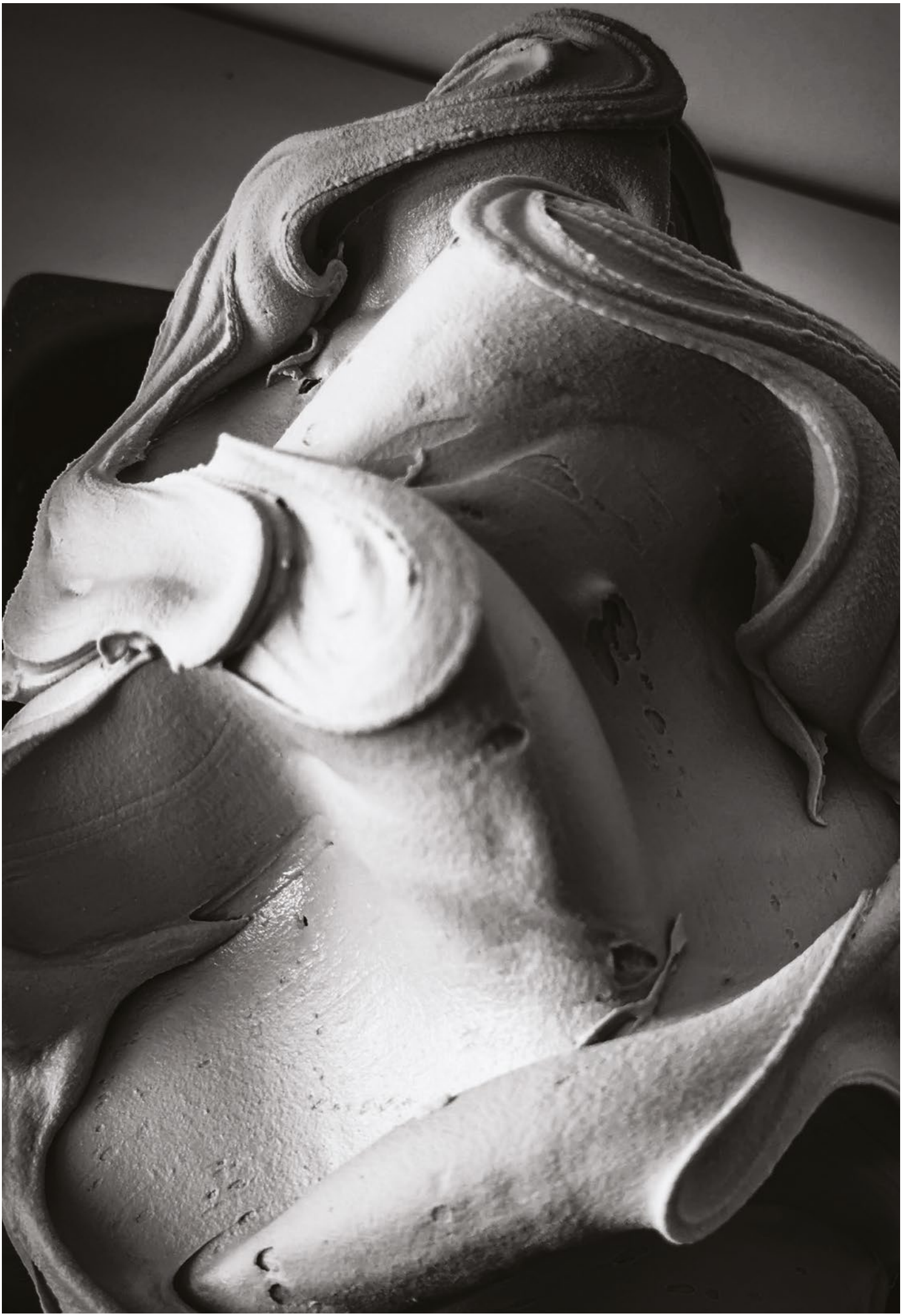
Katalog
Gelateria

CRESCO ITALIA



MARTIN BRAUN GRUPPE

Die Martin Braun-Gruppe produziert und vertreibt ein Vollsortiment an Convenienceprodukten im Schwerpunktbereich süße und herzhafte Backwaren, Brot/ Brötchen, Desserts und Eis für Großverbraucher in über 70 Ländern weltweit. Als Teil der Geschwister Oetker Beteiligungen KG steht die Martin Braun-Gruppe für exzellente Produktqualität auf Basis bester Rohstoffe, modernste Herstellungstechnik, hohe Service- und Beratungsqualität sowie eine hohe Kundenzufriedenheit.

Cresco Italia

EINE ITALIENISCHE GESCHICHTE

„Cresco Italia“ ist unsere Marke für die Herstellung von original italienischem Speiseeis. Alles begann 1983, als zwei junge Geschäftsleute ein neues Abenteuer suchten und die Liebe zum Gelato entdeckten.

Heute bietet Cresco Italia eine breite Palette an hochwertigen Zutaten an: Eiscreme-Basen, Eiszusätze, Ready Lines, Cremepasten, Fruchtpasten, Aromen, aufregende Variegati & Gelatella sowie Toppings und Dekorationen für fantasiereiche Variationen in der Anwendung.

Jedes Jahr gehen wir aufs Neue auf sensorische Entdeckungsreisen, um hochwertige Rohstoffe für einen authentischen Geschmack zu entdecken. In dieser Saison haben wir aufregende Trendgeschmacksrichtungen wie Rose, Yuzu, Milchreis und Himbeere kreiert und dabei einen besonderen Texturen-Mix einbezogen, der Sie auf die nächste Stufe der Speiseeisherstellung hebt.

