

# **Produktkatalog 2025**

## **Aromen**

## **Farbstoffe**

## **und Pasten**

---

# Aromen für Süßwaren



# Aromen für Süswaren (1/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4001	Ananas	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4002	Anis	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4003	Apfel (verschiedene Sorten)	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4004	Aprikose	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4005	Banane	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4006	Bergamotte	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4007	Birne	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4008	Brombeere	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4009	Butter	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4010	Butter (Vanille)	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4011	Croissant	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4012	Donut	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Süswaren (2/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4013	Erdbeere	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4014	Erdnussbutter	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4015	Eukalyptus	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4016	Feige	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4017	Granatapfel	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4018	Grapefruit	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4019	Haselnuss	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4020	Haselnuss geröstet	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4021	Heidelbeere	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4022	Himbeere	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4023	Honig	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4024	Ingwer	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Süswaren (3/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4025	Jasmin	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4026	Joghurt	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4027	Kaffee "Espresso"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4028	Kaffee "Geröstet"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4029	Kakao	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4030	Karamell	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4031	Karamell für Nidli (Weich)	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4032	Kardamon	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4033	Karotte	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4034	Käsekuchen "Cheesecake"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4035	Kastanien Marron Glacè	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4036	Kaugummi	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Süswaren (4/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4037	Keks	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4038	Kiefer	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4039	Kirsche	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4040	Kiwi	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4041	Kokosnuss	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4042	Lakritze	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4043	Lavendel	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4044	Malaga (nach eingelegten Rosinen)	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4045	Mandarine	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4046	Mandel Bitter	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4047	Mandel Süss	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4048	Mango	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Süswaren (5/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4049	Marshmallow	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4050	Mascarpone	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4051	Maulbeerbaum	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4052	Melone	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4053	Minze	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4054	Muskatnuss	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4055	Nougat	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4056	Orange Bitter	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4057	Orange Süss	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4058	Orangen "Blüte"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4059	Osterkuchen "Colomba"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4060	Osterkuchen "Pandoro"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Süswaren (6/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4061	Osterkuchen "Panettone"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4062	Panna Cotta	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4063	Passionsfrucht	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4064	Pfirsich	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4065	Pflaume	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4066	Pistazie	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4067	Rahm	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4068	Rhum	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4069	Rose	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4070	Sauerkirsche	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4071	Schokolade	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4072	Tee Grün	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Süswaren (7/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4073	Tiramisù	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4074	Trifle	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4075	Tropical	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4076	Vanille	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4077	Vanille "Via"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4078	Vanillecreme	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4079	Vanilleschoten	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4080	Veilchen "Violetta"	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4081	Walnuss	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4082	Wassermelone	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4083	Weintraube	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4084	Wilderdbeeren	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Süswaren (8/8)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4085	Wildfrüchte	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4086	Zabaglione	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4087	Zedern	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4088	Zimt	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4089	Zitrone	Süswaren	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Salzige Anwendungen



# Aromen für Salzige Anwendungen (1/4)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4099	Basilkum	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4100	BBQ	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4101	Brot	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4102	Fleisch (geröstet)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4103	Hackfleisch (gegrillt)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4104	Huhn	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4105	Ingwer	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4106	Kardamon	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4107	Kartoffel	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4108	Käse	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4109	Käse (Emmenthal)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Salzige Anwendungen (2/4)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4110	Käse (Gorgonzola)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4111	Käse (Parma)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4112	Käse (Pecorino)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4113	Knoblauch	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4114	Lachs	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4115	Lamm	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4116	Mais (Popkorn)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4117	Mais (Süsslich)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4118	Mortadella	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4119	Oliven	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4120	Origan	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Salzige Anwendungen (3/4)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4121	Paprika	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4122	Pfeffer schwarz	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4123	Pilz	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4124	Pizza	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4125	Pizzaiola	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4126	Radicchio	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4127	Rauch	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4128	Rosmarin	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4129	Salbei	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4130	Sardellen	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4131	Schinken (Gekocht)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Aromen für Salzige Anwendungen (4/4)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4132	Spargel	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4133	Speck	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4134	Speck	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4135	Thunfisch	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4136	Thymian	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4137	Tomate	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4138	Trüffel (Schwarz)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4139	Trüffel (Weiss)	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4140	Truthan	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4141	Wurst	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt
4142	Zwiebel	Salzige Anwendungen	<b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 – 5 - 10 - 25 lt

