





Wir bringen die
faszinierende Kunst der
französischen Pâtisserie
direkt zu Euch in den
deutschsprachigen Raum

Unsere hohen Anforderungen an Geschmack, Qualität und Ästhetik spiegeln sich in jedem einzelnen Dessert wider, das wir sorgfältig auswählen und importieren. Von himmlischen Macarons über feine Tartelettes bis hin zu edlen Entremets – jedes Produkt ist ein Meisterwerk, das die Tradition und Raffinesse des französischen Handwerks verkörpert.

Jedes Produkt wird sorgfältig von Hand gefertigt und durchläuft strenge Kontrollen, um sicherzustellen, dass Dir und Deinen Kunden nur das Beste geboten wird.

Qualität trifft auf Innovation

WILLKOMMEN BEI GINELLI

Entdecke die süße Vielfalt von GINELLI und beeindrücke Deine Kunden mit unwiderstehlichen Desserts, die jeden Geschmack treffen.





Wofür wir stehen

Rasche und unkomplizierte Kommunikation

Verstehen und verstanden werden.

Kommunikation heißt nicht nur zu reden, sondern auch zuzuhören und einander zu verstehen. Wir setzen auf ein lösungsorientiertes und kommunikationsstarkes Miteinander. Durch unsere rasche Reaktionszeit sind wir stets nur einen Anruf, eine Nachricht oder eine E-Mail entfernt.

Offene Fehlerkultur ist unser Fundament für stetige Weiterentwicklung. Wir möchten über Dinge, die nicht funktioniert haben, unverpackt reden und gemeinsam Wege finden, es besser zu machen. Wir sehen jede Hürde auch als Chance für Wachstum.

Wertschätzung und Respekt

Behandle andere so, wie Du behandelt werden möchtest.

Wertschätzung und Respekt hängen unmittelbar miteinander zusammen, da sich eine wertschätzende Haltung anderen gegenüber in Respekt zeigt. Als verantwortungsbewusstes Unternehmen haben wir eine Vorbildfunktion, die wir mit Stolz einnehmen und treten unseren Mitmenschen, aber auch Tieren und der Natur respektvoll gegenüber.

Nachhaltigkeit

Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht.

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Trend, sondern eine langfristige Verpflichtung zur Schonung der Umwelt und zur Förderung ethischer Praktiken in der Lebensmittelbranche.

Die Entscheidung für die Aufnahme tiefgekühlter Desserts in Dein Sortiment trägt maßgeblich zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bei, indem die Haltbarkeit verlängert, die Flexibilität in der Nutzung erhöht, Verluste in der Lieferkette minimiert und die Qualität der Lebensmittel bewahrt wird.

Gesetzestreue und Unbestechlichkeit

Aus großer Kraft folgt große Verantwortung.

Wir halten uns an Regeln und Gesetze. Wir lehnen Korruption sowie sämtliche Verstöße gegen die Rechts- und Sozialmoral ganzheitlich ab. Als Unternehmen tragen wir eine große Verantwortung gegenüber allen Interessensgruppen und legen den Fokus dementsprechend auf eine starke Moral sowie gute Sitten.



Benefits,

die Mensch, Umwelt und Finanzen entlasten

- ✓ Reduzierung der Personalkosten
- ✓ Reduzierung der Ausstattungskosten
- ✓ Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
- ✓ Große Produktauswahl
- ✓ Hohe Absatzmengen
- ✓ Einfach zu servieren und perfekt portioniert
- ✓ Gleichbleibende Top-Qualität
- ✓ Ordnungsgemäße Einhaltung der Hygiene
- ✓ Deutschsprachiger, lokaler Partner mit Know-How

Warum tiefgekühlte Desserts maßgeblich zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beitragen

Verlängerte Haltbarkeit



Durch das Einfrieren von Lebensmitteln werden Mikroorganismen und Enzymaktivitäten verlangsamt oder gestoppt, was zu einer erheblichen Verlängerung der Haltbarkeit führt. Dadurch können Lebensmittel länger gelagert und verwendet werden, bevor sie verderben.

Flexibilität in der Nutzung



Tiefgekühlte Produkte bieten Verbrauchern die Flexibilität, Lebensmittel dann zu verwenden, wenn sie benötigt werden, ohne sich Gedanken darüber machen zu müssen, dass sie schnell verderben. Dies reduziert die Wahrscheinlichkeit, dass Lebensmittel aufgrund von Überreife oder Verderb entsorgt werden müssen.

Minimierung von Verlusten während der Lieferkette



Tiefgekühlte Produkte können effizienter und sicherer über längere Strecken transportiert werden, da das Einfrieren die Produkte konserviert und das Risiko von Verderb während des Transports reduziert. Dadurch werden Verluste in der Lieferkette minimiert.

Erhaltung von Qualität und Nährstoffen



Durch das Einfrieren von Lebensmitteln können Qualität, Geschmack und Nährstoffgehalt im Vergleich zu anderen Konservierungsmethoden besser erhalten bleiben. Dies trägt dazu bei, dass Lebensmittel länger genießbar sind und weniger wahrscheinlich verschwendet werden.

Unser starker Partner

Wir arbeiten eng mit einer renommierten Großkonditorei bestehend aus mehreren Standorten in Frankreich zusammen, die handgefertigte Desserts gemäß französischer Konditorkunst herstellt. Sie zeichnet sich vor allem durch die erstklassige Qualität der Produkte sowie der breiten Palette an Geschmacksrichtungen und Designs aus, die jeden Gaumen und Anlass ansprechen.



Philippe Urraca

Seit 2022 ist der hoch angesehene Konditor und als Meilleur Ouvrier de France ausgezeichnete Philippe Urraca stolzer Partner und technischer Leiter des Speiseeis- und Konditorteam. Diese Rolle bietet ihm die Möglichkeit, sein großes Know-How in die Produkte miteinfließen zu lassen, zu experimentieren und sein Talent, ausgereiften Geschmack zu kreieren, umzusetzen.



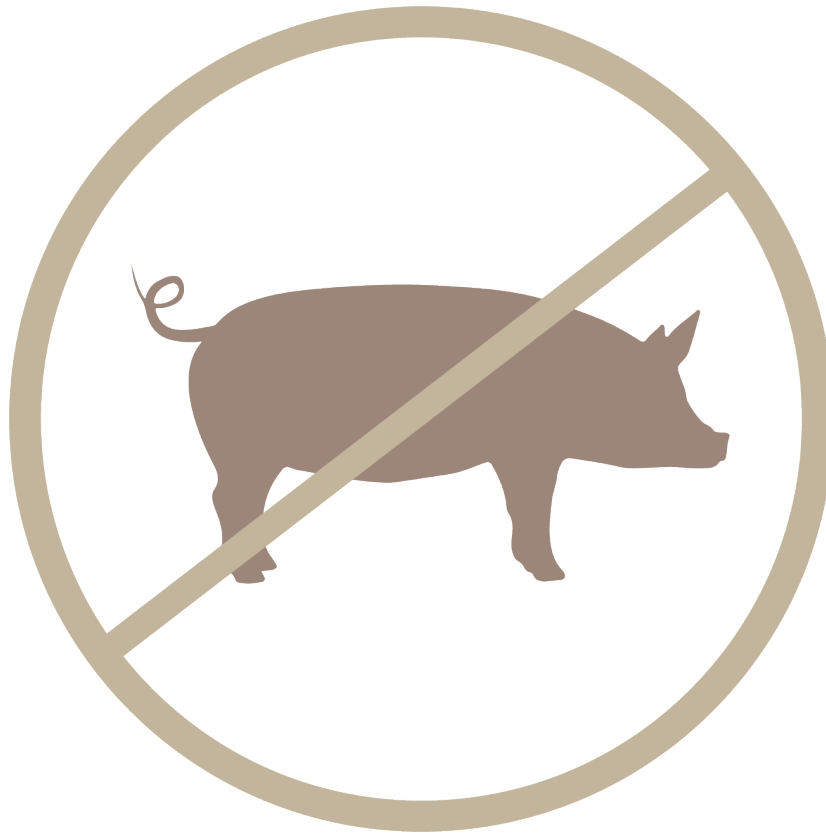
Mit ausgewählten Zutaten, handwerklichem Können und einem grenzenlosen Gespür für Kreativität erschaffen die talentierten Konditoren zusammen mit Philippe Urraca wahre Meisterwerke, die die Essenz der französischen Pâtisserie einfangen.

