürlich)** | 20-30 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 42870 | 1,5 kg | **Whisky (natürlich)** | 20-30 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 42900 | 1,2 kg | **Zimt (natürlich)**<br>Cumarinreduziert. | 20-30 : 1000 | √ | √ | √ | √ |

# KONDITOREI DESTILLATE

Die edlen alkoholhaltigen Konditorei-Destillate bieten den Konesto Kunden vielseitige Anwendungsmöglichkeiten. Vorzugsweise in Verbindung mit Sahne, Sahne-Cremes und Cremes zum Füllen. Aber auch zum Aromatisieren und Verfeinern von Trüffelmassen und Gebäcken hervorragend geeignet. Alle Konditorei-Destillate sind hochkonzentriert und sehr intensiv im Geschmack.

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 50030 | 1,0 ltr. | Amaretto 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50036 | 1,0 ltr. | NEU Arrak Original Batavia 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50037 | 1,0 ltr. | NEU Arrak Verschnitt 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50040 | 1,0 ltr. | Calvados 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50050 | 1,0 ltr. | Cassis Royal 40% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50060 | 1,0 ltr. | Cointreau 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50070 | 1,0 ltr. | Cognac 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50090 | 1,0 ltr. | Eierlikör Advocaat 20% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | | √ |
| 50093 | 5,0 ltr. | Eierlikör Advocaat 20% Vol.<br>Hergestellt mit Eiern aus Bodenhaltung. Sehr kräftig im Geschmack, intensive Farbe. Zum füllen, als Tortenspiegel und zum garnieren. | 5-10 : 1000 | √ | √ | | √ |
| 50092 | 1,0 ltr. | NEU Gin 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50094 | 1,0 ltr. | Glühwein Punsch Royal 40% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50080 | 1,0 ltr. | Himbeergeist 60% Vol. (Waldhimbeergeist) | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50091 | 1,0 ltr. | NEU Kokos Royal 43% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | | | √ |
| 50096 | 1,0 ltr. | NEU Maraschino 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50100 | 1,0 ltr. | Marc de Champagne 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50200 | 1,0 ltr. | Original Jamaika Rum 74% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50203 | 5,0 ltr. | Original Jamaika Rum 74% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50205 | 12,0 ltr. | Original Jamaika Rum 74% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50300 | 1,0 ltr. | Rum Jamaika 38% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50303 | 5,0 ltr. | Rum Jamaika 38% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50305 | 12,0 ltr. | Rum Jamaika 38% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50400 | 1,0 ltr. | Schwarzwälder Kirschwasser 60% Vol. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 50403 | 5,0 ltr. | **Schwarzwälder Kirschwasser 60% Vol.** | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50405 | 12,0 ltr. | **Schwarzwälder Kirschwasser 60% Vol.**<br>Original Schwarzwälder Kirschwasser 60% Vol. Sehr intensiv im Geschmack. | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50420 | 5,0 ltr. | NEU **Schwarzwälder Kirschwasser 40% Vol.** | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50410 | 1,0 ltr. | **Tonkabohne 50% Vol.** | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50450 | 1,0 ltr. | **Whisky 60% Vol.** | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50470 | 1,0 ltr. | **Weindestillat 60% Vol.** | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50500 | 1,0 ltr. | **Williams Christ Birne 60% Vol.** | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 50600 | 1,0 ltr. | NEU **Zimt 60% Vol.** | 5-10 : 1000 | √ | √ | √ | √ |

# FÄRBENDE LEBENSMITTEL & NATÜRLICHE FARBEN

Die Konesto Geschmackszubereitungen sind für den Einsatz in der Bäckerei, Konditorei, Patisserie, Confiserie, Gastronomie und im Eiscafé zur Farbgebung bestens geeignet.

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 41752 | 1,5 kg | NEU **Black (Farbstoff Pflanzenkohle, pastös)** | 20-25 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41170 | 1,25 kg | NEU **Konesto BLAU (färbendes Lebensmittel, flüssig)**<br>Natürliche Spirulinazubereitung. Farbstabilität nur bei Kaltanwendung garantiert! | 10-20 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41160 | 1,5 kg | NEU **Konesto GELB (färbendes Lebensmittel Karotte, flüssig)** | 10-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 41140 | 1,5 kg | NEU **Konesto GRÜN (natürlicher Farbstoff Chlorophyll, flüssig)** | 10-20 : 1000 | | √ | √ | √ |
| 41150 | 1,5 kg | NEU **Konesto ROT (färbendes Lebensmittel Schwarzkarotte, flüssig)**<br>Mit angenehmen Rotfruchtgeschmack. | 10-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 80880 | 0,8 kg | NEU **Rote-Bete (dunkel rot, pulvrig)** | 10-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 80930 | 0,8 kg | NEU **Spirulina (blau, pulvrig)** | 10-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |

# AROMAÖLE

Den natürlichen Konesto Aromaölen sind in Ihrer Anwendung keine Grenzen gesetzt. Die auf Mandelölbasis hergestellten Konesto Aromaöle sind Spezialprodukte, die besonders zur Herstellung von pikanten und/oder fruchtigen Spezialitäten im gesamten Pralinen-, Kuvertüren-, Eis- und Kuchenbereich verwendet werden. Die Aromaöle können beliebig untereinander kombiniert werden und sind durch Ihre Natürlichkeit sehr deklarationsfreundlich. Ehrlich schmeckt's am besten.

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 60100 | 0,5 ltr. | Amaretto | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60105 | 0,5 ltr. | NEU Aprikose (Marille) | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60110 | 0,5 ltr. | Banane | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60130 | 0,5 ltr. | Bittermandel NEU | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60120 | 0,5 ltr. | Blutorange | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60140 | 0,5 ltr. | NEU Cassis (Schwarze Johannisbeere) | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60150 | 0,5 ltr. | Chili | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60200 | 0,5 ltr. | Erdbeere | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60220 | 0,5 ltr. | NEU Heidelbeere | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60250 | 0,5 ltr. | Himbeere | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60280 | 0,5 ltr. | Honig | 5-20:1000 | √ | √ | | √ |
| 60300 | 0,5 ltr. | Ingwer | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60320 | 0,5 ltr. | Joghurt | 5-20:1000 | √ | | | √ |
| 60350 | 0,5 ltr. | Kaffee | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60400 | 0,5 ltr. | Karamell | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60420 | 0,5 ltr. | Kirsche | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60440 | 0,5 ltr. | Kokos | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60450 | 0,5 ltr. | Lakritz | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60500 | 0,5 ltr. | Limette | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60550 | 0,5 ltr. | Mandarine | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60560 | 0,5 ltr. | NEU Mango | 5-20:1000 | √ | √ | √ | √ |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 60570 | 0,5 ltr. | Maracuja-Passionsfrucht | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60600 | 0,5 ltr. | Orange | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60620 | 0,5 ltr. | Orangenblüte | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60650 | 0,5 ltr. | Pfefferminze | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60655 | 0,5 ltr. | NEU Pfirsich | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60640 | 0,5 ltr. | Pistazie | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60660 | 0,5 ltr. | Rose | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60680 | 0,5 ltr. | Tee | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60700 | 0,5 ltr. | Vanille | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60750 | 0,5 ltr. | Weihnachten | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60800 | 0,5 ltr. | Zimt | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |
| 60820 | 0,5 ltr. | Zitrone | 5-20 : 1000 | √ | √ | √ | √ |

***Fragen Sie uns gerne, wenn Sie Ihre Geschmacksrichtung hier nicht finden!***

# PROFIMIX

Alle Konesto Profimixe werden nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen unter strengen Qualitätsstandards gefertigt. Sie garantieren eine einfache Handhabung und eine gleichbleibende Qualität der gefertigten Produkte.