Qualität und Nachhaltigkeit

ZERTIFIKATE

Cresco Italia unterstützt landwirtschaftliche Kulturerzeugnisse:

Nocciola Piemonte I.G.P.

Haselnüsse aus dem Piemont – Die Nocciola Piemonte I.G.P. wird im Piemont angebaut. Die Bezeichnung „I.G.P." garantiert Ihnen hohe Qualität und exquisiten Geschmack der erstklassigen Nuss.

Cacao Caraibi

Kakao aus der Karibik – Der Kakao wird in Santo Domingo angebaut. Die Bezeichnung „Cacao Caraibi" garantiert Ihnen aromatischen und feinsten Kakao aus der Karibik.

Pistacchio Kerman

Pistazien aus Kerman – Die Pistazie wird in der Region Kerman angebaut. Die Bezeichnung „Pistacchio Kerman" garantiert Ihnen Pistazien von höchster Qualität aus dem Iran.

Caffè Arabica Colombia

Kaffee aus Kolumbien – Der Kaffee wird in Kolumbien angebaut. Die Bezeichnung „Caffè Arabica Colombia" garantiert Ihnen Gourmet-Kaffee von erstklassiger Qualität.

Vaniglia Bourbon Madagascar

Bourbon Vanille aus Madagaskar – Die Vanille wird in Madagaskar angebaut. Die Bezeichnung „Vaniglia Bourbon Madagascar" garantiert Ihnen hochwertigen Bourbon Vanille.

Cocco di Sulù

Kokosnüsse aus Sulù – Die Kokosnüsse werden in Sulù angebaut. Die Bezeichnung „Cocco di Sulù Philippines" garantiert Ihnen aromatische Kokosnüsse von höchster Qualität aus den Philippinen.

Yuzu Giappone

Yuzu aus Japan – Die Yuzu gehört zur Familie der Zitrusfrüchte und wird in Japan angebaut. Die Bezeichnung „Yuzu Giappone" garantiert Ihnen aromatischen und intensiven Yuzu aus dem fernöstlichen Asien.

IFS Food

Der IFS Food ist ein international anerkannter Standard, mit der Zielsetzung eine absolut sichere Lebensmittelproduktion zu gewährleisten und Risiken für Verbraucher auszuschließen. Der Standard basiert auf den durch den Codex Alimentarius weltweit festgelegten Basisanforderungen an Hygiene (GMP) und Sicherheit (HACCP) und geht mit vielen Forderungen aber auch weit darüber hinaus. Durch die jährlichen Kontrollen und die Überwachung durch den Standardinhaber ist eine unabhängige Überwachung der Einhaltung sichergestellt. Die gesetzlichen Anforderungen an ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) und Hygiene GMP (Good Manufacturing Practice) werden als Basis der Zertifizierung sorgfältig eingehalten. **Die Martin Braun KG ist seit 2007 durchgängig mit höherem Level IFS-Food zertifiziert.**

ISO 9001

Die Martin Braun KG ist seit **1994** ISO-zertifiziert und damit eines der ersten Unternehmen in Deutschland mit dieser Zertifizierung in der Lebensmittelindustrie. Die ISO-Vorschriften sind in erster Linie ein Instrument, um die Kundenzufriedenheit in allen Geschäftsprozessen kontinuierlich zu steigern. Martin Braun ist durch sein Qualitätsmanagement in der Lage, alle Aktivitäten immer wieder neu auf die Bedürfnisse der Kunden auszurichten. Der Erfolg dieser Maßnahmen wird regelmäßig überprüft und unterliegt einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess in allen Aspekten, von der Entwicklung über die Produktion und den Verkauf bis hin zu den Verwaltungsverfahren.

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP ist ein systematischer Ansatz zur Identifizierung, Bewertung und Kontrolle von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. Die Einhaltung der HACCP-Vorschriften ermöglicht es Martin Braun, die Prozesse in seiner Produktion zu kontrollieren und somit kontinuierlich **sichere Produkte zu gewährleisten.**

Umweltschutz

Der Schutz der Umwelt ist Teil der Philosophie der Martin Braun KG. Das Unternehmen sieht es als seine Pflicht an, seine Mitarbeiter zu motivieren und zu unterweisen, umweltbewusster zu sein, und fordert dies auch von Partnern und Anbietern von Rohstoffen, Verpackungen und Dienstleistungen.

Halal

Die Martin Braun KG ist seit 2009 Halal-zertifiziert. Mehrere Cresco Italia-Produkte sind Halal-zertifiziert, um den islamischen Standards für Lebensmittelherstellung und Zutaten zu entsprechen.

Inhalt

SAPORI DAL MONDO — 6

Eine Reise zur Entdeckung des Geschmacks.

WE ♥ GELATO — 8

Erfahren Sie ein unvergessliches italienisches Geschmackserlebnis. Einfach in der Anwendung, aber komplett individualisierbar durch unsere Produktvielfalt und Rezeptideen.

BASI — 14

Die Eisbase bildet die Grundlage für die Herstellung von handwerklichem Speiseeis. Die Basisprodukte von Cresco Italia sind durch langjährige Erfahrungen entstanden und werden ständig weiterentwickelt. Dieses Wissen ermöglicht es, für jede Anforderung das passende Basisprodukt anbieten zu können.

PASTE CREMA — 16

Aus der Tradition der Gebäckherstellung auf höchstem Niveau, verwendet Cresco Italia auch für die Herstellung der Eispasten nur hochwertige und ausgewählte Zutaten, die dem Eis einen einzigartigen Geschmack verleihen.

PASTE FRUTTA — 20

Die aromatisierenden Fruchtpasten bieten eine Vielzahl an Geschmacksvariationen. Von klassischen Sorten, bis hin zu den Spezialitäten ist eine große Auswahl vorhanden. Eine hohe Qualität und der Geschmack eines handwerklich hergestellten Speiseeises sind somit garantiert.