Wir bei GINELLI sind stolz darauf, mit solch einer erstklassigen Großkonditorei in Paris zusammenzuarbeiten, die für ihre herausragende Qualität, strenge Hygienestandards und effiziente Logistik bekannt ist.

Das Vertrauen in unsere Partner basiert auf reibungsloser Kommunikation, besten Referenzen und ausführlichen Besichtigungen der Produktionsstätten in Paris, die uns restlos von einer langfristigen Partnerschaft überzeugt haben.

Genieße den vollen Geschmack und die hervorragende Qualität unserer Produkte.

Ganz ohne Schweinegelatine.



Die Entscheidung, Fischgelatine stattdessen zu verwenden, ermöglicht es uns, eine größere Kundengruppe anzusprechen, darunter Menschen, die aus religiösen, gesundheitlichen oder ethischen Gründen Schweinegelatine meiden. Fischgelatine bietet die gleiche hohe Qualität und die gewünschten Eigenschaften, die Du von Gelatine erwartest, ohne Kompromisse einzugehen.

Warum Fischgelatine?

Vielfältig einsetzbar:	Fischgelatine bietet dieselbe Flexibilität und Stabilität wie traditionelle Gelatine.
Erhöhte Verträglichkeit:	Ideal für Menschen mit bestimmten diätetischen Einschränkungen.
Religiöse Akzeptanz:	Eine ausgezeichnete Alternative für Menschen, die aus religiösen Gründen keine Schweinegelatine konsumieren möchten.

Die Verwendung von Fischgelatine trägt ebenfalls zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks bei. Das Engagement unserer starken Partner für das Thema Nachhaltigkeit erstreckt sich dabei auf alle Aspekte des Produktionsprozesses. Vom Rohstoff zum fertigen Produkt.

Finde bei uns das passende Dessert für Dein Konzept

Von klassischen Allstars bis hin zu innovativen Kreationen bieten wir eine breite Auswahl an Desserts, die jeden Geschmack treffen. Ob traditionell, modern oder erfrischend originelle Kompositionen – bei uns findest Du das perfekte Dessert für Deine Zielgruppe.



Macarons

S. 16



Choux

S. 24



Minis

S. 30



Tartelettes

S. 36



Gâteaux & Entremets

S. 40



Warm

S. 52



Im Ganzen

S. 54

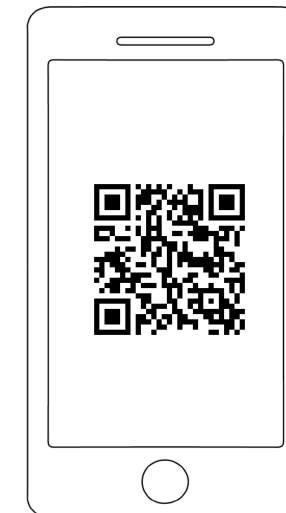


DESSERTS MIT WOW-EFFEKT

Du suchst nach Produkten, die Deine Gäste liebend gerne auf Instagram & Co teilen möchten?

Dann bist Du hier genau richtig!

Diese Trend-Desserts lassen Herzen höher schlagen.



Hier geht's zu den aktuellen Trend-Desserts!

Kunst zum Anbeißen.

MACARONS

Unsere von Philippe Urraca entworfenen Macarons werden handgefertigt und sind nicht nur ein Hingucker, sondern auch ein Fest für die Geschmacksknospen. Jede einzelne zarte Mandelhülle umarmt eine cremige Füllung, die mit feinsten Zutaten und viel Liebe zum Detail zubereitet wird.

Von klassischen Geschmacksrichtungen wie Schokolade, Vanille und Kaffee bis hin zu innovativen Sorten wie Rosé Champagner oder schwarzem Sesam – unser Sortiment bietet für jeden Geschmack und jeden Anlass das perfekte Macaron.



MACARON VANILLE

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus weißer Schokolade und Vanille



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C95308

 Ø 4,2 cm á 16 g

 45 Stück

 3 h bei 4°C

 48 h bei 4°C

MACARON KAREMELL

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus weißer Schokolade und Karamell



Allergene: Eier (C), Milch (G), Schalenfrüchte (H)



C95312

 Ø 4,2 cm á 16 g

 45 Stück

 3 h bei 4°C

 48 h bei 4°C

MACARON SCHOKOLADE

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus dunkler Schokolade



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C95309

 Ø 4,2 cm á 16 g

 45 Stück

 3 h bei 4°C

 48 h bei 4°C

MACARON HASELNUSS

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus weißer Schokolade und Haselnusscreme



Allergene: Eier (C), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95484



Ø 4,2 cm á 16 g



45 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MACARON CASSIS

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit feiner Cassiskonfitüre



Allergene: Eier (C), Schalenfrüchte (H)

C95339



Ø 4,2 cm á 16 g



45 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MACARON HIMBEERE

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit feiner Himbeerkonfitüre



Allergene: Eier (C), Schalenfrüchte (H)

C95315



Ø 4,2 cm á 16 g



45 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MACARON PASSION MANGO

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit feiner Konfitüre aus Passionsfrucht und Mango



Allergene: Eier (C), Schalenfrüchte (H)

C95350



Ø 4,2 cm á 16 g



45 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MACARON PISTAZIE

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus weißer Schokolade und Pistaziencreme



Allergene: Eier (C), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95313



Ø 4,2 cm á 16 g



45 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MACARON ERDBEERE

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit feiner Erdbeerkonfitüre



Allergene: Eier (C), Schalenfrüchte (H)

C95376



Ø 4,2 cm á 16 g



45 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MACARON KAFFEE

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus weißer Schokolade und Kaffee



Allergene: Eier (C), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95462

Ø 4,2 cm á 16 g

45 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

MACARON CHAMPAGNER ROSÉ

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer Creme aus Champagner Rosé



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sulfite (O)

C95483

Ø 4,2 cm á 16 g

45 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

MACARON SCHWARZER SESAM

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus weißer Schokolade und schwarzem Sesam



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sesam (N), Soja (F)

C95340

Ø 4,2 cm á 16 g

45 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

MACARON LEMON CURD

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit feiner Zitronencreme



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C95394

Ø 4,2 cm á 16 g

45 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

MACARON YUZU ZITRONE

Zartes Mandel-Baisergebäck gefüllt mit feiner Yuzu-Creme



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C95341

Ø 4,2 cm á 16 g

45 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

MACARON COLLECTION

Kollektion aus zartem Mandel-Baisergebäck in 6 Sorten:
Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzenes Butterkaramell, Pistazie, Himbeere



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C2876

Ø 3,5 cm á 12 g

48 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

MACARON IM SCHOKOMANTEL

Zartes Schokoladen-Mandel-Baisergebäck gefüllt mit einer cremigen Ganache aus dunkler Schokolade und umhüllt von einer knackigen Hülle aus Vollmilchschokolade und Mandelsplittern



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95495



Ø 3,5 cm á 22 g



48 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MAC'LAIR SCHOKOLADE

Zartes Kakao-Mandel-Baisergebäck in Form eines Eclairs gefüllt mit einer cremigen Ganache aus dunkler Schokolade (Tulakalum 75%, Herkunft Belize)



Allergene: Eier (C), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C95374



14 x 3,5 cm á 80 g



12 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MAC'LAIR ZITRUSFRÜCHTE

Zartes Mandel-Baisergebäck in Form eines Eclairs gefüllt mit einer cremigen Ganache aus weißer Schokolade und Zitrusfrüchten



Allergene: Eier (C), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95461



14 x 3,5 cm á 70 g



12 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MAC'LAIR GIANDUJA

Zartes Haselnuss-Mandel-Baisergebäck in Form eines Eclairs gefüllt mit cremiger Gianduja



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95373



14 x 3,5 cm á 80 g



12 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MAC'LAIR ERDNUSS

Zartes Mandel-Baisergebäck in Form eines Eclairs gefüllt mit einer cremigen Ganache aus Milkschokolade, Erdnusscreme und gesalzenen Erdnusschips



Allergene: Eier (C), Erdnüsse (E), Fischerzeugnisse (D), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95362



14 x 3,5 cm á 70 g



12 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

Jetzt wird's persönlich

Frag uns nach einer Macaron-Geschmacksrichtung Deiner Wahl und wir erstellen Dir in Zusammenarbeit mit der Backstube eine Machbarkeitsstudie innerhalb von 10 Werktagen.