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **ALLGEMEIN** | | | | |
| 70100 | 15,0 kg | **Biskuit**<br>Feinbackmittel zur Herstellung hochwertiger Biskuit- und Wienermassen. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Einfach in der Anwendung.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Biskuit, 650g Vollei, 150g Wasser*<br>***Grundrezept Wiener Boden:*** *1000g Profimix Biskuit, 650g Vollei, 150g Wasser, 120g Butter/Margarine* | | √ | √ | |
| 70150 | 12,5 kg | **Biskuit Konzentrat**<br>Unser Profimix Biskuit-Konzentrat ergibt eine sehr elastische Porung, ist ein Allrounder und zur Herstellung von Kapseln und Rouladen bestens geeignet.<br>***Grundrezept:*** *1000g Biskuitkonzentrat, 1000g Mehl, 1500g Zucker, 1000g Wasser, 2500g Vollei* | | √ | √ | |
| 70200 | 12,5 kg | **Biskuit SCHOKO**<br>Feinbackmittel zur Herstellung hochwertiger Biskuit- und Wienermassen mit sehr intensivem Schokoladengeschmack. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Einfach in der Anwendung.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Biskuit SCHOKO, 750g Vollei, 150g Wasser* | | √ | √ | |
| 70300 | 12,5 kg | **Brownie**<br>Typischer amerikanischer Kuchen, so wie er in Amerika und auch bei uns geliebt wird. Sehr schokoladig-intensiv im Geschmack. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix, 250g Öl, 250g Vollei, 150g Wasser* | | | | |
| 71660 | 12,5 kg | **Eierguss**<br>Hochwertige Vormischung zur rationellen Herstellung von Eierguss. Sicher in der Anwendung, back-, schnittfest und frosterstabil.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Eierguss, 1500g Wasser* | | | | |
| 71800 | 2,0 kg | **Eischnee CL**<br>Pulverisiertes Eiweissprodukt das unter Zugabe von Wasser zur Herstellung einer Eiweisslösung eingesetzt wird. Diese Lösung ist wie Frischeiweiss zu verarbeiten. Für alle Arten von Baisermassen, Makronen und Cremes geeignet.<br>***Grundrezept:*** *35g Profimix Eischnee, 250g Wasser, 500g Zucker* | √ | √ | | |
| 71850 | 2,0 kg | ***NEU*** **Florentiner CL** | √ | √ | √ | |
| 71858 | 8,0 kg | ***NEU*** **Florentiner CL**<br>Vormischung zur Herstellung von Florentinern, Bienenstichdecken, Müsli-Riegeln u.v.a.m.<br>***Grundrezept:*** *500g Profimix, 350g Mandeln gehobelt.* | √ | √ | √ | |
| 71225 | 6,25 kg | ***NEU*** **Haselnusseckenstreusel CL** | √ | √ | | |
| 71230 | 15,0 kg | ***NEU*** **Haselnusseckenstreusel CL**<br>Vormischung zur Herstellung von Haselnussecken.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix, 200-250g Wasser oder Vollmilch.* | √ | √ | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 71860 | 12,5kg | **NEU Haselnussfüllung CL**<br>Vormischung zur Herstellung von saftigen und backfesten Haselnussfüllungen. 32% Haselnüsse.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix, 600g Wasser.* | √ | | | |
| 70600 | 15,0 kg | **Kaltcreme Gourmet**<br>Kaltcremepulver zur rationellen Herstellung von Füllungen für Plunder-und Hefegebäcke, Obstschnitten, Dessertvariationen und für Buttercreme. Sehr backstabil mit intensivem Vanille-Milch/Sahne-Geschmack.<br>***Grundrezept:*** *300g - 400g Profimix, 1000g Wasser*<br>***Grundrezept Buttercreme:*** *400g Profimix mit 100g Wasser anrühren und anschließend mit 1000g weicher Butter aufschlagen* | | | | |
| 85000 | 10,0 kg | **Cremepulver**<br>Cremepulver mit Vanillegeschmack zur rationellen Herstellung von back- und frosterstabilen Füllungen. Geeignet als Füllung für Plunder-und Hefegebäcke, Obstschnitten und Dessertvariationen.<br>***Grundrezept:*** *90-100g Profimix, 150g Zucker, 1000g Milch.* | | | √ | |
| 70405 | 15,0 kg | **Käsekuchen V**<br>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 Vanillin abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *225g Profimix, 900g Quark, 600g Sahne, 270g Vollei, 65g Zucker* | | √ | √ | |
| 70400 | 15,0 kg | **Käsekuchen**<br>Im Gegensatz zum Käsekuchen V mit Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *240g Pulver, 900g Quark, 600g Sahne, 270g Vollei.* | | √ | √ | |
| 70800 | 3,0 kg | **Mousse au chocolat**<br>Mousse au chocolat ist eine klassische, französische Nachspeise aus Schokolade. Pulverisierte Vormischung unter Verwendung erlesener und hochwertiger Kakaosorten, mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Zur Herstellung von dunklen Desserts, Rouladen, Torten, Schnitten und Füllungen geeignet.<br>***Grundrezept:*** *300g Profimix Mousse au chocolat, 700g Milch, 300g Sahne* | | | | |
| 70900 | 3,0 kg | **Mousse au chocolat blanc**<br>Pulverisierte Vormischung zur Herstellung weißer Mousse au Chocolat. Mit hochwertigem Kakaobutterpulver, fein abgeschmeckt mit Bourbon-Vanille. Zur Herstellung von hellen Desserts, Rouladen, Torten, Schnitten und Füllungen geeignet.<br>***Grundrezept:*** *300g Profimix Mousse au chocolat blanc, 700g Milch, 300g Sahne* | | | | |
| 71000 | 3,0 kg | **Mousse Bayerische Creme**<br>Feine aromatische Dessert- und Füllcreme. Mit echter Bourbon-Vanille fein abgeschmeckt.<br>***Grundrezept:*** *200g Profimix Bayerische Creme, 600g Sahne, 500g Milch* | | | | |
| 71100 | 15,0 kg | **Muffin CL**<br>Typischer Muffin mit hohem Ausbund und saftiger Krume. Vollmundig im Geschmack. Mit natürlichen Aromen und natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Muffin, 400g Speiseöl, 400g Vollei, 200g Wasser* | √ | | | |
| 71200 | 15,0 kg | **Muffin SCHOKO CL**<br>Typischer Muffin mit hohem Ausbund, saftiger Krume und einer intensiven Schokoladennote. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Muffin SCHOKO, 400g Speiseöl, 400g Vollei, 200g Wasser* | √ | | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 71250 | 10,0 kg | **Quarkbällchen CL**<br>Ein „clean-label" Produkt mit einfacher Anwendung und hoher Gelingsicherheit. Softes Mundgefühl. Lange Verarbeitungszeit von bis zu 2,5 Stunden. Auch für herzhafte Quarkbällchen geeignet.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix, 500g Magerquark, 600g Wasser (kalt)* | √ | | | |
| 71350 | 12,5 kg | **Rührkuchen Royal**<br>Unser Vielseitigster! Ein Feinbackmittel, das seinen Namen „Fein" wirklich verdient. Zur Herstellung von exquisiten Kuchen und Torten wie z.B. Spanische Vanille, Finnischer Nusskranz, Rübli-Torte, Prinzregenten-Torte etc. in höchster Qualität. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *280g Rührkuchen Royal, 300g Vollei, 100g Wasser, 60g Weizenmehl, Konesto Vanille-Aroma (nach Belieben)* | | √ | √ | |
| 71400 | 15,0 kg | **Rührmasse easy SAND**<br>Ein perfekter Allrounder. Zur Herstellung von Blechkuchen, Kastenkuchen, Rodon, Obstkuchen- und -schnitten sowie Sand- und Rührmassen geeignet. Einfach in der Handhabung. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Rührmasse easy SAND, 450g Vollei, 450g Butter/Margarine/Speiseöl, 100g Wasser* | | √ | √ | |
| 71450 | 12,5 kg | **NEU Rührmasse easy SAND SCHOKO**<br>Unser Allrounder easy Sand in der einzigartigen „Schoko-Ausführung".<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Rührmasse easy SAND SCHOKO, 450g Vollei, 450g Butter/Margarine/Speiseöl, 100g Wasser* | | √ | √ | |
| 71500 | 15,0 kg | **Rührmasse easy JOGO CL**<br>Der Allrounder mit einer feinen Joghurtnote. Sehr fließfähig. Trägt auch schwere Früchte. Verleiht Ihrem Produkt zusätzlich die Frische von Joghurt. Zur Herstellung von Blechkuchen, Waffeln, Obstkuchen und Obstschnitten sowie Sand- und Rührmassen geeignet. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Ohne Ei.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Rührmasse easy JOGO, 400g Butter/Margarine/Speiseöl, 400g Wasser* | √ | | | |