READY LINE — 22

Schnelligkeit und Einfachheit, das sind die Zutaten, die den Erfolg der Ready Line Produkte ausmachen. Mit diesen anwendungsfreundlichen Produkten kann nur durch die Zugabe von Wasser oder Milch ein handwerkliches Eis hergestellt werden.

VARIEGATI & GELATELLA — 24

Marmorieren und dekorieren Sie Ihre Kreationen mit diesen Produktlinien. Die direkt zu verarbeitenden Variegati & Gelatella von Cresco Italia sind stets einsatzbereit und bieten viele Variationsmöglichkeiten für neue Geschmackskompositionen in der Eisvitrine.

TOPPING & DECORAZIONI — 28

Ob Topping oder Drops, alle Produkte dieser Rubrik tragen dazu bei, dem fertigen Eis noch die Krone aufzusetzen, und sowohl optisch als auch geschmacklich einen perfekten Eisgenuss zu ermöglichen.

CAPFRUIT FRUCHTPÜREES — 30

Entdecken Sie eine qualitativ hochwertige Auswahl an Fruchtpürees, als perfekte Alternative zu frischen Früchten

BRAUN IN GELATERIA — 32

Zum Dekorieren von Eiskreationen eignet sich ebenfalls hervorragend das breite Dekor- und Kekssortiment der Marke BRAUN.

SAPORI DAL MONDO

Auf Genussreise

um die Welt

Karibischer Kakao

aus der Karibik

Haselnuss Piemonte

aus Italien

Arabica Kaffee

aus Kolumbien

Eine Auswahl an hochwertigen Rohstoffen, die in ihren Herkunftsländern sorgfältig ausgewählt wurden, um einen authentischen Geschmack zu gewährleisten.

Pistazie Kerman
aus dem Iran

Yuzu
aus Japan

Cocco di Sulù
von den Philippinen

Bourbon Vanille
aus Madagaskar

cresco
ITALIA
Gelateria
Italia
La passione
per il gelato
Jetzt scannen
und entdecken!

Auf gemeinsame Entdeckungsreise

Jedes Jahr gehen wir aufs Neue auf sensorische Entdeckungsreisen, um **hochwertige Rohstoffe** für einen authentischen Geschmack zu entdecken. Dieses Jahr haben wir mit drei Food-Spezialisten die **„la passione per il gelato"** kreiert. Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von einem **unvergesslichen Geschmackserlebnis** verzaubern.

Damir
Küchenchef
aus Deutschland
therealdamirovic

Anais
Konditorin
aus Frankreich
Anais_lechefenbox

Cinzia
Food Content Creator
aus Italien
lapaginadelgoloso

Milchshakes

Cremiges Speiseeis trifft auf Milch und spannende Zutaten!

Jeder kennt sie, jeder liebt sie und jeder bekommt große Augen, wenn Milchshakes mit leckeren Saucen, Toppings und Dekoren serviert werden. Milchshakes faszinieren Groß und Klein und sind heutzutage nahezu in jeder Speisekarte zu finden - als Drink, Dessert vor Ort oder als To-Go für unterwegs. Die bekannten und beliebten Geschmacksrichtungen reichen von schokoladig bis fruchtig und bieten viel Spielraum für Keksstücke, knackige Nüsse oder geschmacksintensive Fruchtstückchen.

Lassen Sie mit unseren Rezepten für cremig-milchige und auch fruchtig-süße Shakes die Herzen aller Naschkatzen höherschlagen!

Jetzt scannen und kreativ werden!

Ihre Vorteile

Weltweite Trendgeschmacksrichtungen für eine breite Zielgruppe

Eignen sich als Drink, Dessert vor Ort oder als To-Go-Version für unterwegs.

Jeder Geschmack ist mit dem vielseitigen Cresco Sortiment einfach umsetzbar

Zusätzlicher Umsatz durch beliebte Varianten

Eis ♥ Gebäck

Verführerische Leckereien treffen auf cremiges Speiseeis

Schon der Duft bringt die Menschen zum Lächeln. Klassische Waffeln, belgische, ofenfrische Waffeln und französische Profiterols sind aus der heutigen Gebäckszene nicht mehr wegzudenken. Doch es geht noch einer Nummer kreativer! Unsere trendigen Ideen veredeln diese Gebäcke mit cremigem Speiseeis, leckeren Toppings und bunten Dekoren. Hier gilt die „Devise“ das Auge isst mit!

Ob als Dessert vor Ort, Stand-Konzept in Vergnügungsparks oder als To-Go-Konzept für unterwegs, die Leckereien eignen sich für jede Gelegenheit und bieten endlose kreative Möglichkeiten.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit einer endlos kreativen Vielfalt. Süß, cremig und einfach unwiderstehlich!

Ihre Vorteile

Internationale Trendgebäcke für eine breite Zielgruppe

Einfache und bedarfsgerechte Herstellung vor Ort

To-Go-Konzepte regen zu Impulskäufen an

Jeder Geschmack ist mit dem vielseitigen Cresco Sortiment einfach umsetzbar

Durch grenzenlose kreative Möglichkeiten heben Sie sich von Ihren Wettbewerben ab

Veganer Eisgenuss

Cremig und einfach lecker!

Die Nachfrage nach veganen Eiskreationen wird immer größer. Immer mehr Verbraucher möchten aus ethischen Gründen auf tierische Lebensmittel verzichten und sich vegan ernähren. Zwölf Prozent der Menschen in Deutschland ernähren sich vegetarisch oder vegan und mehr als die Hälfte der Bevölkerung (55 %) bezeichnen sich als Flexitarier – entscheidet sich also ganz bewusst für weniger tierische Lebensmittel. Der Genuss darf dabei keineswegs auf der Strecke bleiben.