# Farbstoffe Natürlich



# Farbstoffe Natürlich (1/1)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4200	Eigelb, Beta Carotin 0.5 %	Fettlöslich	E160a	500 ml / 1 – 5 lt
4201	Eigelb, Beta Carotin 1 %	Wasserlös.	E160a	500 ml / 1 – 5 lt
4202	Grün CHLOROPHYLLIN - 12 %	Fettlöslich	E140(i)	500 ml / 1 – 5 lt
4203	Grün CHLOROPHYLLIN - 25 %	Wasserlös.	E141(ii)	500 ml / 1 – 5 lt
4204	Kurkumaextrakt Gelb	Wasserlös.	-	500 ml / 1 – 5 lt
4205	Lila Rot KARMIN COCHENILLE 20 %	Wasserlös.	E120	500 ml / 1 – 5 lt
4206	Lila Rot KARMIN COCHENILLE 5 %	Fettlöslich	E120	500 ml / 1 – 5 lt
4207	Lila Rot KARMIN COCHENILLE 50 %	Wasserlös.	E120	500 ml / 1 – 5 lt
4208	Orange Paprika extrakt	Wasserlös.	-	500 ml / 1 – 5 lt
4209	Orange Rot Paprica	Wasserlös.	E160c	500 ml / 1 – 5 lt
4210	Orange Rot Paprica	Fettlöslich	E160c	500 ml / 1 – 5 lt
4211	Rote Rübe	Wasserlös.		500 ml / 1 – 5 lt
4212	Schwarz (a d Holzkohle)	Wasserlös	E163	500 ml / 1 – 5 lt

# Farbstoffe Synthetisch



# Farbstoffe Synthetisch (1/2)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4250	Candy "Rosé"	Pulverform	E122+E129+131	500 g - 1 kg
4251	Eigelb	Pulverform	E102+E129	500 g - 1 kg
4252	Erdbeerrot	Pulverform	E122	500 g - 1 kg
4253	Fuchsia Purpurrot	Pulverform	E102+E131	500 g - 1 kg
4254	Gelb Orange	Pulverform	E102 + E129	500 g - 1 kg
4255	Grün "Hell"	Pulverform	E102+E133	500 g - 1 kg
4256	Grün "Minze, Leuchtend"	Pulverform	E102+E131	500 g - 1 kg
4257	Hellblau	Pulverform	E131	500 g - 1 kg
4258	Karamel (verschiedene Farben)	Pulverform		500 g - 1 kg
4259	Karamel Braun	Pulverform	E102-E122-E131-E151	500 g - 1 kg
4260	Perlmutterbronze	Pulverform		500 g - 1 kg
4261	Perlmuttergelb	Pulverform		500 g - 1 kg
4262	Perlmuttergold	Pulverform		500 g - 1 kg

# Farbstoffe Synthetisch (2/2)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4265	Perlmutterpaprika	Pulverform		500 g - 1 kg
4266	Perlmutterrosa	Pulverform		500 g - 1 kg
4267	Perlmutter Silber	Pulverform		500 g - 1 kg
4268	Perlmutterblau	Pulverform		500 g - 1 kg
4269	Pistaziengrün	Pulverform	E102+E131	500 g - 1 kg
4270	Rot "Leuchtend"	Pulverform	E129+E102	500 g - 1 kg
4271	Rötliches Orange	Pulverform	E129 + E102	500 g - 1 kg
4272	Schokolade Braun	Pulverform	E102-E122-E132-E151	500 g - 1 kg
4273	Schwarz "Absolut Black"	Pulverform	E151-E132-E102-E122	500 g - 1 kg
4274	Schwarz "Brillant"	Pulverform	E151-E132-E102-E122	500 g - 1 kg
4275	Schwarzkirschrot	Pulverform	E122+E151	500 g - 1 kg
4276	Violett	Pulverform	E122+E131	500 g - 1 kg
4277	Weisses Calciumcarbonat	Pulverform	E170	500 g - 1 kg