| 71600 | 12,5 kg | **Rührmasse easy SCHOKO CL**<br>Der Allrounder mit einer intensiven Schokonote. Zur Herstellung von Blech-, Obstkuchen und Obstschnitten sowie Sand- und Rührmassen geeignet. Sehr fließfähig. Trägt auch schweres Obst. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Ohne Ei.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Rührmasse easy SCHOKO, 400g Butter/Margarine/Speiseöl, 400g Wasser* | √ | | | |
| 72100 | 12,5 kg | **Sacher**<br>Feinbackmittel zur Herstellung der berühmten Wiener Schokoladentorte. Auch zur Herstellung von Rouladen bestens geeignet. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet. Mit 25% Butterpulver und 10% Haselnüssen.<br>***Grundrezept:*** *600g Profimix Sacher, 350g Vollei, 50g Wasser* | | | | |
| 72170 | 5,0 kg | **NEU Waffel-Spezialitäten**<br>Spezielles Feinbackmittel für die Herstellung von lockeren Waffel-Spezialitäten. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *1000g Profimix Waffel-Spezialitäten, 500g Vollei, 500g Butter/Margarine/Speiseöl, 400g Sahne (flüssig), Konesto-Vanille Aroma nach Belieben (Empfehlung 5g)* | | √ | √ | √ |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **EISBINDEMITTEL UND EISPULVER** | | | | |
| 72500 | 10,0 kg | **Eisbindemittel Vario 50**<br>Universelles Eisbindemittel für alle Frucht- und Milcheissorten geeignet. Kalt und warm löslich.<br>***Grundrezept:*** *50g Vario 50 auf einen Liter Eismix.* | | | | √ |
| 72540 | 10,0 kg | **NEU Eisbindemittel Vario 50 SAHNE**<br>Vario 50 SAHNE ist ein kombiniertes Stabilisierungs- und Emulgiersystem mit ausgeprägtem Sahne-Charakter. Kann auch für Frozen Yoghurt und Softeis eingesetzt werden.<br>***Grundrezept:*** *50g Vario 50 SAHNE auf einen Liter Eismix.* | | | | √ |
| 72600 | 3,0 kg | **Eisbindemittel Vario 5 (vegan)**<br>Universelles Eisbindemittel für alle Frucht- und Milcheissorten geeignet. Kalt und warm löslich.<br>***Grundrezept:*** *5g Vario 5 auf einen Liter Eismix.* | | √ | √ | √ |
| 72700 | 3,0 kg | **Eispulver JOGHURT Premium**<br>Joghurtaroma zur Herstellung von Milcheis mit reinem Joghurtgeschmack.<br>***Grundrezept:*** *30–40g Eispulver Joghurt, 1l Milch, 50g Konesto Eisbindemittel Vario 50, 250g Zucker* | | | | √ |
| 72800 | 2,5 kg | **Eispulver KÄSEKUCHEN Premium**<br>Käsekuchenaroma zur Herstellung von Milcheis mit Käsekuchengeschmack.<br>***Grundrezept:*** *120g Eispulver Käsekuchen, 2,7kg Milch, 300g Sahne, 120g Dextrose, 600g Zucker, 120g Vario 50* | | | | √ |
| 72900 | 2,5 kg | **NEU Eispulver Zitrone LEMONIA**<br>Zur Herstellung von Zitronen-Fruchteis (ohne weitere Fruchtzugabe).<br>***Grundrezept:*** *50–60g LEMONIA auf einen Liter Eismix.* | √ | √ | √ | √ |
| 72400 | 12,5 kg | **NEU Eisbindemittel 50 CL**<br>Universelles Eisbindemittel für alle Frucht- und Milcheissorten geeignet. Ohne Aufschlagemulgatoren. Ohne Milchbestandteile, deshalb besonders gut für Fruchteissorten geeignet. Kann auch für Frozen Yoghurt und Softeis eingesetzt werden. Kalt und warm löslich.<br>***Grundrezept:*** *50g Eisbindemittel 50CL auf einen Liter Eismix.* | √ | √ | √ | √ |
| 72650 | 3,0 kg | **NEU Eisbindemittel 5 CL**<br>Universelles Eisbindemittel für alle Frucht- und Milcheissorten geeignet. Ohne Milchbestandteile, deshalb besonders gut für Fruchteissorten geeignet. Kann auch für Frozen Yoghurt und Softeis eingesetzt werden. Kalt und warm löslich.<br>***Grundrezept:*** *5g Eisbindemittel 5 CL auf einen Liter Eismix.* | √ | √ | √ | √ |
| | | **WEIHNACHTSSPEZIALITÄTEN** | | | | |
| 72140 | 3,0 kg | **NEU Gewürzkuchen Konzentrat CL**<br>Feinbackmittel zur Herstellung von Gewürzkuchen und Gewürzschnitten mit 16% Gewürzanteil. Cumarinreduziert.<br>***Grundrezept:*** *100g Gewürzkuchen Konzentrat, 500g Weizenmehl, 370g Zucker, 150g Speiseöl, 100g Vollei, 500g Milch.* | √ | | | |
| 72150 | 12,5 kg | **Lebkuchen Premium CL**<br>Premium Vormischung zur einfachen Herstellung feinster Lebkuchenspezialitäten. Cumarinreduziert.<br>***Grundrezept für feste Lebkuchen:*** *750g Lebkuchenpulver, 450g Honig, 250g Wasser, 750g Mehl Typ 550*<br>***Grundrezept für weiche Lebkuchen:*** *1000g Lebkuchenpulver, 450g Honig, 250g Wasser, 500g Mehl Typ 550* | √ | √ | √ | |
| 72160 | 5,0 kg | **Zimtstern Express CL**<br>Vormischung zur schnellen Herstellung hochwertiger Zimtsterne und Zimtgebäcke. Cumarinreduziert<br>***Grundrezept:*** *1000g Zimtstern Express, 150g Wasser. Eiweissglasur aus Konesto Eischneepulver CL herstellen.* | √ | | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **GELIER- UND BINDEMITTEL** | | | | |
| 72200 | 5,0 kg | **Geleeguss KLAR 100**<br>Geleegusspulver mit ausgesprochenem Glanz und glasklar. Mehrfach aufkochbar, säure- und schnittfest. Geeignet für den Einsatz der Konesto Frucht- und Aromapasten.<br>***Grundrezept:*** *100g Geleeguss klar, 400g Zucker, 1000g Wasser oder Fruchtsaft* | | √ | √ | |
| 72260 | 5,0 kg | ***NEU*** **Geleeguss NEUTRAL 20**<br>Geschmacksneutrales Geleegusspulver. Mehrfach aufkochbar, säurefest, schnittfest und glasklar.<br>***Grundrezept:*** *20g Geleeguss neutral, 150g Zucker, 1000g Wasser oder Fruchtsaft* | | √ | √ | |
| 72300 | 5,0 kg | **Geleeguss ROT 100**<br>Geleegusspulver mit rubinrotem Glanz. Mehrfach aufkochbar, säure- und schnittfest. Wunderbar geeignet und abgestimmt auf den Einsatz der Konesto Fruchtpasten.<br>***Grundrezept:*** *100g Geleeguss rot, 400g Zucker, 1000g Wasser oder Fruchtsaft* | | √ | √ | |
| 82160 | 10,0 kg | **Bindofix (Fruchtsaftbinder)**<br>Geschmacksneutraler kaltlöslicher Fruchtsaftbinder der universell eingesetzt werden kann (z.B. für Fruchtfüllungen und Desserts). Back- und froststabil. | | √ | √ | |
| 82220 | 12,5 kg | **Gelasan (hergestellt aus Rindergelatine)**<br>Neutrales Sahnestand- und Bindemittel.<br>***Grundrezept:*** *25g Gelasan in 40g warmen Wasser auflösen und unter 1l geschlagene Sahne ziehen* | √ | √ | | |
| 82222 | 3,0 kg | **Gelasan K (kaltlöslich, hergestellt aus Rindergelatine)** | | √ | | |
| 82223 | 12,5 kg | **Gelasan K (kaltlöslich, hergestellt aus Rindergelatine)**<br>Kaltlösliches neutrales Sahnestand- und Bindemittel.<br>***Grundrezept:*** *30g Gelasan K mit 60g Puderzucker mischen und unter 1l geschlagene Sahne ziehen.* | | √ | | |
| 82215 | 3,0 kg | **Gelatine gemahlen (hergestellt aus Rindergelatine)**<br>220 Bloom. Die Gelatine ist farb-, geruchs- und geschmacksneutral. Warmlöslich zum Binden von Sahne und Cremes.<br>*Ca. 1,9g Gelatine gemahlen entspricht 1 Blatt Gelatine. 1 Liter Sahne: 20-23g, 1 Liter Geleeguss: 25-30g* | √ | √ | | √ |
| 82250 | 1,0 kg | **Gelatine Blatt - Gold (hergestellt aus Schweinegelatine)**<br>Die Blattgelatine Gold bietet die höchste Transparenz. Die Gelatine ist farb- und geruchslos, sowie geschmacksneutral. 210 Bloom. Ein Karton beinhaltet ca. 500 Blatt. | √ | √ | | √ |
| 82950 | 0,5 kg | **Pektin**<br>Natürlicher Rohstoff aus Äpfeln, der sowohl in der Bäckerei als auch im Eiscafé Verwendung findet. Dieses Pektin ist sowohl biofähig als auch konventionell einsetzbar. *Richtdosierung 0,5 - 1,0 %* | √ | √ | √ | |
| 82650 | 1,5 kg | **Sahnestand flüssig (natürlich aromatisiert)** | | √ | √ | √ |
| 82655 | 7,0 kg | **Sahnestand flüssig (natürlich aromatisiert)**<br>Flüssiges Sahnestandmittel. Schnell und einfach in der Anwendung.<br>***Grundrezept:*** *15g Konesto Sahnestand flüssig, 1000g Sahne ungesüßt, geschlagen* | | √ | √ | √ |