Unsere veganen Eissorten auf Pflanzendrinkbasis sind eine besondere Verführung und cremig zugleich. Ob der Klassiker Pistazie Kerman, ein zartes Schokoladeneis oder unser fernöstliches Yuzu Giappone - kreieren Sie ein besonderes Geschmackserlebnis für einen ausgewogenen Lifestyle.

Ihre Vorteile

Einfache und schnelle Herstellung vor Ort

Leckere Eissorten auf Pflanzendrinkbasis mit purem Geschmack und Cremigkeit

Jeder Geschmack ist mit dem vielseitigen Cresco Sortiment einfach umsetzbar

Perfekt zum aktuellen Ernährungstrend: für eine moderne Auswahl in der Eistheke, die sich abhebt

Vegan ist nicht nur umwelt- und klimafreundlich, sondern auch eine Alternative für Menschen mit Laktoseintoleranz

Base Vegan

Clean Label-Eiscremebasis für veganes Creme- und Fruchteis

Besonderheiten:

- Für fruchtige und cremige vegane Eissorten
- Vielseitiger Einsatz für vollen Genuss: geeignet für die Anwendung mit veganen Eispasten, Fruchtpürees sowie mit frischen oder Tiefkühlfrüchten
- Einfache Anwendung: Flüssigkeit im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen. Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben und weiter pasteurisieren. Heiße Basis aromatisieren, mixen und direkt frieren.
- Ohne gehärtete Fette
- Ohne Palmfette
- Ohne Allergene
- Ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur (gemäß Anhang II LMIV)

Tipp: Für veganes Fruchteis eignen sich auch die Basen **Lyra 50** und **Lyra 100**.

Basi

MILCHBASEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER	HERSTELL-PROZESS
3306113	**CENTAURO 100** Basismix zur Herstellung von Speiseeis mit Milchanteil.	1 kg	100 g	●
3306147	**CRESCOPANNA 100** Basismix zur Herstellung von Milchspeiseeis.	1 kg	100 g	●●
3306140	**PERFETTA 50** Basismix für die Herstellung von Milchspeiseeis mit Kakaobutter.	1 kg	50 g	●
3304867	**TUCANA 10** Konzentrierter Basismix zur Herstellung von Milchspeiseeis.	1 kg	10 g	●
3306117	**VENUS 50** Basismix zu Herstellung von Speiseeis.	1 kg	50 g	●

FRUCHTBASEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER	HERSTELL-PROZESS
3306104	**LYRA 50** Basismix zur Herstellung von besonders cremigem Fruchteis.	1 kg	50 g	●●
3306102	**LYRA 100** Basismix zur Herstellung von besonders cremigem Fruchteis.	1 kg	100 g	●●

UNIVERSALBASEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER	HERSTELL-PROZESS
3306375	**BASE UNICA ZERO** Basismix für die Herstellung von Speiseeis ohne Zuckerzusatz.	1 kg	1 btl / Wanne	●●
3306120	**SOFFICEPANNA** Pulverisiertes Produkt für die Herstellung von Parfaits.	1 kg	Je nach Verwen-dung	●
3304866	**UNIVERSALBASIS 100/BASE UNICA 100** Universalbasismix zur Herstellung von Fruchteis oder Speiseeis.	1 kg	100 g	●●
3306149	**BASE VEGAN** Universalbasismix zur Herstellung von veganem Fruchteis oder Speiseeis.	1kg	250 g	●

Paste
Crema

KLASSISCHE EISPASTEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
3306022	**CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**[1] Eispaste mit kolumbianischem Premiumkaffee.	3 kg	70–100 g
3306365	**CARAMEL-TONKA**[1] Mit Karamellzucker und Tonkabohnengeschmack.	3 kg	40–50 g
3100046	**CHOC'OR** Mit dem typischen Pralinengeschmack.	3 kg	100–130 g
3300300	**COOKIE/BISCOTTO**[1] Eispaste mit Keksgeschmack.	3 kg	50 g
3300310	**DULCE DE LECHE**[2] Mit dem typischen Geschmack von gekochter Milch und karamelisiertem Zucker.	3 kg	70–100 g
1334903	**CIOCCOLATO BIANCO/ WEISSE SCHOKOLADE** Eispaste mit weißem Schokoladengeschmack.	3 kg	80–100 g
3100054	**SCHOKOLADE/CIOCCOLATO** Eispaste mit Schokoladengeschmack.	3 kg	70–100 g
3305487	**ERDNUSS/PEANUTS** 100 % Erdnusspaste aus gerösteten Erdnüssen.	3 kg	80–100 g
3302673	**GRÜNE MINZE/MENTA VERDE**[1] Eispaste mit frischem Minzgeschmack.	3 kg	40–60 g
3100060	**HASELNUSS/NOCCIOLA** Eispaste aus italienischen Haselnüssen.	3 kg	70–90 g
3306490	**HONIG KURKUMA** Eispaste mit Honig-Kurkuma-Geschmack. Enthält 25% hochwertigen Honig.	3 kg	80-100 g

PULVERISIERTE PASTEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
3306109	**CACAO NOBLESSE** Pulverisierte Zubereitung zur Herstellung von veganem Schokoladeneis.	1 kg	50–80 g
3306096	**COCCO DI SULÙ PHILIPPINES** Pulverisierte Zubereitung mit philippinischer Kokosnuss.	1 kg	80–100 g
3306092	**EISZUBEREITUNG TIPO GRECO 100** Pulverisierte Zubereitung mit typisch-cremigem Joghurt-geschmack.	1 kg	80–100 g
3304826	**JOGHURT 50** Pulverisierte Zubereitung mit Joghurtgeschmack.	1 kg	50 g
3306489	**YUZU GIAPPONE** Pulverisierte Zubereitung mit japanischem Yuzuextrakt.	1 kg	80-100 g
3306547	**KEFIR** Pulverisierte Zubereitung mit Kefirgeschmack.	1 kg	80-100g

