

**BITTE BEACHTEN!!!**



## AN UNSERE KUNDEN



### Aktuelle Marktentwicklung

ab dem 01.05.2022

Sehr geehrte Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner,

die Auswirkungen der aktuellen Ukraine – Krise, und den pandemiebedingten Lieferkettenproblemen, führen zu immer häufigeren Problemen in der Material- und Rohstoffbeschaffung.

Daher sehen wir uns gezwungen die aktuellen Preislisten für Jahr 2022 / 2023 zu widerrufen.

Ab dem 01.05.2022 gelten ausschließlich unsere veröffentlichten Tagespreislisten unter [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) sowie die im Onlineshop tagesaktuellen Preise unter [www.eisforum.shop](http://www.eisforum.shop).

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und eine weiterhin gute und erfolgreiche Zusammenarbeit.

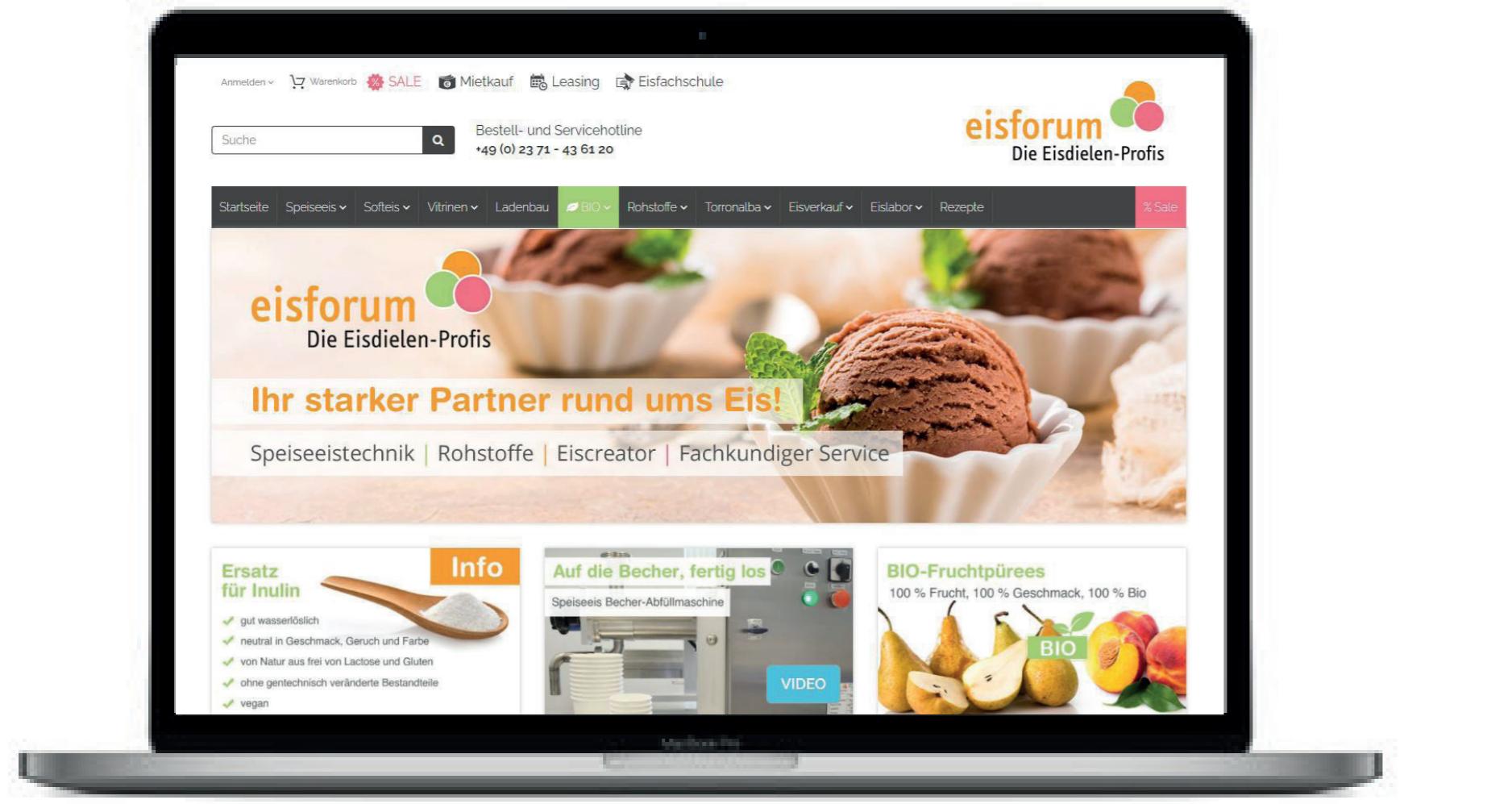
**Ihr Eisforum Team**



## ROHSTOFFE

Preisliste 2022/23





**Rund um die Uhr einkaufen!**  
[www.eisforum.shop.de](http://www.eisforum.shop.de)



## ROHSTOFFKATALOG FÜR DIE SAISON 2022-2023

Hier erwarten Sie nicht nur ausgewählte Top-Produkte zu sensationellen Preisen, wie die 100 % Geschmackszubereitungen, sondern auch eine Vielzahl an interessanten Produkten wie unsere 100 % Fruchtpürees, unsere hauseigenen Basen und noch vieles mehr.