# FRUCHTPULVER & GRANULATE

## FRUCHT- UND DEKOR-PULVER

Alle Fruchtpulver sind sprühgetrocknet, ohne Zusatz von Farb- und Aromastoffen und vermitteln einen sortentypischen, intensiven und reinen Geschmack der jeweiligen Frucht. Sehr gut geeignet zum Abschmecken und Färben Ihrer Füllungen, Glasuren etc. Auch besonders beliebt in der hochwertigen Chocolaterie zum Verfeinern von Schokoladen und Pralinenkreationen.

***Hinweis:*** *Die unterschiedlichen Verpackungseinheiten ergeben sich aus den teilweise stark unterschiedlichen, spezifischen Gewichten der Fruchtpulver.*

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 80100 | 0,6 kg | Ananas | √ | √ | √ | √ |
| 80150 | 0,7 kg | Apfel | √ | √ | √ | √ |
| 80250 | 1,0 kg | Banane 100% Frucht | √ | √ | √ | √ |
| 80270 | 0,9 kg | NEU Brombeere | √ | √ | √ | √ |
| 80300 | 0,8 kg | Cassis (Schwarze Johannisbeere) | √ | √ | √ | √ |
| 80350 | 0,7 kg | Cranberry | √ | √ | √ | √ |
| 80400 | 0,6 kg | Erdbeere | | √ | √ | √ |
| 80410 | 0,7 kg | Grapefruit | √ | √ | √ | √ |
| 80415 | 0,9 kg | Grüntee (Bio) | √ | √ | √ | √ |
| 80420 | 0,6 kg | Hagebutte | √ | √ | √ | √ |
| 80450 | 0,7 kg | Heidelbeere | √ | √ | √ | √ |
| 80500 | 0,6 kg | Himbeere | √ | √ | √ | √ |
| 80510 | 0,6 kg | NEU Honig | √ | √ | | √ |
| 80512 | 0,9 kg | NEU Ingwer | √ | √ | √ | √ |
| 80515 | 0,7 kg | Kiwi | √ | √ | √ | √ |
| 80520 | 0,5 kg | Kokos | √ | | | √ |
| 80530 | 1,0 kg | Limette | √ | √ | √ | √ |
| 80550 | 0,7 kg | Mandarine 100% Frucht | √ | √ | √ | √ |
| 80700 | 1,0 kg | Melone | √ | √ | √ | √ |
| 80750 | 0,8 kg | Orange | √ | √ | √ | √ |
| 80770 | 0,9 kg | Passionsfrucht (Maracuja) | √ | √ | √ | √ |
| 80800 | 0,7 kg | Pfirsich | √ | √ | √ | √ |
| 80850 | 0,6 kg | Pflaume | √ | √ | √ | √ |
| 80860 | 0,6 kg | Rhabarber 100% Frucht | √ | √ | √ | √ |
| 80880 | 0,8 kg | NEU Rote Bete (dunkel-rot) | √ | √ | √ | √ |
| 80900 | 0,8 kg | Sanddorn | √ | √ | √ | √ |
| 80930 | 0,8kg | NEU Spirulina (blau) | √ | √ | √ | √ |
| 80950 | 0,8 kg | Zitrone | √ | √ | √ | √ |
| 80951 | 2,5 kg | NEU Zitrone MILANO | √ | √ | √ | √ |

***Der Unternehmensname „Konesto“ leitet sich aus den beiden Wörtern „Kon“ (Konditor/eiprodukte) und „onesto“ (ital. ehrlich) ab.***

## FRUCHT- UND DEKORGRANULATE (STÜCKIGES)

Für alle, die es fruchtig und stückig lieben, sind die Fruchtgranulate genau das Richtige – ohne Farbstoffe. Arttypisch im Geschmack und knusprige Textur. Geben Sie Ihren Produkten den gewissen Pfiff und die besondere Note. Zum Einstreuen und Draufstreuen. Alle Fruchtgranulate haben die Größe 2–10 mm.

*1 = gefriergetrocknet, 2 = walzengetrocknet*

### FRUCHT-GRANULATE

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS | ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 81100 | 1,25 kg | Ananas[1] | | √ | √ | √ | 81400 | 1,25 kg | Himbeer[1] | | √ | √ | √ |
| 81150 | 2,0 kg | Aprikose[2] | √ | √ | √ | √ | 81450 | 1,0 kg | Mango[1] | | √ | √ | √ |
| 81200 | 2,5 kg | Birne[2] | √ | √ | √ | √ | 81500 | 1,0 kg | Maracuja[1] | | √ | √ | √ |
| 81250 | 3,0 kg | Blutorange[2] | √ | √ | √ | √ | 81550 | 1,4 kg | Orange[1] | | √ | √ | √ |
| 81260 | 2,0 kg | *NEU* Cranberry[2] | √ | √ | √ | √ | 81700 | 1,0 kg | Sauerkirsch[1] | | √ | √ | √ |
| 81300 | 1,0 kg | Erdbeer[1] | | √ | √ | √ | 81750 | 0,5 kg | Stachelbeer[1] | √ | √ | √ | √ |
| 81350 | 1,0 kg | Heidelbeer[1] | | √ | √ | √ | 81800 | 2,5 kg | Zitrone[2] | √ | √ | √ | √ |

### DEKORE / GRANULATE

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 82270 | 3,5 kg | **Haselnusskrokant-Streusel 80:20**<br>Knackig und goldgelb geröstet mit einer feinen Haselnussnote. Besonders geeignet zum Dekorieren und geschmacklichen Verfeinern von Torten, Gebäcken und Eis. Haselnussanteil 20%. | √ | √ | √ | √ |
| 81900 | 2,5 kg | **Marzipangranulat – aus Original Lübecker Marzipan** | √ | √ | √ | √ |
| 81950 | 4,0 kg | **Rahmkaramellwürfel**<br>Weichkaramell zur Verwendung in Süßwaren, Eiscreme und ähnlichen Anwendungen. Zum einstreuen und draufstreuen. Für alle die es besonders und stückig lieben. Größe: 5x5 mm | | | | √ |
| 82750 | 5,0 kg | **Schokoladentropfen (zartbitter, backfest, Kakao 50% mind.)**<br>Hervorragend zum Einrühren in alle Teige und Massen, Sahne, Crèmes und Füllungen geeignet. Ø 4–5 mm. Auch zur Schokoladen- und Stracciatellaeis-Herstellung geeignet. Mit natürlichem Vanillearoma. | √ | √ | | √ |