Knusprig außen. Zart und luftig innen.

CHOUX

Die leichte, luftige Beschaffenheit der Brandmasse (auch Brandteig genannt) bildet die perfekte Basis für delikate Desserts, die auf der Zunge zergehen.

Von bewährten Klassikern bis hin zu modernen Kreationen findest Du bei uns eine schöne Auswahl für jeden Liebhaber dieses physikalischen Meisterwerks.

ÉCLAIR SCHOKOLADE

Längliches Gebäck aus Brandteig gefüllt mit dunkler Schokoladencreme



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G)

#	C160215
	13 cm á 80 g
	28 Stück
	4 h bei 4°C
	48 h bei 4°C

ÉCLAIR VANILLE

Längliches Gebäck aus Brandteig gefüllt mit feiner Vanillecreme



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G)

#	C160217
	13 cm á 80 g
	28 Stück
	4 h bei 4°C
	48 h bei 4°C

ÉCLAIR KAFFEE

Längliches Gebäck aus Brandteig gefüllt mit feiner Kaffeeccreme



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G)

#	C160216
	13 cm á 80 g
	28 Stück
	4 h bei 4°C
	48 h bei 4°C

ÉCLAIR SPEKULATIUS

Längliches Gebäck aus Brandteig gefüllt mit feiner Spekulatiuscreme (Karamellkekse)



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)

#	C160497
	13 cm á 80 g
	28 Stück
	4 h bei 4°C
	48 h bei 4°C

CHOUX COLLECTION

Kollektion aus Brandteiggebäck mit Zuckerkruste in 6 Sorten: Schokolade, Karamell, Vanille, Himbeere, Zitrone, Pistazie



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95271



Ø 4 cm á 18 g



48 Stück (6 x 8)



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

TRILOGIE DE CHOUX SCHOKOLADE

von links nach rechts:

- Dunkle Schokoladencreme mit Passionsfruchtmark
- Milchsokoladencreme mit fruchtigen Bananennoten
- Weiße Schokoladencreme mit intensiven Note von frischer Milch, Obers und Bourbon-Vanille



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)

C95486



Ø 4 cm á 18 g



48 Stück (3 x 16)



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

TRILOGIE DE CHOUX GOURMET

Kollektion aus Brandteiggebäck mit Zuckerkruste in 3 Sorten: Heidelbeere, Mandarine, Gianduja



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95485



Ø 4 cm á 18 g



48 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

TIRAMICHOU

Brandteiggebäck mit Kaffee-Zuckerkruste gefüllt mit einer Ganache aus dunkler Schokolade, Kaffee und einem leichten Mascarpone-Mousse



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G)

C4577



Ø 7 cm á 75 g



12 Stück



4 h bei 4°C



24 h bei 4°C

CHOU SCHOKOLADE PRALINÉ

Brandteiggebäck mit Kakao-Zuckerkruste gefüllt mit einem dunklen Mousse aus peruanischer Schokolade um einen Pralinékern



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C4649



Ø 8 cm, H 6 cm á 95 g



12 Stück



4 h bei 4°C



24 h bei 4°C

CHOU HASELNUSS MANDARINE

Brandteiggebäck mit Kokosblütenzucker und mit Agavensirup gesüßtes Haselnussmousse sowie Mandaringelee und einer dunklen Schokoladentafel als Dekor



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C4756



Ø 8 cm, H 5,5 cm á 80 g



12 Stück



4 h bei 4°C



24 h bei 4°C

PARIS-BREST PRALINÉ

Brandteiggebäck mit Zuckerkruste gefüllt mit zartem Pralinémousse



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95259

14 cm x 4,5 cm
à 80 g

12 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

PARIS-BREST SCHOKOLADE

Brandteiggebäck mit Zuckerkruste gefüllt mit zartem Schokoladenmousse, mit gesalzener Butter verfeinertem Karamell und Puderzucker als Dekor



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)

C95231

14 cm x 4,5 cm
à 75 g

12 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

PARIS-BREST PISTAZIE

Rundes Brandteig-Gebäck gefüllt mit Pistaziencreme und einem Dekor aus gehackten Pistazien



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95553

Ø 9 cm, H 3 cm
à 110 g

12 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

TARTELETTE CHOU

Mit Hagelzucker und gehackten Mandeln bestreutes Brandteiggebäck mit einer Füllung aus feiner Vanillecreme auf Mürbteig



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C95491

Ø 7 cm á 90 g

20 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

CHOUX STICKS CLASSIC

Kleine gefüllte und überzogene Brandteigkrapferl am Stiel in 3 Sorten: Schokolade, Himbeere und Karamell



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95363

Ø 3,5 cm á 20 g

48 Stück

3 h bei 4°C

24 h bei 4°C

CHOUX STICKS GOURMET

Kleine gefüllte und überzogene Brandteigkrapferl am Stiel in 3 Sorten: Mandarine-Spekulatius, Zitronen-Baiser-Tarte, Kokosmilchschokolade



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)

C95372

Ø 3,5 cm á 20 g

48 Stück

3 h bei 4°C

24 h bei 4°C

Große Geschmacksmomente im Miniaturformat.

MINIS

Unsere Mini-Desserts sind aufgrund ihrer Portionsgröße die perfekte Lösung für all jene, die gerne eine Vielzahl probieren möchten, ohne sich auf eine Sorte beschränken zu müssen.

Zarte Petit Fours, himmlische Schnitten, weiche Kuchen und auch flaumige Krapfen – unser Sortiment an Mini-Desserts bietet perfekt portionierte Happen für jeden Anlass und sind garantiert der Hit auf jeder Veranstaltung.

MINI BROWNIE

Saftiger Brownie im Kleinformat aus dunkler Schokolade und gehackten Walnüssen



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C4854

5 x 2,5 cm, H 2,3 cm
à 17 g

154 Stück

4 h bei 4°C

5 Tage bei 4°C

MINI FINGER BROOKIE

Fusion aus Brownie und Chocolate Chip Cookies im Kleinformat. Saftig und knusprig!