KLASSISCHE EISPASTEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
3306032	**MASCARPONE** Mit typischem Mascarpone Geschmack.	3 kg	80-100 g
3100062	**NOCCIOLA PIEMONTE IGP** 100 % Premium Haselnusspaste aus italienischen Piemont-Haselnüssen.	3 kg	80-100 g
3304829	**NUBE**[1] Eispaste für blaues Kindereis mit Kaugummigeschmack.	3 kg	40-50 g
1333803	**PISTACCHIO KERMAN NATURA** Pistazienpaste aus 99 % iranischen Kerman-Pistazien ohne Farbstoff für ein natürliches Farbergebnis.	3 kg	80-100 g
3100066	**PISTACCHIO KERMAN/IRAN**[1] Pistazienpaste mit 99 % iranischen Kerman-Pistazien.	3 kg	80-100 g
3100065	**PISTACCHIO**[1] Pistazienpaste mit 30 % Pistazien.	3 kg	80-100 g
3100131	**PISTACCHIO ORIGINARIO**[1] Pistazienpaste mit 70 % gerösteten Pistazien.	3 kg	80-100 g
3306033	**TIRAMISU MIT MASCARPONE**[1] Tiramisueispaste mit echter Mascarpone.	3 kg	80-100 g
3306040	**VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR**[1] Mit Vanilleschoten zur Herstellung von hochwertigem Vanilleeis.	3 kg	40-50 g
3304816	**VANILLE/VANIGLIA CLASSICA**[1] Eispaste mit Vanillegeschmack.	3 kg	40-50 g
3100063	**WALNUSS/NOCE** Eispaste mit Walnussgeschmack.	3 kg	70-100 g
3306035	**ZABAIONE**[1] Eispaste mit Marsalawein und Eibestandteilen.	3 kg	80-100 g
3306606	**READY CREAM MILCHREIS** NEU – Erhältlich ab Januar 2024 Eispaste mit Milchreisgeschmack und Reiskörnern.	1,5 kg	750 g

DUE 2 IN 1

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
1334603	**WALDMEISTER DUE/2IN1** Fettcreme mit Waldmeistergeschmack. Einsetzbar als Eispaste zum Aromatisieren von Speiseeis und als Variegato zum Marmorieren.	3 kg	Als Eispaste: 80-100 g
1336903	**COFFEE CRUNCH DUE/2IN1** Fettcreme mit Kaffeegeschmack und knusprigen Kakaonibs. Einsetzbar als Eispaste zum Aromatisieren von Speiseeis und als Variegato zum Marmorieren.	3 kg	Als Eispaste: 80-100 g
3306666	**ROSE DUE/2IN1** NEU – Erhältlich ab Januar 2024 Eispaste mit Rosengeschmack und Rosenblättern zum Aromatisieren von Speiseeis und als Variegato zum Marmorieren.	3 kg	Als Eispaste: 100-150 g

MANGAROCA
BATIDA
DE COCO
Paste
Frutta
MANGAROCA
BATIDA
DE COCO

FRUCHTPASTEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME		GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
3302680	**ANANAS** Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3300960	**BANANE/BANANA**[3] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3300970	**ERDBEERE/FRAGOLA** Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3301250	**GRÜNER APFEL/MELA VERDE**[1] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3301060	**HEIDELBEERE/MIRTILLO**[5] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3301000	**HIMBEERE/LAMPONE**[1] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3300920	**KIRSCH (MIT AMARENA-GESCHMACK)** Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3300990	**KIWI**[1] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3302668	**MANGO**[1] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3301080	**MARACUJA-PASSIONSFRUCHT**[4] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3301050	**MELONE**[1] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g
3300980	**WALDFRUCHT/FRUTTI DI BOSCO**[5] Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.		3 kg	70–100 g

Ready
Line

MIT MILCH (1 BTL. + 2,5 / 3 LITER MILCH)

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
3304831	**ARCOYOG FROZEN YOGURT** Fertig aromatisiertes Produkt zur Herstellung von Frozen Yoghurt. Enthält 20 % Magermilch-Joghurtpulver.	1 kg	250 g
3306116	**COCCO DI SULÙ PHILIPPINES** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit philippinischer Kokosnuss.	1,25 kg	400 g
3306115	**TYP DUNKLE SCHOKOLADE/ CIOCCOLATO NEROFONDENTE** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von dunklem Schokoladen-Milchspeiseeis.	1,25 kg	500 g
3306099	**JOGHURT** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit Joghurtgeschmack.	1,2 kg	400 g
3306101	**KARIBISCHER KAKAO/CACAO CARAIBI** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von hochwertigem Schokoladen-Milchspeiseeis.	1,25 kg	500 g
3306100	**SAHNE/FIORDILATTE** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit Sahnegeschmack.	1,2 kg	400 g
3306136	**VANILLE/CREMA VANIGLIA**[1] Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit feinem Vanillegeschmack.	1,2 kg	400 g
3306118	**WEISSE SCHOKOLADE/CIOCCOLATO BIANCO** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit weißer Schokolade.	1,2 kg	400 g

MIT WASSER (1 BTL. + 2,5 LITER WASSER)

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
3306138	**BLUTORANGE/ARANCIA ROSSA** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit Blutorangen-Geschmack.	1,25 kg	500 g
3306137	**GRÜNER APFEL/MELA VERDE**[1] Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit dem Geschmack von grünem Apfel.	1,25 kg	500 g
3306121	**LIMONCELLO** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit dem typischen Geschmack des italienischen Zitronenlikörs Limoncello.	1,25 kg	500 g
3306133	**MELONE**[1] Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit Honigmelonengeschmack.	1,25 kg	500 g
3306132	**TROPIC/TROPICALE**[1] Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von hochwertigem Speiseeis mit Tropicgeschmack.	1,25 kg	500 g
3306139	**WASSERMELONE/ANGURIA**[1] Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von hochwertigem Speiseeis mit Wassermelonengeschmack.	1,25 kg	500 g
3306093	**ZITRONE/LIMONE** Fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Speiseeis mit Zitronengeschmack.	1,25 kg	500 g

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen Geschmackskompositionen und Texturen.