# BACKZUTATEN

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | DOSIERUNG | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 82100 | 3,0 kg | **Backtrieb-Edel**<br>Edles Backpulver. Für alle Massen und Teige geeignet. | 30-35 : 1000 | √ | √ | √ | |
| 84025 | 25,0 kg | **Dextrose** | | √ | √ | √ | √ |
| 82900 | 5,0 kg | **Inulin (Instant)** | | √ | √ | √ | √ |
| 82905 | 20,0 kg | **Inulin (Instant)**<br>Inulin (aus der Zichorie) ist ein löslicher Ballaststoff. Ballaststoffgehalt ca. 90%. | | √ | √ | √ | √ |
| 82350 | 2,5 kg | **Kakaopulver 10/12 dunkelbraun**<br>Kräftige Kakaonote, stark entölt. Dunkelbraune Farbe. | | √ | √ | √ | √ |
| 82400 | 2,5 kg | **Kakaopulver 10/12 rot-braun**<br>Vollmundige, unverwechselbare Kakaonote. Stark entölt. Rot-braune Farbe | | √ | √ | √ | √ |
| 82450 | 2,5 kg | **Kakaopulver 10/12 black**<br>Sehr dunkles und intensives Kakaopulver. Stark entölt. Schwarze Farbe. | | √ | √ | √ | √ |
| 85025 | 25 ,0 kg | **Magermilchpulver** | | √ | | | √ |
| 82540 | 2,0 kg | **Mascarponepulver** | | | | | √ |
| 82000 | 7,0 kg | ***NEU*** **Rollfondant Royal weiß**<br>Hochwertige weiße Dekormasse zum Überziehen und Modellieren. Lässt sich gut ausrollen, formen und ausstechen. Bleibt elastisch und geschmeidig. Ohne Farbstoffe. Angenehmer süßer Geschmack mit natürlichem Aroma. Laktosefrei, glutenfrei, vegan. | | | √ | √ | |
| 82700 | 1,5 kg | **Sorbi-Frisch** | | | √ | √ | |
| 82703 | 6,5 kg | **Sorbi-Frisch** | | | √ | √ | |
| 82705 | 15,0 kg | **Sorbi-Frisch**<br>Farblose Lösung zur Feuchthaltung Ihrer Produkte mit angenehm feiner Süße. | 20-40 : 1000 | | √ | √ | |
| 83025 | 25,0 kg | **Trockenglukose**<br>Trockenglukose ist als teilweiser Zuckeraustauschstoff geeignet. | | √ | √ | √ | √ |
| 84100 | 0,95 kg | ***NEU*** **Wiener Böden HELL (Doppelboden)**<br>Wiener Böden, einzeln gebacken. Ca. 22 x 52 cm,<br>950g je Doppelboden<br>***Hinweis:*** *Verpackungseinheit sind 10 Doppelböden (1 Karton), diese können sortenrein oder gemischt (helle oder dunkle Wiener Böden) bestellt werden.* | | | √ | | |
| 84200 | 0,95 kg | ***NEU*** **Wiener Böden DUNKEL (Doppelboden)**<br>Wiener Böden, einzeln gebacken. Ca. 22 x 52 cm,<br>950g je Doppelboden<br>***Hinweis:*** *Verpackungseinheit sind 10 Doppelböden (1 Karton), diese können sortenrein oder gemischt (helle oder dunkle Wiener Böden) bestellt werden.* | | | √ | | |

# BIO

Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit.

Konesto begleitet diesen Trend von Anfang an. Hier finden Sie unsere Produkte mit dem Bio-Siegel.