Auftauen oder direkt in den Backofen oder Mikrowelle ohne vorheriges Auftauen (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)

C4173

5 x 2,5 cm, H 2,5 cm
à 20 g

77 Stück

4 h bei 4°C

6 min. bei 180°C

30-40 Sekunden
bei 800 Watt

5 Tage bei 4°C

MINI FINGER OPÉRA

Joconde-Boden in Kaffee getränkt mit Schichten aus Kaffee-Schokoladen-Ganache und Kaffee-Buttercreme sowie einer Schokoladenglasur



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C2224

5 x 2 cm, H 2,5 cm
à 18 g

98 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

MINI FINGER ZITRONE MERINGUE

Mürbteig mit sizilianischer Zitronencreme, Joconde-Boden und flambiertem Baiser



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C4853

5 x 2 cm, H 3 cm
à 22 g

98 Stück

4 h bei 4°C

48 h bei 4°C

MINI FINGER SCHOKOLADE ORANGE

Kakao-Biskuitboden mit dunklem Schokoladenmousse und Orangenkompott



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C3724

5 x 2 cm, H 3 cm
à 19 g

98 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

MINI ZITRONE BERGAMOTTE

Zartes Küchlein mit sanfter Zitrone und Bergamotte



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)

C4171



Ø 4 cm, H 2,5 cm
à 15 g



63 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

MINI HASELNUSS

Zartes Haselnussküchlein mit zerkleinerten Haselnüssen



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G),
Schalenfrüchte (H)

C4172



Ø 4 cm, H 2,5 cm
à 15 g



63 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

MINI ORANGE ORANGENBLÜTE

Zartes Orangenküchlein mit
Orangenblüten und Mandelblättern



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G),
Schalenfrüchte (H)

C4170



Ø 4 cm, H 2,5 cm
à 15 g



63 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

MINI FINANCIER CHOCOLAT

Financier aus Mandeln und Haselnüssen
mit Schokoladenstückchen



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G),
Schalenfrüchte (H)

C3606



Ø 3,5 cm, H 2,5 cm
à 18 g



126 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

MINI COULANT SCHOKOLADE

Kleiner Schoko-Lavakuchen mit cremigem
Schokoladenkern



Allergene: Eier (C)

C4162



Ø 5 cm, H 2 cm
à 35 g



60 Stück



4 h bei 4°C



5 Tage bei 4°C

MINI COCO

Außen knusprig, innen weich:
klassische Kokosmakrone
(auch Kokosbusserl genannt)



Allergene: Eier (C), Sulfite (O)

C4614



Ø 5 cm, H 3 cm
à 20 g



70 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

MINI HIMBEER-KIRSCHKE

Knusprige Sandmasse mit Mandelcreme sowie frischen Himbeeren und Kirschen



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sulfite (O)

C96393



Ø 5 cm á 50 g



60 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MINI WHITE PASSION

Mürbteig mit weißer Schokoladenganache und Passionsfruchtgelee



Allergene: Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C3294



Ø 6 cm, H 2 cm á 47 g



24 Stück



4 h bei 4°C



48 h bei 4°C

MINI CHEESECAKE HIMBEERE

Butterkeksboden, feine Frischkäsecreme und Himbeerspiegel im Kleinformat



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C6876



Ø 3,5 cm á 16 g



54 Stück



3 h bei 4°C



24 h bei 4°C

MINI TROPÉZIENNE

Traditionelles, weiches Brioche gefüllt mit Crème Mousseline (Vanillecreme verfeinert mit luftig aufgeschlagener Butter) und Hagelzucker im Kleinformat



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)

C160269



Ø 5,3 cm, Höhe 4,8 cm á 33 g



96 Stück



3 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

MINI APFELKUCHEN

Mürbteig, Kompott aus pochierten Gourmet-Äpfeln mit Zimt und knusprig goldenem Streuselbelag



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)

C160028



3,5 x 3,5 cm á 35 g



88 Stück



6 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

MINI NUSS-NOUGAT KRAPFEN

Siedegebäck aus süßem Hefeteig mit einer Füllung aus feiner Nuss-Nougat-Creme im Kleinformat



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C502524



Ø 5 cm, H 3,5 cm á 25 g



140 Stück



1 h bei 20°C



48 h bei 20°C

Eine Symphonie aus Geschmack und Textur.

TARTELETTES

Entdecke die Kunst der französischen Patisserie mit unseren exquisiten Tartelettes!

Handgefertigt sind sie wahre Meisterwerke der süßen Küche. Mit knusprigem Mürbteig, gefüllt mit einer zarten Creme und üppig belegt mit frischen Früchten, Nüssen oder anderen erlesenen Zutaten.

Mit einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Dekorationen sind sie ein echter Blickfang auf jedem Desserteller.

Interessierst Du Dich auch für ganze Tarts mit einem Durchmesser von 26 cm?
Sende uns gerne eine Anfrage.

TARTELETTE CHOU

Mit Hagelzucker und gehackten Mandeln bestreutes Brandteiggebäck mit einer Füllung aus feiner Vanillecreme auf Mürbteig



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C95491

Ø 7 cm á 90 g

20 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

TARTELETTE SCHOKOLADE

Mürbteig mit einer Ganache aus dunkler, lateinamerikanischer Schokolade



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C96613

Ø 8,5 cm, H 1,5 cm
á 90 g

24 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

TARTELETTE SCHOKOLADE ORANGE

Mürbteig mit einer Ganache aus dunkler, lateinamerikanischer Schokolade, Orangenpüree und Zitronenschale



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95652

Ø 9 cm á 110 g

36 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

TARTELETTE SCHOKOLADE KOKOS

Mürbteig mit einer Ganache aus Milkschokolade sowie einer Ganache aus Kokosmilch und Kokosraspeln



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F), Sulfite (O)

C95653

Ø 9 cm á 110 g

36 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C

TARTELETTE BLÄTTERTEIG BIRNE

Karamellierter Blätterteig mit Apfelmus und einer mit braunem Rohrzucker im Ganzen geröstete Williamsbirne



Allergene: Gluten (A), Milch (G)

C4578



Ø 8 cm, H 6 cm
à 110 g



12 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

TARTELETTE CRANBERRY YUZU

Mürbteig mit Mandelcreme, Preiselbeerkompott, luftigem Yuzu-Mousse sowie blanchierten Pistazien als Dekor



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C2000



Ø 8,5 cm à 100 g



12 Stück



4 h bei 4°C



24 h bei 4°C

TARTELETTE HEIDELBEERE

Mürbteig mit Mandelcreme und frischen Heidelbeeren



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sulfite (O)

C90505



Ø 9,5 cm, H 3,5 cm
à 120 g



12 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C

TARTELETTE HONIG-NUSS

Mürbteig mit Pekannüssen, Honig und gehackten Walnüssen



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C3812



Ø 8 cm, H 3 cm
à 100 g



32 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

TARTELETTE ZITRONE MERINGUE

Mürbteig mit feiner Zitronencreme und Baiser



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C90576



Ø 8 cm, H 1,5 cm
à 80 g



24 Stück



3 h bei 4°C



48 h bei 4°C



Stück für Stück zum Glück.

GÂTEAUX & ENTREMETS

Jedes einzelne Stückdessert ist meisterhaft kreiert und bietet eine harmonische Kombination aus Texturen, Farben und Aromen. Von verführerischen Schichtdesserts über kunstvolle Törtchen bis hin zu eleganten Entremets – unser Sortiment an Stückdesserts bietet eine vielfältige Auswahl, die jeden Dessertliebhaber begeistert.