Stöbern Sie in Ruhe durch unseren Katalog und lassen sich inspirieren.  
 Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.  
 Probieren Sie doch vielleicht mal ein neues Rezept aus. Eine Sammlung von Rezepten finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank im Shop: [www.eisforum.shop/Rezepte-der-Woche/](http://www.eisforum.shop/Rezepte-der-Woche/)

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Spaß beim Entdecken.  
**Ihr Eisforum-Team**



**TORRONALBA**  
 FEIN ABGESTIMMTE  
 PRODUKTE IN ITALIENISCHER  
 TRADITION

**TOP 100 % NATUR**  
 UNSERE BESONDEREN.  
 IN QUALITÄT & PREIS.

Seite 38 - 56

Seite 20 - 22

**NEU FAIR & NACHHALTIG**  
 FAIRE UND NACHHALTIGE  
 SCHOKOLADE MIT HOCHWERTIGEM  
 & ECHTEM GESCHMACK.

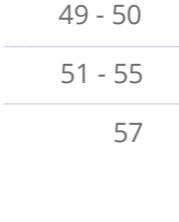
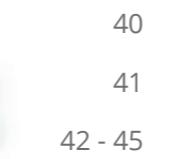
Seite 19

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>EISFORUM</b>	
Eisforum	5
Der Eiscreator	6
Die Eisfachschule	7
BIO-Rohstoffe - digitalen BIO-Broschüre	8 - 9
Speiseeistechnik	10 - 11
Abfüllmaschine Unifill	12 - 13
<b>TROCKENSTOFFE/GRUNDPRODUKTE</b>	
Milchpulver   Stabilisatoren   Reine Proteine	
Spezialzucker   Füll- und Ballaststoffe	14 - 15
<b>BASEN</b>	
Basen   Strukturverbesserer	16 - 17
<b>Kakaoprodukte</b>	
Schokoladenchips   Kakaopulver   Fertigmischungen	18 - 19
<b>ZITRONENPRODUKTE</b>	
Zitronenprodukte   Fertigmischungen	20
<b>100 % Natur</b>	
Haselnuss   Pistazie   weitere Nusssorten	21 - 23
<b>Vanille &amp; Stracciatella Produkte</b>	
Vanille   Stracciatella & Überzüge	24
<b>Geschmackszubereitungen</b>	
	25 - 28
<b>Fruchtpasten</b>	
100 % natürlicher Geschmack	29 - 30
<b>Variegati Creme &amp; Frucht</b>	
	31
<b>100 % Fruchtpürees</b>	
Hochreife Früchte aus der Dose	
Europäische Früchte   Exotische Früchte	33 - 38



<b>TORRONALBA</b>	
Konzentrierte Fruchtzubereitungen	40
Pasten aus konzentrierter Frucht	
Pulver-Mischungen	41
Geschmackszubereitungen	42 - 45
Fruchtzubereitungen	46 - 48
Kakao, Schokolade & Nougat	
Kakao   Kakao Fertigmischungen   Nougat	49 - 50
<b>TOP</b> Variegati Creme & Frucht	51 - 55
Schokoladen Überzüge	57



<b>DEKORE / TOPPINGS</b>	
Keks- & Waffelprodukte, Schokoladendekore	58
Schokoladendekore & Beleg Kirschen	59
Nussdekore	60
Zuckerdekore	61
Toppings	62 - 63



**NEU** 100 % BIO und 100 % digital.  
Unsere BIO-Broschüre.

Laden Sie sich die Broschüre mit Preisliste  
gleich hier herunter:  
[www.eisforum.shop/BIO\\_Broschüre](http://www.eisforum.shop/BIO_Broschüre)



**eisforum** Die Eisdielen-Profis

Ihr starker Partner rund ums Eis!

Speiseeistechnik | Rohstoffe | Vitrinentechnik | Labortechnik | Fachkundiger Service

## Eisforum

In der Eisforum GmbH & Co.KG aus Iserlohn finden Sie einen kompetenten und erfahrenen Partner sowohl in der Eisproduktion als auch in der Gründung, Planung und Entwicklung Ihrer Eisdielen.

Unser Ziel ist, Sie mit allem zu versorgen, was Sie für den Erfolg Ihres Unternehmens benötigen. Dazu zählt nicht nur der Verkauf von professionellen Maschinen und edlen Rohstoffen, sondern auch umfassender und leistungsstarker Full-Service sowie fachgerechte Beratung und diverse Schulungen auf allen Gebieten.