Jetzt scannen und kreativ werden!

VARIEGÒ CREME

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3100155	**CHOCO FRIZZY** Mit Schoko-Nussgeschmack und dem einzigartigen Knall- und Prickeleffekt.	3 kg
3100084	**CHOC'OR** Kakaohaltige Zubereitung mit Nuss- und Keksstückchen.	3 kg
3100258	**CHOCOMILKY & CEREALS** Mit Milchschokoladengeschmack und karamellisierten, gepufften Cerealien.	3 kg
3100082	**COOKIES/BISCOTTO** Kakaohaltige Zubereitung mit Cookiestückchen.	3 kg
3100230	**PISTAZIE/PISTACCHIO**[1] Pistazienzubereitung mit Pistazienstückchen.	3 kg
1336903	**COFFEE CRUNCH DUE/2IN1** Mit Kaffeegeschmack und knusprigen Kakaonibs. Einsetzbar als Variegato zum Marmorieren und als Eispaste zum Aromatisieren von Speiseeis.	3 kg
1334603	**WALDMEISTER DUE/2IN1** Mit Waldmeistergeschmack. Einsetzbar als Variegato zum Marmorieren und als Eispaste zum Aromatisieren von Speiseeis.	3 kg
3100077	**MACAO FONDENTE** Kakaohaltige Fettglasur zum Marmorieren und Dekorieren.	3 kg
1341503	**CHOCO PEANUT** Mit Erdnuss-Karamell-Schokoladen-Geschmack.	3 kg
1336503	**SPECULOFF** Mit Karamellgebäckstücken.	3 kg
1334703	**STRAWBERRY & MILK** Mit gefriertrockneten Erdbeerstückchen und Magermilchpulver.	3 kg
1337003	**COOKIE & MILK** Mit kakaohaltigen Mürbeteiggebäckstücken in einer hellen Creme.	3 kg
1341803	**ROASTED APPLE & MILK** Mit gefriertrockneten Apfelstückchen und Bratapfel-Geschmack in einer hellen Creme.	3 kg
3306666	**ROSE DUE/2IN1** NEU – Erhältlich ab Januar 2024 Eispaste mit Rosengeschmack und Rosenblättern zum Aromatisieren von Speiseeis und als Variegato zum Marmorieren.	3 kg

VARIEGÒ FRUCHT

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3306041	**AMARENA**[6] Zubereitung mit kandierten Kirschen und Amarenageschmack.	3 kg
3301313	**ERDBEERE/FRAGOLA**[7] Zubereitung mit Erdbeeren.	3 kg
3306275	**INGWER/GINGER**[8 1] Zubereitung mit kandiertem Ingwer.	3 kg
3305973	**MANGO-MARACUJA**[7] Zubereitung mit Fruchtpüree und Fruchtsaft.	3 kg
3306042	**ORANGE/ARANCIA**[6] Zubereitung mit Orangengeschmack.	3 kg
3301279	**WALDFRUCHT/FRUTTI DI BOSCO**[7] Zubereitung mit Waldfrüchten.	3 kg
3306609	**HIMBEERE/LAMPONE** NEU – Erhältlich ab Januar 2024 Zubereitung mit Himbeergeschmack und kandierten Himbeeren.	3 kg
3306667	**YUZU LEMON** NEU – Erhältlich ab Januar 2024 Zubereitung mit Yuzugeschmack und kandierten Zitronenschalen.	3 kg

GELATELLA

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
1335203	**FROLLINA** Zubereitung zum Marmorieren, Dekorieren und Schichten mit Keksstücken.	3 kg
1333403	**CHOCOMILKY** Zubereitung zum Marmorieren, Dekorieren und Schichten mit Milchschokoladengeschmack.	3 kg
1333503	**PRALINWHITE** Zubereitung zum Marmorieren, Dekorieren und Schichten mit karamellisierten Mandeln und weißem Schokoladenpulver.	3 kg

Topping & Decorazioni

TOPPINGS

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3305947	**AMARENA**	1 kg
3305946	**ERDBEERE/FRAGOLA**[1]	1 kg
3305945	**HIMBEERE/LAMPONE**	1 kg
3305950	**KARAMEL/CARAMELLO**[1]	1 kg
3305943	**MANGO**	1 kg
3305941	**MINZE/MENTA**[1]	1 kg
3305952	**ROTE FRÜCHTE/RED FRUITS**[1]	1 kg
3305939	**SCHOKOLADE/CIOCCOLATO**[8]	1 kg
3306366	**TOFFEE**[8]	1 kg

EISZUTATEN MIT FRUCHTGESCHMACK

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3100125	**GRÜNE DROPS MIT APFEL-GESCHMACK**[1] Geleedekor mit Apfelgeschmack, zum Dekorieren von Speiseeis.	2 kg
3100122	**ROTE DROPS MIT ERDBEER-GESCHMACK**[1] Geleedekor mit Erdbeergeschmack, zum Dekorieren von Speiseeis.	2 kg
3306044	**KIRSCHEN MIT AMARENA-GESCHMACK**[1 8] Kandierte Sauerkirschen mit dem typischen Amarena-Geschmack.	3 kg

Haben Sie Interesse an Günthart-Dekoren?