FINGER ROYAL

Dacquoise-Boden mit knuspriger Schokoladenpraliné, dunklem Schokoladenmousse und Schokoladensamt



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C4186

13 x 2,5 x 3 cm
à 70 g

28 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER TRIO DE CHOCOLAT

Kakaoboden mit knusprigen Kakaonibs und luftigen Schichten aus weißem Schokoladenmousse, Mousse aus Milkschokolade und dunklem Schokoladenmousse



C95359

13 x 2,5 x 3 cm
à 90 g

33 Stück

3 h bei 4°C

24 h bei 4°C

Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

FINGER PANNA COTTA HIMBEERE

Joconde-Boden, Panna Cotta, weiße Schokolade, Himbeerkompott



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C4508

13 x 2,5 x 3 cm
à 70 g

28 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER NOUGAT PISTAZIE

Joconde-Boden mit knusprigen Pistazien, Nougat-Mousse und Pistazienchips



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C4511

13 x 2,5 x 3,3 cm
à 55 g

28 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER TROPICAL

Kokos-Dacquoise-Boden mit Ananaskompott, luftigem Kokosmousse und Mangoglasur



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C4315

13 x 2,5 x 3 cm
à 65 g

28 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER MOUSSE AU CHOCOLAT

Kakao-Joconde-Boden mit dunklem Schokoladenmousse, Kakaobiskuit und dunklem Schokoladensamt



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G)

C4757

13 x 2,5 x 3 cm
à 60 g

28 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER JAPAN LOVE

Joconde-Boden mit Matcha-Grüntee, Passionsfrucht-Mango-Kompott, Yuzu-Mousse und weißer Schokoladenglasur



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C3567

13 x 2,5 x 3 cm
à 70 g

28 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER MANGO PASSION

Joconde-Boden mit Mango-Passionsfrucht-Kompott, weißem Schokoladenmousse und Mango-Passionsfrucht-Glasur



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F), Sulfite (O)

C4194

13 x 2,5 x 3 cm
à 78 g

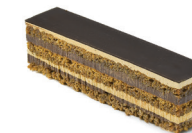
28 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER OPÉRA SIGNATURE

Joconde-Boden mit Kaffee, Ganache aus dunkler Kuvertüre, Kaffeebuttercreme und knackiger Schokoladenglasur



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C95499

12,5 x 2,5 cm
à 70 g

33 Stück

3 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER OPÉRA EARL GREY

Joconde-Boden mit Earl Grey Tee, einer Ganache aus Milchkuvertüre und einer Buttercreme aus Orangenschale



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F), Sulfite (O)

C95460

13 x 2,5 cm
à 100 g

33 Stück

3 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FINGER CHEESECAKE

Sandmasse mit Kokosblütenzucker, Frischkäsecreme (29%), einem luftigen Mousse aus sizilianischem Zitronensaft gesüßt mit Agavensirup



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C4705

12 x 2,7 x 3 cm
à 90 g

27 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

ROYAL DOME

Dacquoise-Boden mit dunklem Schokoladenmousse und knusprigem Praliné



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C95433



Ø 7,5 cm, Höhe 4 cm
à 75 g



16 Stück



3 h bei 4°C



24 h bei 4°C

TROPIC DOME

Kokos-Dacquoise-Boden mit luftigem Mangomousse sowie einem fruchtigen Kern aus Himbeeren und Erdbeeren



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)



C4082



Ø 7,5 cm á 85 g



12 Stück



4 h bei 4°C



24 h bei 4°C

FEUILLANTINE

Knuspriger Pralinéboden, dunkles Schokoladenmousse, Schokoladenglasur



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C3299



Ø 7 cm, H 3,8 cm
à 100 g



12 Stück



4 h bei 4°C



24 h bei 4°C

POPSTAR

Dessert am Stiel: Milchreismousse, Butterkekse und Popcorn-Praliné umhüllt von einer knackigen Hülle aus Milkschokolade



Allergene: Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C95390



14 cm
à 90 g



12 Stück



4 h bei 4°C



24 h bei 4°C

CAKESICLE MARMOR

Marmorierter Vanille-Kakao-Joghurt-Kuchen mit einer knackigen Hülle aus Milkschokolade und Mandelsplittern



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C95450



7 x 3,5 cm á 35 g



20 Stück



4 h bei 4°C



4 Tage bei 4°C

CAKESICLE ZITRONE

Zitronenkuchen mit einer knackigen Hülle aus weißer Schokolade und Chiasamen



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)



C95451



7 x 3,5 cm á 35 g



20 Stück



4 h bei 4°C



4 Tage bei 4°C

FORÊT NOIRE

Kakaoboden, dunkles Schokoladenmousse, Sauerkirschkompott, Schokoladensplitter und Kirsche

Inspiziert von der klassischer SchwarzwälderKirschtorte



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)



- # C95458
- 5 x 5 cm, Höhe 4 cm
à 80 g
- 30 Stück
- 3 h bei 4°C
- 24 h bei 4°C

VOILÀ CHOCOLAT

Schokoladenganache, Schokoladenobers und Schokoladenmousse zwischen mehreren Schichten aus Kakao-Joconde, Kakao-Dacquoise und Kakaobiskuit

Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



- # C2330
- 5,5 x 5,5 x 4 cm
à 90 g
- 30 Stück
- 4 h bei 4°C
- 24 h bei 4°C

AFFAIRE DE CHOCOLAT

Cremige Schokolade 73% trifft auf einen mehlfreien brownieähnlichen Boden mit dunkler Schokolade und einem glutenfreien Kakao-Mürbteig aus Kichererbsenmehl, Reismehl und Kokosblütenzucker. Überzogen mit einer Glasur aus 73%iger Schokolade.



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



- # C95430
- 5,8 x 5,8 cm
à 70 g
- 24 Stück
- 3 h bei 4°C
- 24 h bei 4°C

CANNÉE VANILLE KARAMELL

Stückdessert in Cannelé-Form mit luftigem Vanillemousse und einem Kern aus fließendem Karamell

Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)



- # C95392
- Ø 5,5 cm á 65 g
- 30 Stück
- 3 h bei 4°C
- 24 h bei 4°C

GLORY HASELNUSS

Schokoladen-Haselnuss-Kern und Baiser umhüllt von luftiger Haselnussmousse und einer Glasur aus dunkler Schokolade

Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



- # C4881
- Ø 6 cm, Höhe 4 cm
à 76 g
- 12 Stück
- 4 h bei 4°C
- 24 h bei 4°C

BARISTA

Kaffeebiskuit mit Kaffeenibs, Kakaonibs, Kaffeemousse, Schokoladenglasur, Mandeln und Marshmallowgarnitur

Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)



- # C95391
- Ø 5,5 cm, H 4 cm
à 95 g
- 20 Stück
- 4 h bei 4°C
- 24 h bei 4°C

PYRAMIDE NOIR

Pyramide mit Mandelboden, dunklem Schokoladenmousse und einer knackigen Schokoladenhülle



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C2770

7 x 7 x 7 cm
á 80 g

12 Stück

2 h bei 4°C

24 h bei 4°C

PYRAMIDE BLANC

Pyramide mit Mandelboden, weißem Schokoladenmousse, fließendem Karamell und einer knackigen, weißen Schokoladenhülle



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C2772

7 x 7 x 7 cm
á 80 g

12 Stück

2 h bei 4°C

24 h bei 4°C

CHEESECAKE KLASSISCH

Mürbteig und feine Frischkäsecreme



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)

C95503

Ø 7 cm, H 2,9 cm
á 110 g

36 Stück

4 h bei 4°C

48 h bei 4°C

CHEESECAKE SPEKULATIUS

Knuspriger Spekulatiusboden und feine Frischkäsecreme



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)

C90526

Ø 7 cm, H 2,5 cm
á 90 g

36 Stück

4 h bei 4°C

48 h bei 4°C

CHEESECAKE COOKIES

Mürbteig und Frischkäsecreme mit dunklen Kakao-Keksstückchen



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Soja (F)

C96394

Ø 7 cm, H 2,9 cm
á 90 g

36 Stück

3 h bei 4°C

48 h bei 4°C



BROOKIE

Fusion aus klassischem Brownie und Chocolate Chip Cookie. Weich und knusprig!