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **BIO GELIER- UND BINDEMITTEL** | | | | |
| 90600 | 3,0 kg | **BIO NEUTRAL-SAHNE**<br>Mit Gelatine (Schwein) und mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma abgerundet.<br>***Grundrezept:*** *150g Bio-Neutral-Sahne, 200g Wasser (ca. 60°C), 1000g Sahne* | √ | √ | | |
| 90660 | 2,0 kg | **BIO SAHNE-STARK (vegetarisch/vegan)**<br>BIO Sahne-Stark ist ein veganes kaltlösliches Sahnestandmittel, welches der geschlagenen Sahne die Stabilität zum Verfeinern von Desserts und zum Garnieren oder Füllen von Torten und Schnitten gibt.<br>***Grundrezept:*** *30g – 40g BIO Sahne-Stark, 1500g Sahne* | √ | √ | √ | |
| 90040 | 0,7 kg | **BIO GELATINE**<br>Feinstvermahlene Gelatine (Schwein). Die Gelatine ist farb-, geruchs-, und geschmacksneutral.<br>260 Bloom. | √ | √ | | √ |
| 82950 | 0,5 kg | **PEKTIN**<br>Natürlicher Rohstoff aus Äpfeln, der sowohl in der Bäckerei als auch im Eiscafé Verwendung findet.<br>*Richtdosierung 0,5 – 1,0 %* | √ | √ | √ | |
| 90650 | 10,0 kg | **BIO BINDOFIX (Fruchtsaftbinder)**<br>Geschmacksneutraler kaltlöslicher Fruchtsaftbinder der universell überall eingesetzt werden kann.<br>Back- und Froststabil.<br>***Grundrezept:*** *80 – 150g BIO Bindofix, 100 – 300g Zucker, 1000g Fruchtsaft/Wasser (kalt)* | √ | √ | √ | |
| 90050 | 10,0 kg | **BIO INULIN (aus der Agave)**<br>Mit Inulin können Sie den Fett- und Zuckergehalt Ihrer Produkte reduzieren, erhalten dafür mehr Ballaststoffe und verbessern gleichzeitig Geschmack, Textur und Mundgefühl.<br>***Dosierung:*** *3-10%, Ballaststoffgehalt mind. 90%* | √ | √ | √ | √ |
| 90802 | 3,5 kg | ***NEU*** **BIO Neutral EISBINDEMITTEL 5**<br>Zur Herstellung aller Eissorten bestens geeignet. Kalt und warm löslich.<br>***Dosierung:*** *5g pro Liter Eismix* | √ | √ | √ | √ |
| 90700 | 12,5 kg | **BIO EISBINDEMITTEL 50**<br>Eisbindemittel mit natürlichen BIO-Bourbon-Vanille-Extrakten.<br>***Dosierung:*** *50g pro Liter Eismix* | √ | √ | √ | √ |
| | | **BIO AROMEN, DESTILLATE UND GESCHMACKSZUBEREITUNGEN** | | | | |
| 31100 | 1,2 kg | **BIO BITTERMANDEL, natürlich**<br>Intensives, backfestes und dickflüssiges BIO-Bittermandelaroma. | √ | √ | √ | √ |
| 31250 | 1,2 kg | **BIO KAFFEE, natürlich**<br>Dickflüssiges und intensives BIO-Kaffee-Aroma. Mit Kaffeeextrakten. Geeignet zur Herstellung von Mokka-, Cappuccino-, Kaffee- und Espressospezialitäten. | √ | √ | √ | √ |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 31200 | 1,2 kg | **BIO Typ KUCHEN, natürlich**<br>Backfestes, dickflüssiges und intensives BIO-Aroma. Fein abgestimmte Komposition aus Mandel-, Vanille- und Zitronenextrakten. | √ | √ | √ | √ |
| 31600 | 1,2 kg | **BIO ORANGE, natürlich**<br>Backfestes, dickflüssiges und intensives BIO-Orangenaroma. Mit Orangenextrakten. | √ | √ | √ | √ |
| 31300 | 1,2 kg | **BIO VANILLE-BOURBON, natürlich** | √ | √ | √ | √ |
| 31305 | 5,0 kg | **BIO VANILLE-BOURBON, natürlich**<br>Natürliches BIO-Bourbon-Vanillearoma, backfest und dickflüssig. Mit Bourbon-Vanilleextrakten. | √ | √ | √ | √ |
| 31400 | 1,2 kg | **BIO ZITRONE, natürlich**<br>Natürliches BIO-Zitronenaroma, backfest und dickflüssig. Mit hochwertigem Zitronenöl. Besticht durch seine intensive Schalennote. | √ | √ | √ | √ |
| 52100 | 1,0 l | **BIO EIERLIKÖR 20% VOL.** | √ | √ | | √ |
| 52105 | 5,0 l | **BIO EIERLIKÖR 20% VOL.**<br>Besticht durch intensiven Geschmack und kräftige gelbe Farbgebung. Zum Füllen, Garnieren und Abschmecken. | √ | √ | | √ |
| 51100 | 1,0 l | **BIO RUM 40% VOL.** | √ | √ | √ | √ |
| 51105 | 5,0 l | **BIO RUM 40% VOL.** | √ | √ | √ | √ |
| 51110 | 1,0 l | **NEU BIO RUM 60% VOL.** | √ | √ | √ | √ |
| 51115 | 5,0 l | **NEU BIO RUM 60% VOL.** | √ | √ | √ | √ |
| 31550 | 1,0 l | **BIO KIRSCHWASSER 40% Vol.** | √ | √ | √ | √ |
| 31500 | 5,0 l | **NEU BIO KIRSCHWASSER 40% Vol.** | √ | √ | √ | √ |
| 31570 | 1,0 l | **NEU BIO KIRSCHWASSER 60% Vol.** | √ | √ | √ | √ |
| 31590 | 5,0 l | **NEU BIO KIRSCHWASSER 60% Vol.** | √ | √ | √ | √ |
| 43010 | 1,2 kg | **BIO HASELNUSSMARK**<br>100% BIO-Haselnussmark ohne Stücke, fein geröstet, feinstvermahlen. | √ | √ | √ | √ |
| 30960 | 0,9 kg | **BIO KonestoVANIL, natürlich**<br>Pulverisiertes natürliches BIO-Bourbon-Vanille Aroma zum Abschmecken von Teigen, Füllungen, Sahne, Cremes etc. Mit gemahlenen, extrahierten Bourbon-Vanilleschotenanteilen. | √ | √ | √ | √ |
| 30965 | 2,5 kg | **NEU BIO KonestoZITRON, natürlich**<br>Pulverisiertes natürliches BIO-Zitronen-Aroma zum Abschmecken von Teigen, Füllungen, Sahne, Cremes etc. | √ | √ | √ | √ |
| 44000 | 1,5 kg | **BIO KONDITOREIPASTE VANILLE MADAGASKAR**<br>Natürliches BIO-Bourbon-Vanille-Aroma zur Herstellung von Vanille-Eis und zum Abschmecken von Teigen, Füllungen, Sahne, Cremes etc.<br>***Dosierung:*** *20-30 : 1000* | √ | √ | √ | √ |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 80415 | 0,9 kg | **BIO GRÜNTEEPULVER**<br>Ohne Zusatz von Farb- und Aromastoffen zum Abschmecken und Färben Ihrer Füllungen, Glasuren etc. | √ | √ | √ | √ |
| 30995 | 0,5 kg | **BIO ZIMT, gemahlen**<br>Fein gemahlener Cassia-Zimt. Kräftig-herbes Aroma. Sehr intensiv-aromatisch im Geschmack. | √ | √ | √ | √ |
| | | **BIO PROFIMIXE** | | | | |