Sprechen Sie Ihren BRAUN-Fachberater an und lassen Sie sich beraten.

Capfruit Frucht-pürees

Eine qualitativ hochwertige Alternative zu frischen Früchten bieten die Capfruit Fruchtpürees. In diesen aus Frankreich kommenden Fruchtpürees werden frische, reife Früchte ohne Kern- und Schalenteile fein püriert.

CAPFRUIT FRUCHTPÜREES

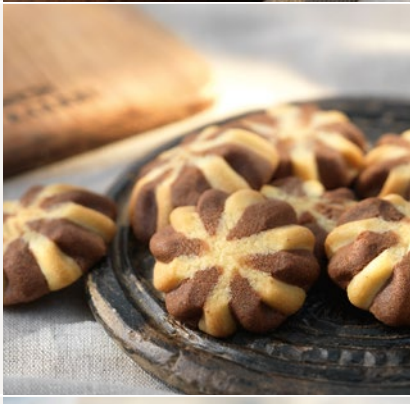
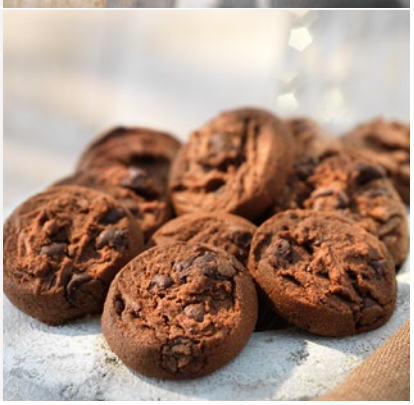
ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3500011	ANANAS	5 x 1 kg
3500007	APRIKOSE[3]	5 x 1 kg
3500012	BANANE	5 x 1 kg
3500002	ERDBEERE	5 x 1 kg
3500014	EXOTISCHE FRÜCHTE[3]	5 x 1 kg
3500010	GRÜNER APFEL	5 x 1 kg
3500006	HEIDELBEERE	5 x 1 kg
3500003	HIMBEERE	5 x 1 kg
3500017	MANDARINE	5 x 1 kg
3500015	MANGO	5 x 1 kg
3500013	PASSIONSFRUCHT	5 x 1 kg
3500004	ROTE FRÜCHTE	5 x 1 kg
3500005	SAUERKIRSCHE	5 x 1 kg
3500001	SCHWARZE JOHANNISBEERE	5 x 1 kg
3500009	WEISSER PFIRSICH	5 x 1 kg
3500008	WILLIAMSBIRNE	5 x 1 kg
3500016	ZITRONE	5 x 1 kg

Braun
in
Gelateria

Zum Dekorieren von Eiskreationen eignet sich ebenfalls hervorragend das breite Dekor- und Kekssortiment der Marke BRAUN. Entdecken Sie eine Auswahl an vielseitigen Streu- und Belegdekore, die leckeren Kekse sowie die Schokoladendekore für jeden Anlass, perfekt zum Abrunden für jede Eiskreation. Für weitere Dekorationen wenden Sie sich an Ihren Fachberater oder besuchen Sie den Braun-Onlineshop.

BRAUN KEKSERIA KEKSSPEZIALITÄTEN

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	
1296504	**BRAUN BUNTER SCHOKOKEKS, DUNKEL** **Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit Dekorlinsen.**	**4 kg** **100 g = 6 bis 7 Stück**	
1301036	**BRAUN BUTTER-SPRITZGEBÄCK** **Spritzgebäck mit Butter. Das hochwertige Braun Vanillearoma Kovanil gibt diesem Gebäck die besondere Note.**	**3,5 kg** **100 g = 18 bis 20 Stück**	
1297039	**BRAUN CARAMEL-COOKIE** **Mürbeteigkeks mit Caramelaroma geschmacklich abgerundet und leckeren Stückchen aus weißer Schokolade.**	**4,5 kg** **100 g = 12 bis 14 Stück**	
1285104	**BRAUN HAFERFLOCKENKEKS** **Mürbeteiggebäck mit Haferflocken und gehobelten Mandeln, abgerundet mit dem hochwertigen Braun Vanillearoma Kovanil.**	**4 kg** **100 g = 9 bis 11 Stück**	

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	
1296204	**BRAUN KNUSPER-KEKS** Mürbeteigkeks mit einer karamellisierten, knusprigen Erdnussauflage.	4 kg 100 g = 16 bis 18 Stück	
1289004	**BRAUN MARGERITENKEKS** Butter-Mürbeteiggebäck mit hellem und dunklem Teig in origineller Blütenoptik. Mit Braun Orangella verfeinert	4 kg 100 g = 9 bis 11 Stück	
1285404	**BRAUN MINI-HEIDESAND** Mürbeteiggebäck in origineller Optik mit Marmormotiv. Verfeinert mit dem hochwertigen Braun Zitronenaroma Sizilia	4 kg 100 g = 20 bis 24 Stück	
1293039	**BRAUN NUSS-NOUGAT-CREME-KEKS** Haselnuss-Mürbeteiggebäck mit einer erlesenen Nuss-Nougat-Cremefüllung.	4,5 kg 100 g = 12 bis 14 Stück	
1298039	**BRAUN SCHOKO-CHIPS-COOKIE** Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit leckeren Schoko-Chips.	4,5 kg 100 g = 12 bis 14 Stück	