Auftauen oder direkt in den Backofen oder Mikrowelle ohne vorheriges Auftauen (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)



C4076



Ø 8 cm, H 3 cm
à 80 g



26 Stück



4 h bei 4°C



6 min. bei 180°C



30-35 sec bei 800W



5 Tage bei 4°C

MI-CUIT SCHOKOLADE KOKOS

Glutenfreier Schoko-Lavakuchen mit einem weichen Kern aus Kokosnusscreme



Allergene: Eier (C), Milch (G)



C4190



Ø 6,5 cm, H 3 cm
à 105 g



23 Stück



4 h bei 4°C



5 Tage bei 4°C

MI-CUIT SCHOKOLADE PRALINÉ

Glutenfreier Schoko-Lavakuchen mit einem cremig-flüssigem Kern aus Praliné



Allergene: Eier (C), Milch (G),
Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C3659



Ø 6,5 cm, H 2,8 cm
à 105 g



23 Stück



4 h bei 4°C



5 Tage bei 4°C

BROWNIE MOELLEUX

Saftiger Brownie mit einer weichen Textur für einen großzügigen Schokoladengenuss



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)



C4183



6 x 6 x 2 cm à 70 g



48 Stück



4 h bei 4°C



5 Tage bei 4°C

BROWNIE WALNUSS

Saftiger Brownie aus dunkler Schokolade und gehackten Walnüssen

Auftauen oder direkt in den Backofen ohne vorheriges

Auftauen (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G),
Schalenfrüchte (H)



C2780



6 x 6 x 2 cm à 70 g



48 Stück



4 h bei 4°C



7 min. bei 180°C



5 Tage bei 4°C

BROWNIE PEKANNUSS

Saftiger Brownie mit mindestens 65 % Kakaoanteil und Pekannüssen. Einzelverpackung.

Gebäck mit kontrolliertem glykämischen Index – IGC



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G),
Schalenfrüchte (H), Soja (F)



C4797



6 x 6 x 2 cm à 60 g



24 Stück



4 h bei 4°C



10 Tage bei 4°C

Jetzt wird's warm ums Herz.

WARM

Wenn der verführerisch süße Duft von Apfel oder Schokolade in der Luft liegt, dann müssen das unsere warmen Desserts sein.

Jeder Bissen ist eine Reise in die Welt des Genusses und des Wohlbefindens.

TARTE TATIN

Mürbteig und karamellierte Äpfel nach Tatin-Art

Auftauen und anschließend in den Backofen (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)



C4827



Ø 7 cm, H 3,5 cm
à 100 g



28 Stück



4 h bei 4°C



3 min bei 200°C



3 Tage bei 4°C

MI-CUIT SCHOKOLADE

Glutenfreier Schoko-Lavakuchen mit cremig-flüssigem Kern und mindestens 52% Kakaoanteil

Auftauen oder direkt in die Mikrowelle (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Eier (C)



C3417



Ø 7,5 cm, H 3,5 cm
à 120 g



36 Stück



4 h bei 4°C



30-35 sec bei 800W



5 Tage bei 4°C

MI-CUIT SCHOKOLADE KARAMELL

Glutenfreier Schoko-Lavakuchen mit einem cremig-flüssigem Kern aus gesalzenem Butterkaramell

Auftauen oder direkt in die Mikrowelle (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Eier (C), Milch (G)



C4868



Ø 7 cm, H 3,5 cm
à 90 g



46 Stück



4 h bei 4°C



30-35 sec bei 800W



5 Tage bei 4°C

COULANT VEGAN

Veganer Lavakuchen mit einem cremigen Kern und einem keksartigen Äußeren.

Auftauen oder direkt in die Mikrowelle (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Gluten (A)



C4265



Ø 8 cm, H 3,2 cm
à 120 g



32 Stück



4 h bei 4°C



30-35 sec bei 800W



5 Tage bei 4°C

COULANT GHANA

Zarter Schoko-Lavakuchen mit einem cremig-fließendem Kern. Dunkle Kuvertüre aus Ghana mit mindestens 72% Kakaoanteil.

Auftauen oder direkt in die Mikrowelle (siehe Angaben rechts vom Produktbild).



Allergene: Eier (C), Gluten (A),
Milch (G), Soja (F)



C4761



Ø 5,5 cm, H 5,5 cm
à 95 g



24 Stück



4 h bei 4°C



30-35 sec bei 800W



5 Tage bei 4°C

Davon kann man sich ein Stück abschneiden.

IM GANZEN

Bereits vorgeschnitten oder auch frei zuschneidbar für Deine individuellen Portionsgrößen. Cremig, saftig, leicht oder intensiv - unsere Desserts im Ganzen haben viel zu bieten.

GRAND CHOCOLAT MOELLEUX

Schokoladenkuchen aus mind. 25% dunkler Schokolade. Vorschnitten (12 Stück).



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)



C3949



Ø 25 cm, Höhe 3 cm
à 1200 g



1 Stück



4 h bei 4°C



5 Tage bei 4°C

CHEESECAKE SCHOKOLADE

Schokoladenboden, Einlagen von Fudge-Kuchenstücken, Schokoladen-Ganache-Dekoration, Schokoladenraspeln. Vorschnitten (14 Stück).



Allergene: Eier (C), Gluten (A),
Milch (G), Soja (F)



CLCCCHO15001



Ø 22 cm, H 5,5 cm
à 1750 g



1 Stück



4 h bei 4°C



5 Tage bei 4°C

CHEESECAKE KLASSISCH

Mürbteigboden und feine Frischkäsecreme. Vorschnitten (14 Stück).



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G),
Schalenfrüchte (H)



C3415



Ø 24 cm, H 4 cm
à 1400 g



1 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

JAPANISCHER CHEESECAKE

Inspiziert vom Originalrezept eines japanischen Cheesecakes. Es zeichnet sich durch den Verzicht auf Mürbteig, seine flauschige und leichte Konsistenz aus und erinnert dabei an ein luftiges Soufflé.



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)



C4815



Ø 24 cm, H 5,5 cm
à 950 g



1 Stück



6 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Inspiziert vom traditionellen baskischen Käsekuchen aus San Sebastian. Es zeichnet sich durch den Verzicht auf Mürbteig, seine feste und cremige Konsistenz und seinen sehr ausgeprägten Käsegeschmack aus.



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G)



C4814



Ø 24 cm, H 3,5 cm
à 1280 g



1 Stück



4 h bei 4°C



3 Tage bei 4°C

TIRAMISU ORIGINAL

Klassisches Tiramisu aus Kaffee-Löffelbiskuit, Mascarpone-Mousse und einer Dekoration aus Kakaopulver (für 6 bis 8 Portionen)



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G)

C4861

37 x 9 cm, Höhe 5,5 cm
à 750 g

3 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

FEUILLANTINE

Kakao-Joconde-Boden mit knuspriger Feuillantine, dunklem Schokoladenmousse, Kakao-Biskuitkuchen und karamellisierten Haselnussstückchen



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D) Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C1088

36 x 9 cm, Höhe 3 cm
à 750 g

3 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

OPÉRA

Joconde-Boden, Schokoladen-Kaffee-Ganache, Kaffeeobers, Schokoladenglasur



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H)

C2552

36 x 9 cm, Höhe 3 cm
à 590 g

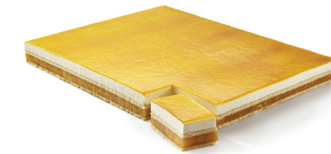
3 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

MANGO PASSION

Joconde-Boden, Mango-Passionsfrucht-Kompott, weißes Schokoladenmousse, Mango-Passionsfrucht-Glasur



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Soja (F), Schalenfrüchte (H)

C4195

35 x 27 cm, Höhe 3 cm
à 2220 g

1 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

PANNA COTTA HIMBEERE

Joconde-Boden, Panna Cotta, weiße Schokolade, Himbeerkompott



Allergene: Eier (C), Fischerzeugnisse (D), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C4509

35 x 27 cm, Höhe 3 cm
à 2220 g

1 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

ROYAL CHOCOLAT

Dacquoise-Boden, knusprige Schokoladenpraliné, dunkles Schokoladenmousse, Schokoladensamt



Allergene: Eier (C), Gluten (A), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Soja (F)

C4187

35 x 27 cm, Höhe 3 cm
à 2000 g

1 Stück

4 h bei 4°C

24 h bei 4°C

DU MÖCHTEST NOCH MEHR?