| 90105 | 15,0 kg | **BIO KÄSEKUCHEN KONZENTRAT**<br>BIO-Vormischung zur Herstellung von hohen und flachen Käsekuchen, Käsefüllungen und Desserts. Mit natürlichen BIO-Bourbon-Vanille-Extrakten abgerundet.<br>***Grundrezept*** *„hoch" (26 cm Ø, 6cm hoch), „flach" (1 Blech 60 x 20 cm): 325g Profimix BIO Käsekuchen, 1000g Quark, 500g Sahne, 250g Vollei, 125g Rohrohrzucker oder 100g Honig* | √ | √ | √ | |
| 90150 | 5,0 kg | **BIO FLORENTINER-MIX (10 x 500g)**<br>Vormischung zur Herstellung von Florentinern, Bienenstichdecken, Müsli-Riegeln u.v.a.m.<br>***Grundrezept:*** *500g BIO Florentinermix, 350g Mandeln (oder andere Nüsse etc.)* | √ | | | |
| 90370 | 10,0 kg | **BIO HASELNUSSFÜLLUNG**<br>Kaltquellende Vormischung zur rationellen Herstellung von hochwertigen und frostergeeigneten BIO Haselnussfüllungen wie z.B. Haselnussstriezel, -streusel, -hefeteig- , -plundergebäcke und vielem mehr. 33% Nussanteil.<br>***Grundrezept:*** *1000g BIO Haselnussfüllung, 500 - 600g Wasser* | √ | √ | | |
| 90350 | 10,0 kg | **BIO MOHNFÜLLUNG**<br>Kaltquellende Vormischung zur rationellen Herstellung von hochwertigen und frostergeeigneten BIO Mohnfüllungen wie z.B. Mohnstriezel, -streusel, -hefeteig-, -plundergebäcke und vielem mehr in der Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Gastronomie. 43% Mohn.<br>***Grundrezept:*** *1000g BIO Mohnfüllung, 600 - 800g Wasser* | √ | | | |
| 90360 | 10,0 kg | **BIO MOHNFÜLLUNG SPEZIAL**<br>Hinweis: Die BIO Mohnfüllung Spezial enthält bereits Hühnervolleipulver und Zimt und ist dadurch besonders für Mohnschnecken geeignet. 40% Mohn.<br>***Grundrezept:*** *1000g BIO Mohnfüllung, 600g - 800g Wasser* | √ | | | |
| 90365 | 10,0 kg | ***NEU*** **BIO MOHNFÜLLUNG VEGAN**<br>Kaltquellende Vormischung zur rationellen Herstellung von hochwertigen und frostergeeigneten veganen BIO Mohnfüllungen. 42% Mohn.<br>***Grundrezept:*** *1000g BIO Mohnfüllung, 600g - 800g Wasser* | √ | √ | √ | |
| 90200 | 5,0 kg | **BIO MUFFIN-RÜHRKUCHEN KONZENTRAT**<br>Ein perfekter BIO-Allrounder als Konzentrat. Zur Herstellung von Muffins, Waffeln, Blech-, Kasten-, Rodon-, Obstkuchen und Obstschnitten. Mit natürlichen BIO-Bourbon-Vanille-Extrakten abgerundet. Funktioniert mit allen Mehlsorten.<br>***Grundrezept:*** *250g BIO-Profimix, 200g Mehl, 150g Öl, 150g Wasser* | √ | | | |
| 90250 | 5,0 kg | ***NEU*** **BIO QUARKBÄLLCHEN KONZENTRAT**<br>Feinbackmittel zur Herstellung hochwertiger, saftig-frischer Quarkbällchen<br>***Grundrezept:*** *600g Konzentrat, 400g Mehl, 600g Quark, 900g Wasser, 300g Öl* | √ | √ | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 90305 | 12,5 kg | **BIO RÜHRMASSE (vegan)**<br>Perfekter BIO-Allrounder. Zur Herstellung von Blech-/Kastenkuchen, Waffeln, Rodon, Obstkuchen und Obstschnitten. Mit natürlichen BIO-Bourbon-Vanille-Extrakten abgerundet. Auch für vegane Massen geeignet.<br>***Grundrezept:*** *500g BIO-Profimix, 225g Öl, 225g Vollei, 50g Wasser, Konesto BIO Aroma (Vanille, Zitrone, Bittermandel od. Kuchen) zum Abschmecken*<br>***Grundrezept (vegan):*** *500g BIO-Profimix, 200g Öl, 250g Mandelmilch* | √ | √ | √ | |
| 90615 | 3,0 kg | **BIO BAYERISCHE CREME**<br>Fein aromatisierte Dessert- und Füllcreme. Mit BIO-Bourbon-Vanille.<br>***Grundrezept:*** *150g Pulver, 400g Sahne, 250g Milch, 200g Wasser (60°C)* | √ | √ | | |
| 90400 | 3,0 kg | **BIO MOUSSE AU CHOCOLAT**<br>Pulverisierte Vormischung unter Verwendung erlesener und hochwertiger Kakaosorten. Zur Herstellung von dunklen BIO Desserts, Rouladen, Torten, Schnitten und Füllungen geeignet.<br>***Grundrezept:*** *150g Profimix BIO Mousse au chocolat, 400g Sahne, 250g Milch, 200g Wasser (60°C)* | √ | √ | | |
| 16556 | 2,5 kg | **BIO HASELNUSS-PUDDING**<br>Mit Haselnussmark, ohne Stücke.<br>***Grundrezept:*** *80g Pulver, 100g Zucker (o. a. Süßungsmittel), 1 l Milch* | √ | √ | √ | |
| 16554 | 2,5 kg | **BIO MANDEL-PUDDING**<br>Mit geriebenen Mandeln.<br>***Grundrezept:*** *80g Pulver, 100g Zucker (o. a. Süßungsmittel), 1 l Milch* | √ | √ | √ | |
| 90410 | 10,0 kg | **BIO SCHOKOLADEN-PUDDING**<br>Mit über 10% BIO Zartbitterschokolade und Bourbon-Vanilleextrakt.<br>***Grundrezept:*** *80 - 100g Pulver, 80 - 100g Zucker, 1 l Milch* | √ | √ | √ | |
| 90510 | 10,0 kg | **BIO VANILLE-PUDDING**<br>BIO Vanillepudding klassisch.<br>***Grundrezept:*** *80 - 100g Pulver, 80 - 100g Zucker, 1 l Milch* | √ | √ | √ | |
| 90750 | 10,0 kg | **BIO VANILLECREME GOURMET (Kaltcreme)**<br>BIO Cremepulver, kaltquellend zur Herstellung von backfesten Füllungen und Creme-Füllungen.<br>***Grundrezept Backcreme:*** *400g BIO Cremepulver, 800 - 1000g kaltes Wasser*<br>***Grundrezept Füllcreme:*** *400g BIO Cremepulver, 600 - 800g heißes Wasser (40°-50°C), 200g BIO Cremefett, Sahne oder Milch* | √ | | | |
| 90770 | 10,0 kg | ***NEU*** **BIO VANILLECREME VEGAN (Kaltcreme)**<br>BIO Cremepulver, kaltquellend zur Herstellung von veganen backfesten Füllungen und Creme-Füllungen.<br>***Grundrezept Backcreme:*** *400g BIO-Vanillecremepulver, 800-1000g Wasser*<br>***Grundrezept Füllcreme:*** *400g BIO-Vanillecremepulver, 600-800g Wasser, 220g Margarine* | √ | √ | √ | |
| 90780 | 10,0 kg | ***NEU*** **BIO CREMEPULVER Vanille-Sahne (zum Kochen)**<br>BIO Cremepulver zur Herstellung von backfesten Füllungen und Creme-Füllungen mit der besonderen Sahnenote.<br>***Grundrezept:*** *125g BIO-Cremepulver, 120-150g Zucker, 1 l Milch* | √ | | | |