# Zusatzstoffe



# Zusatzstoffe (1/2)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4290	E200	Diverse	Sorbinsäure	250g - 25kg
4291	E202	Diverse	Kaliumsorbat	250g - 10kg
4292	E282	Diverse	Calciumpropionat	250g - 10kg
4293	E300	Diverse	Ascorbinsäure	250g - 10kg
4294	E322	Diverse	Sojalecithin in Pulverform	250g - 10kg
4295	E330	Diverse	Zitronensäure	250g - 10kg
4296	E336	Diverse	Kaliumtartrat	250g - 10kg
4297	E406	Diverse	Agar Agar	250g - 10kg
4298	E410	Diverse	Johannisbrotkernmehl	250g - 10kg
4299	E412	Diverse	Guarkernmehl	250g - 10kg
4300	E413	Diverse	Traganth in Pulverform	250g - 10kg

# Zusatzstoffe (2/2)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4301	E413	Diverse	Traganth in Flockenform	250g - 10kg
4302	E414	Diverse	Gummi arabicum in Pulverform	250g - 10kg
4303	E415	Diverse	Xanthan	250g - 10kg
4304	E420	Diverse	Sorbit in Pulverform	250g - 10kg
4305	E422	Diverse	Glycerin	250g - 10kg
4306	E440	Diverse	Pektin	250g - 10kg
4307	E466	Diverse	Carboxymethylcellulose	250g - 10kg
4308	E471	Diverse	Mono- und Diglyceride ... Pulverform	250g - 10kg
4309	E471	Diverse	Mono- und Diglyceride ... Biskuitteige	250g - 10kg
4310	E904	Diverse	Schellack in Flockenform	250g - 10kg
4311	E953	Diverse	Isomalt	250g - 10kg

# Fruchtpasten (Eiscreme)



# Fruchtpasten (Eiscreme) (1/2)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4320	Ananas	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4321	Apfel	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4322	Apfel grün	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4323	Aprikose	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4324	Banane	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4325	Beeren	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4326	Birne	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4327	Brombeere	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4328	Erdbeere	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4329	Grapefruit	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4330	Heidelbeere	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4331	Himbeere	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4332	Johannisbeere	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg

# Fruchtpasten (Eiscreme) (2/2)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4336	Mandarine	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4337	Mango	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4338	Maracuja	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4339	Melone	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4340	Orange	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4341	Papaya	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4342	Passionsfrucht	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4343	Pfirsich	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4344	Sauerkirsche	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4345	Tropisch	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4346	TuttiFrutti	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4347	Vitaplus-Multivitamin	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4348	Waldbeere	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg

# Cremepasten (Eiscreme)



# Crempasten (Eiscreme) (1/3)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4400	Argentinischer Dulce de Leche	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4401	Babà (Südl.Spezialität)	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4402	Bacio	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4403	Brandy Orange (Grand Marnier Typ)	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4404	Capuccino	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4405	Caramel "Weich/Nidli"	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4406	Cassata Siciliana	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4407	Chantilly	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4408	Fior di Latte "hellblau"	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4409	Fior di Latte "Rosa"	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4410	Fruchtmix	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4411	Gianduja	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4412	Gianduja-Bitter	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg

# Crempasten (Eiscreme) (2/3)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4415	Keks	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4416	Krokant-Rhum	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4417	Lakritze	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4418	Makrone	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4419	Malaga mit Rosinen	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4420	Mandel	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4421	Mascarico = Mascarpone und Ricotta	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4422	Mascarpone	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4423	Meringue	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4424	Milch & Honig	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4425	Minze grün	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4426	Nouga	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4427	Ovogel (Ei-Sahne)	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg

# Crempasten (Eiscreme) (3/3)

Art.Nr.	Artikel	Einsatz	Bemerkung	Verpackung
4430	Raffaello Typ	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4431	Schokolade "Nutella-Typ"	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4432	Schokolade Weiss	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4433	Schokoladencreme	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4434	Tiramisù	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4435	Vanille Gelb	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4436	Vanille klassisch	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4437	Vanille Weiss	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4438	Vollrahm	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4439	Walnusshonigcreme	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4440	Zabaglione italiano	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4441	Zimtblume	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg
4442	Zuppa inglese	Eiscreme	Dos. 100 g / 1 lt <b>Dosierung (Richtwert):</b> 0.5 - 1 g / kg. <b>Individuelle Anpassung</b> gemäss Produktionsrezept erforderlich.	1 kg/6 kg

**Fragen?**  
**Kontaktieren Sie uns**  
**mivec@bluewin.ch**