Wir bieten auf Anfrage weitere Produkte aus der Patisserie
als auch aus anderen Kategorien wie Brot, Gebäck,
Viennoiseries als auch Speiseeis und Eisdesserts an.

Ob klassisch oder ausgefallen – mit der großen
Produktpalette unserer Partner werden wir Deinem Wunsch
bestmöglich nachkommen.



ALLERGENE

- A

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F

Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- O

Schwefeloxid und Sulfite

All unsere Produkte werden in Produktionsstätten hergestellt, die Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere verarbeiten.

LEGENDE

- 

glutenfrei
- 

Artikelnummer
- 

Zubereitung mittels Mikrowelle
- 

mit Zuckerersatz
- 

Dimension (Längenmaß und Stückgewicht)
- 

Zubereitung mittels Backofen
- 

laktosefrei
- 

Stück pro Packung
- 

Haltbarkeit nach dem Auftauen
- 

vegetarisch (ohne Fischgelatine)
- 

Auftauzeit (Temperatur beachten)
- 

vegan

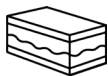
Alle Maß- und Gewichtsangaben sind ca.-Angaben und können aus produktionstechnischen Gründen minimal abweichen (± 0,5 cm). Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

WISSENSWERTES

Tipps für den richtigen Umgang mit tiefgekühlten Produkten



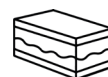
Taue die Desserts in der Regel immer im Kühlschrank auf. In Ausnahmefällen wie bei Krapfen oder Donuts erfolgt das Auftauen bei Zimmertemperatur (20°C). Beachte bitte deshalb stets die Angaben im jeweiligen Produktdatenblatt.



Nimm die Desserts immer aus der Verpackung und taue diese ohne Abdeckung auf, da die abgegebene Feuchtigkeit während des Auftauens sonst wieder an das Produkt zurückgegeben wird.



Einen optimalen Glanz und vollen Geschmack erhalten die Produkte erst dann, wenn sie vollständig aufgetaut wurden.



Unsere Desserts lassen sich sehr gut mit frischem Obst oder Fruchtpüree kombinieren und wirken dadurch noch frischer.

BEGRIFFSLEXIKON

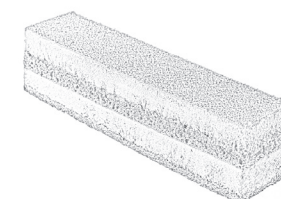
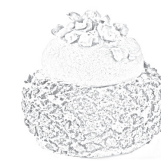
Bergamotte	Zitrusfrucht; Kreuzung aus Zitrone oder Limette und Bitterorange
Cannelé	Traditionell ein kleines französisches Gebäck mit Rum- und Vanillegeschmack, einem weichen und zarten Puddingkern und einer dunklen, dicken karamellisierten Kruste. Es hat die Form eines kleinen, gestreiften Zylinders mit einer Höhe von bis zu fünf Zentimetern und einer Vertiefung an der Oberseite.
Chou/Choux	Brandteig (franz. Pâte à choux). Anstelle eines Backtriebmittels nutzt Brandteig seinen hohen Feuchtigkeitsgehalt, um Dampf zu erzeugen, da das Wasser im Teig beim Backen verdunstet und der Teig aufbläht.
Coulant	Hat im Kern eine flüssige Konsistenz. Seine auf Mehl oder Stärke basierende Rezeptur verleiht ihm ein leicht keksartiges Äußeres.
Dacquoise	Tortenboden aus Mandel-Baiser (oder auch ein Baiser mit einer Mischung aus Mandeln und Haselnüssen)
Earl Grey	Mischung aus schwarzem Tee
Éclair	„Blitz“; Dressiertes Gebäck aus Brandteig mit unterschiedlichen Füllungen; Der Name soll sich davon ableiten, dass das Gebäck so schnell „wie der Blitz“ gegessen ist.
Entremet	Mehrschichtige Desserts mit verschiedenen Elementen
Feuillantine	Knuspriges Konfekt; verleiht Desserts eine knusprige Textur; ideal zum Untermischen in flüssige Schokolade um knusprige Füllungen herzustellen.
Financier	Mandelkuchen mit Nussbutter; innen weich und außen knusprig
Ganache	Hochwertige Creme aus Kuvertüre und Obers zum Füllen und Überziehen von Desserts
Gâteaux	franz. Kuchen/Torten
Gianduja	mit einer Paste aus Haselnüssen, Kakao und Zucker vermischte Schokolade; vielfältig einsetzbar (Mousse, Crèmeaux, Eis, Ganache); zartschmelzend und kräftig im Aroma

Joconde	ähnlich einem Nuss-/Mandelbiskuit, da es der Herstellungsweise eines Biskuits sehr ähnelt; durch den hohen Nuss-/Mandelanteil ist der Boden innen saftiger und außen kruspriger als ein normaler Biskuit
Lemon Curd	„Zitronencreme“; puddingartig-cremige Masse aus Zitronen, Eiern, Zucker und Butter
Meringue	auch Baiser genannt; gezuckerter Eischnee; kann gebacken oder abgeflämmt werden
Mi-Cuit	Halbgegart; hat im Kern eine cremige Textur; enthält weder Mehl noch Gluten.
Noir/Noire	Schwarz; z.B. Forêt-Noire (Schwarzwälder Kirschtorte)
Opéra	traditionelles Schichtdessert aus Mandel-Biskuit, Ganache, Kaffee-Buttercreme und Schokoladenglasur; kann Alkohol enthalten
Paris-Brest	Traditionell ist es ein waagrecht aufgeschnittener Ring aus Brandmasse mit einer Füllung aus Haselnusskrokant-Buttercreme und einer Garnitur aus Mandelblättern und Puderzucker; wurde um 1900 als Referenz zu einer Fahrradtour zwischen Paris und Brest erfunden und soll an die Form eines Rads erinnern
Praliné	Vielseitig einsetzbare Nusspaste aus Nüssen (mind. 50%) und Zucker
Tarte	in Form gebackener Mürbteig (manchmal auch Blätterteig), der aufgrund seiner neutralen Zusammensetzung sowohl süß als auch pikant gefüllt werden kann
Tartelette	kleine Variante einer Tarte
Tatin	leitet sich von Tarte Tatin ab; traditioneller Apfelkuchen, der kopfüber gebacken wird und sich vor allem durch seine karamellisierten Äpfel auszeichnet
Tiramisu	„Zieh mich hoch“; Mehrschichtiges Dessert aus mit kaltem Espresso getränkten Biskotten, Mascarponecreme, Eigelb und Zucker sowie einer Garnitur aus Kakaopulver
Trilogie	Verbindung dreier unterschiedlicher, aber miteinander verbundener Komponenten
Vegan	ohne Zutaten tierischen Ursprungs (in der Patisserie: keine Gelatine, Milch- oder Eierprodukte oder Honig)
Yuzu	Kreuzung aus Zitrone und Mandarine; der Geschmack ist intensiv frisch und enthält säuerlich-herbe Noten mit einem Hauch Süße



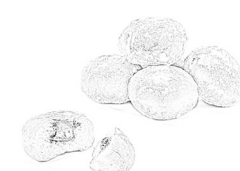
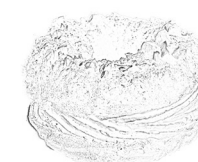
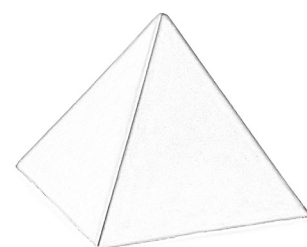
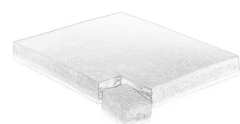
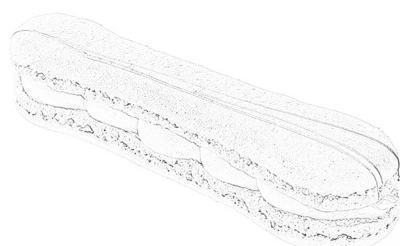
INDEX