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	
1292039	**BRAUN SCHOKO-CREME-KEKS** Schokoladen-Mürbeteiggebäck mit einer köstlichen Schokoladecreme-Füllung.	4,5 kg 100 g = 12 bis 14 Stück	
1291004	**BRAUN SCHWARZ-WEISS-KEKS** Mürbeteiggebäck in Schwarz-Weiß-Optik mit Butter, abgerundet mit dem hochwertigen Braun Vanillearoma Kovanil	4 kg 100 g = 16 bis 20 Stück	
1297336	**BRAUN ORANGEN-KEKSE** Mürbeteigkeks mit einer fruchtig-frischen Orangen-Fruchtfüllung.	3,5 kg 100 g = 5 bis 6 Stück	

Kekseria-Kekse

- werden aus besten, ausgesuchten Rohstoffen hergestellt
- bieten eine gleichbleibende Top-Qualität
- schmecken wie selbstgemacht
- haben ein handwerkliches Aussehen
- halten im wiederverschließbaren, luftdichten Eimer lange frisch

BRAUN STREU- UND BELEGDEKORE

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3800002	**BRAUN HASELNUSS-KROKANT** Dekormittel mit 20 % Haselnusskernen.	5 kg
3800001	**BRAUN HASELNUSS-KROKANT** Dekormittel mit 20 % Haselnusskernen.	25 kg
1800101	**BRAUN MOCCABOHNEN** Dragierte Moccabohnen aus feiner Schokolade mit 48 % Kakaobestandteilen.	1 kg
1700005	**BRAUN RÄNDEL-KANDIS**[1] Krokantähnliches Dekormittel mit 6 % Haselnusskernen.	5 kg
1702005	**BRAUN SCHOKOPAILETTEN RA MB** Schokoladenstreusel mit 32 % Kakaobestandteilen, dragiert in Plättchenform.	5 kg
1704002	**BRAUN SCHOKORASPELN RA MB** Geraspelte Dekorschokolade mit 40 % Kakaobestandteilen.	2 kg
1704102	**BRAUN BLÜTEN-RASPELN WEISS RA MB** Raspelschokolade aus weißer Schokolade.	2 kg
1704202	**BRAUN BLÜTEN-RASPELN VOLLMILCH RA MB** Raspelschokolade aus Vollmilch-Schokolade.	2 kg
1710005	**BRAUN SPEZIAL-STREUSEL RA MB** Dragierte, kakaohaltige Zuckerstreusel.	5 kg
1703005	**BRAUN ZUCKERPERLEN RSPO SG**[1] Dragierte bunte Dekorperlen.	5 kg

Nachhaltige und essbare Eislöffel, Kaffeerührstäbchen und mehr!

vegan
nachhaltig
plastikfrei

Spoontainable

Spoontainable GmbH
Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5
69124 Heidelberg
+49 06221 4263247
sales@spoontainable.de

BRAUN BEDRUCKTE SCHOKOLADENDEKORE

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	STK/ KARTON
1725001	BRAUN DEKOR À LA TIRAMISU	240
1760001	BRAUN DEKOR APFEL[1]	192
1760101	BRAUN DEKOR BANANE[1]	240
1714801	BRAUN DEKOR BATIDA DE COCO	192
1760201	BRAUN DEKOR BLUTORANGE[1]	192
1762001	BRAUN DEKOR BOTTERMELK[1]	192
1762401	BRAUN DEKOR CAFE CULT[1] (2 MOTIVE)	240
1716801	BRAUN DEKOR CAPPUCCINO	240
1763401	BRAUN DEKOR EIERLIKÖR[1]	240
1760301	BRAUN DEKOR ERDBEER[1] (2 MOTIVE)	192
1760501	BRAUN DEKOR HIMBEER[1] (2 MOTIVE)	192
1761201	BRAUN DEKOR JOGHURT[1]	192
1761501	BRAUN DEKOR JOGHURT-ERDBEER[1]	240
1761801	BRAUN DEKOR JOGHURT-LIMETTE[1]	240
1761901	BRAUN DEKOR JOGHURT-ROTE GRÜTZE[1]	192
1762201	BRAUN DEKOR LATTE MACCHIATO[1]	240
1760701	BRAUN DEKOR MANGO[1]	240
1760901	BRAUN DEKOR PFIRSICH[1]	192
1762301	BRAUN DEKOR STRACCIATELLA[1]	240
1761101	BRAUN DEKOR ZITRONE[1]	192

we

Gelato

Ihr Fachberater:

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystrasse 17 - 21
30459 Hannover – Germany

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380 - Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333 - Fax 05 11/41 07 317

www.martinbraun.de
e-mail: cresco@martinbraun.de

Produkteigenschaften

	Vegetarisch**
	Vegan***
	ausschließlich mit natürlichen Aromen
	ohne gehärtete Fette laut Rezeptur*
	ohne Aromen
	ohne Lactose laut Rezeptur*
	ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur* (gemäß Anhang II LMIV)
	ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)
	ohne kennzeichnungspflichtige Allergene* (gemäß Anhang II LMIV)
	Eis
	Softeis
	Sorbet
	Hervorragend einsetzbar in der Konditorei

* Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter https://foodinfo.martinbraungruppe.com/)

** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

*** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Eiszutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Eis. Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden.

1 mit Farbstoff
2 mit Farb- und Konservierungsstoff, bei Anwendung laut Grundrezept Sulfitgehalt < 10 ppm
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Konservierungsstoff und Antioxidationsmittel
5 mit Farbstoff, bei Anwendung laut Grundrezept Sulfitgehalt < 10 ppm
6 geschwefelt, mit Farb- und Konservierungsstoff
7 mit Antioxidationsmittel, Farb- und Konservierungsstoff
8 mit Konservierungsstoff

● KALTE HERSTELLUNG

● WARME HERSTELLUNG