| ART.NR. | VPE | ARTIKEL | CL | LF | VE | EIS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **BIO BACKZUTATEN** | | | | |
| 90330 | 0,9 kg | **NEU BIO Backtrieb-Edel**<br>Edles BIO Backpulver (Reinweinstein-Backpulver). Für alle Massen und Teige geeignet.<br>*40g : 1000g-Mehl* | √ | √ | √ | |
| 90340 | 10,0 kg | **NEU BIO Marzipan-Makronen-Masse**<br>BIO-Marzipan-Makronen-Masse ist sofort gebrauchsfertig und ohne weitere Zusätze anwendbar. Ideal geeignet zur Herstellung von BIO-Mandelhörnchen, BIO-Marzipan-Croissants, BIO-Ochsenaugen und BIO-Makronen. Auch zur Herstellung von BIO-Marzipan-Eis geeignet. 29% Mandeln. | √ | √ | | √ |
| 90540 | 6,0 kg | **BIO KAKAO-GLASUR (vegan)**<br>Die BIO-Kakao-Fett-Glasur hat einen feinen Schliff, eine hervorragende Viskosität und einen intensiven Kakaogeschmack. Geeignet zum Überziehen jeglicher Gebäcke. 22% Kakao. | √ | √ | √ | √ |
| 90545 | 10,0 kg | **NEU BIO Schoko-Haselnuss-Nugat-Creme (vegan)**<br>13% Kakao, 14% Haselnüsse, vegan, backfest. Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten. | √ | √ | √ | √ |
| 90550 | 5,0 kg | **BIO SCHOKOLADEN-TROPFEN**<br>54% Kakao, backfest, zartbitter, ohne Lecithin (Ø 5 - 7mm = ca. 10.000 Stück/kg). | √ | √ | √ | √ |
| 90560 | 5,0 kg | **NEU BIO SCHOKOLADEN-STÄBCHEN**<br>56% Kakao, backfest, zartbitter, ohne Lecithin (Länge 8 cm, 7-8g/Stück) | √ | √ | √ | √ |
| 82460 | 2,5 kg | **BIO KAKAOPULVER 10/12 DUNKELBRAUN** | √ | √ | √ | √ |
| 82465 | 25,0 kg | **BIO KAKAOPULVER 10/12 DUNKELBRAUN**<br>Stark entölt, kräftig im Geschmack. Schöne, dunkle rot-braune Farbe. | √ | √ | √ | √ |

# LIEFERUNG & VERSAND

***Sie erhalten Ihre Lieferung in der Regel innerhalb von 48 Stunden.***

**LIEFER- UND ZAHLUNGSKONDITIONEN**

Sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird, gelten unsere Preise zuzüglich Mehrwertsteuer in jeweils gültiger Höhe.

Ab einem Auftragswert von 300 Euro liefert Konesto versandkostenfrei innerhalb von Deutschland. Bei einem Auftragswert unter 300 Euro berechnen wir pauschal 8 Euro für Porto und Verpackung.

Kosten für Auslandsversand auf Anfrage.

# Konesto

*Ehrlich schmeckt's am besten*

BIO nach EG-Öko-Verordnung · HACCP · ISO 22000 CERTIFIED · PLUS 100% Ökostrom · LAKTOSEFREI · CLEAN LABEL


Gimmersdorfer Straße 54
53343 Wachtberg (bei Bonn)

Tel. 0228 / 910694-0
Fax 0228 / 910694-29

E-Mail info@konesto.de
Web www.konesto.de