46	AFFAIRE DE CHOCOLAT (C95430)
47	BARISTA (C95391)
50	BROOKIE (C4076)
51	BROWNIE MOELLEUX (C4183)
51	BROWNIE PEKANNUSS (C4797)
51	BROWNIE WALNUSS (C2780)
45	CAKESICLE MARMOR (C95450)
45	CAKESICLE ZITRONE (C95451)
47	CANNELÉ VANILLE KARAMELL (C95392)
49	CHEESECAKE COOKIES (C96394)
55	CHEESECAKE KLASSISCH (C3415)
49	CHEESECAKE KLASSISCH (C95503)
54	CHEESECAKE SCHOKOLADE (CLCCCHO15001)
49	CHEESECAKE SPEKULATIUS (C90526)
27	CHOU HASELNUSS MANDARINE (C4756)
27	CHOU SCHOKOLADE PRALINÉ (C4649)
26	CHOUX COLLECTION (C95271)
29	CHOUX STICKS CLASSIC (C95363)
29	CHOUX STICKS GOURMET (C95372)
53	COULANT GHANA (C4761)
53	COULANT VEGAN (C4265)
25	ECLAIR KAFFEE (C160216)
24	ECLAIR SCHOKOLADE (C160215)
25	ECLAIR SPEKULATIUS (C160497)
25	ECLAIR VANILLE (C160217)
56	FEUILLANTINE (C1088)
44	FEUILLANTINE (C3299)
43	FINGER CHEESECAKE (C4705)
42	FINGER JAPAN LOVE (C3567)
42	FINGER MANGO PASSION (C4194)
42	FINGER MOUSSE AU CHOCOLAT (C4757)
41	FINGER NOUGAT PISTAZIE (C4511)
43	FINGER OPÉRA EARL GREY (C95460)
43	FINGER OPÉRA SIGNATURE (C95499)
41	FINGER PANNA COTTA HIMBEERE (C4508)
40	FINGER ROYAL (C4186)
40	FINGER TRIO DE CHOCOLAT (C95359)
41	FINGER TROPICAL (C4315)



- 46 FORÊT NOIRE (C95458)
- 47 GLORY HASELNUSS (C4881)
- 54 GRAND CHOCOLAT MOELLEUX (C3949)
- 55 JAPANISCHER CHEESECAKE (C4815)
- 22 MAC'LAIR ERDNUSS (C95362)
- 23 MAC'LAIR GIANDUJA (C95373)
- 23 MAC'LAIR SCHOKOLADE (C95374)
- 22 MAC'LAIR ZITRUSFRÜCHTE (C95461)
- 19 MACARON CASSIS (C95339)
- 21 MACARON CHAMPAGNER ROSÉ (C95483)
- 21 MACARON COLLECTION (C2876)
- 19 MACARON ERDBEERE (C95376)
- 18 MACARON HASELNUSS (C95484)
- 18 MACARON HIMBEERE (C95315)
- 22 MACARON IM SCHOKOMANTEL (C95495)
- 20 MACARON KAFFEE (C95462)
- 17 MACARON KARAMELL (C95312)
- 21 MACARON LEMON CURD (C95394)
- 19 MACARON PASSION MANGO (C95350)
- 18 MACARON PISTAZIE (C95313)
- 17 MACARON SCHOKOLADE (C95309)
- 20 MACARON SCHWARZER SESAM (C95340)
- 17 MACARON VANILLE (C95308)
- 20 MACARON YUZU ZITRONE (C95341)
- 57 MANGO PASSION (C4195)
- 52 MI-CUIT SCHOKOLADE (C3417)
- 53 MI-CUIT SCHOKOLADE KARAMELL (C4868)
- 50 MI-CUIT SCHOKOLADE KOKOS (C4190)
- 50 MI-CUIT SCHOKOLADE PRALINÉ (C3659)
- 35 MINI APFELKUCHEN (C160028)
- 30 MINI BROWNIE (C4854)
- 34 MINI CHEESECAKE HIMBEERE (C6876)
- 33 MINI COCO (C4614)
- 33 MINI COULANT SCHOKOLADE (C4162)
- 33 MINI FINANCIER CHOCOLAT (C3606)
- 30 MINI FINGER BROOKIE (C4173)
- 31 MINI FINGER OPÉRA (C2224)
- 31 MINI FINGER SCHOKOLADE ORANGE (C3724)
- 31 MINI FINGER ZITRONE MERINGUE (C4853)
- 32 MINI HASELNUSS (C4172)

- 34 MINI HIMBEER-KIRSCH (C96393)
- 35 MINI NUSS-NOUGAT KRAPFEN (C502524)
- 32 MINI ORANGE UND ORANGENBLÜTEN (C4170)
- 35 MINI TROPÉZIENNE (C160269)
- 34 MINI WHITE PASSION (C3294)
- 32 MINI ZITRONE BERGAMOTTE (C4171)
- 56 OPÉRA (C2552)
- 57 PANNA COTTA HIMBEERE (C4509)
- 28 PARIS-BREST PISTAZIE (C95553)
- 28 PARIS-BREST PRALINÉ (C95259)
- 28 PARIS-BREST SCHOKOLADE (C95231)
- 45 POPSTAR (C95390)
- 48 PYRAMIDE BLANC (C2772)
- 48 PYRAMIDE NOIR (C2770)
- 57 ROYAL CHOCOLAT (C4187)
- 44 ROYAL DOME (C95433)
- 55 SAN SEBASTIAN CHEESECAKE (C4814)
- 52 TARTE TATIN (C4827)
- 38 TARTELETTE BLÄTTERTEIG BIRNE (C4578)
- 29/36 TARTELETTE CHOU (C95491)
- 39 TARTELETTE CRANBERRY YUZU (C2000)
- 38 TARTELETTE HEIDELBEERE (C90505)
- 39 TARTELETTE HONIG-NUSS (C3812)
- 37 TARTELETTE SCHOKOLADE (C96613)
- 37 TARTELETTE SCHOKOLADE KOKOS (C95653)
- 37 TARTELETTE SCHOKOLADE ORANGE (C95652)
- 38 TARTELETTE ZITRONE MERINGUE (C90576)
- 27 TIRAMICHOU (C4577)
- 56 TIRAMISU ORIGINAL (C4861)
- 26 TRILOGIE DE CHOUX GOURMET (C95485)
- 26 TRILOGIE DE CHOUX SCHOKOLADE (C95486)
- 44 TROPIC DOME (C4082)
- 46 VOILÀ CHOCOLAT (C2330)





NEUKUNDENREGISTRIERUNG



<https://ginelli.at/neukundenformular/>

Du warst mit uns bereits telefonisch, schriftlich oder auch persönlich in Kontakt und möchtest jetzt bei uns bestellen?
Super!

Registrierte Dich dazu bitte online, um uns die Stammdaten Deines Betriebs vollständig zu übermitteln. So verfügen wir nicht nur über alle für die zukünftige Zusammenarbeit erforderlichen Infos, sondern lernen Euch noch besser kennen.

Scanne dazu einfach den QR-Code rechts oder gib den darunter angeführten Link in die Addresszeile Deines Browsers ein.

SO KANNST DU BESTELLEN



Telefonisch

+43 1 99 29 89 3

+43 676 613 06 73



WhatsApp

Text- oder
Sprachnachricht

+43 676 613 06 73



E-Mail

office@ginelli.at



Online-Bestellformular

<https://ginelli.at/bestellung/>



SÜßE VIELFALT

GINELLI GmbH

Goldschlagstraße 25
A-1150 Wien

- ☎ +43 1 99 29 89 3
- 📱 +43 676 613 06 73
- ✉ office@ginelli.at
- 🌐 www.ginelli.at
- 📷 [@ginelliofficial](https://www.instagram.com/ginelliofficial)