### Ihr Eisforum-Team

Sicherheit ✓

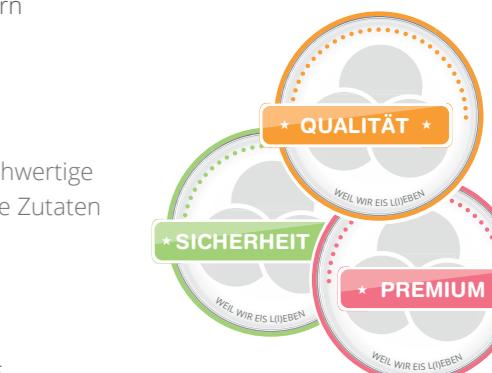
Ständige Kontrolle von Produkten und Partnern

Qualität ✓

Ausschließlich nur hochwertige Rohstoffe und erlesene Zutaten

Premium ✓

Bester Geschmack auf höchstem Produkt Niveau





## Der Eiscreator

Klick, klick zur perfekten Rezeptur

### Für Sie eiskalt entwickelt

Machen Sie endlich das Eis, das Sie schon immer mal anbieten wollten: Apfelkuchen-Vanille-Eis, Käsetorte-Ananas-Eis oder einfach das, was Ihnen und Ihren Gästen gerade schmeckt.

Und damit es auch richtig gut und lecker wird, haben wir eine Software, mit der Sie alle Zutaten in das richtige Mischungsverhältnis bringen können. Bestimmen Sie Zucker-, Milch- oder Fruchtgehalt und auf Knopfdruck verrät Ihnen die Eisforum-Software neben dem richtigen Mengenverhältnis auch noch gleich, was eine Kugel Eis in der Herstellung kostet. Da kalkuliert sich es doch gleich viel einfacher.

### So gelingt es immer

Der aktuelle Sollwertabgleich zeigt an, ob ausreichend Wasser, Zucker, Fett und Trockenmasse angegeben wurde. Sie sehen sofort, ob hier alles stimmt.

The screenshot shows a software interface for creating ice cream recipes. At the top, there's a navigation bar with 'Dashboard', 'Bilanzierung', 'Produkte', 'Rezepte', 'Erzeugungen', 'Mandanten', and 'Abrechnen'. Below that is a sub-menu with 'Gesamtabrechnung', 'Produkte', 'Preis-Einstellungen', and 'Log'. A central search bar has 'Speichern', 'Kopieren', and 'Reset' buttons. A 'Zucker-Rechner' button is also present. The main area is titled 'Eiszusammensetzung' and contains several tables of ingredients with columns for 'Produkt', 'Rezept', 'Menge', 'W%', 'Z%', 'F%', 'Mw%', 'Akw%', 'Ges%', and 'Preis'. There are sections for 'Grundprodukte', 'Basis und Beikost', and 'Getränk'. A note at the bottom left says 'ACHTUNG: nicht für alle, die von Ihnen gewählte Produkte ist bekannt, ob Sie Allergene enthalten.' Below the tables are sections for 'Inhaltsstoffe' (with a crossed-out X icon) and 'Sachmarken'. At the bottom right, there's a section for 'Ich möchte 5,00 Liter Eis produzieren.' with buttons for 'Drucken', 'Rezept', 'Zutatenliste', 'Tafel-Rezept', '3-Schalen Rezept', and '3-Schalen Rezept für Shop'. Below this are six small images of different ice cream flavors: Schoko-Orange, Lili-Wildberry, Mirabelle-Vanille, Mirabelle-Sorbet, Spontana-Milch-Milch Naturlich, and GIN-Tonic-Heidelbeere.

### Kunden und Prüfer freuen sich

Sie können aber auch Inhaltsstoffangaben und Nährwerttabellen ausdrucken. Das freut Kunden, die auf einen Blick sehen, was Ihr Eis enthält und der Lebensmittelkontrolleur ist ebenfalls zufrieden: Es sind alle gesetzlichen Bestimmungen erfüllt! Angaben für Brennweite, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Fette, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Natrium können Sie ebenso ausdrucken wie die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene.

### Ihr eigener Rezept-Schatz

Ihre Eigenkreationen gehen nie wieder verloren. Speichern Sie Rezepte und Bilanzierungen einfach ab. Möchten Sie diese Spezialität erneut produzieren – einfach aufrufen und Sie haben alle Zutaten und Mengen wieder im Blick. Sollten sich EK-Preise verändert haben, korrigieren Sie diese einfach und schon ist Ihr Rezept wieder aktuell.



## Die Eisfachschule

Seminare & Coaching

Gutes Speiseeis braucht handwerkliches Können, hochwertige Zutaten, eine gute Rezeptur und vor allem... Liebe und Leidenschaft!

Gutes Eis zu machen, ist eine handwerkliche Kunst, aber alles andere als Hexerei. Und: Jeder kann es lernen! Deshalb bieten wir Schulungen, Seminare und Workshops zu allen Themen rund um Speiseeis an. Nicht nur für gestandene Profis, sondern auch für Existenzgründer und Anfänger, die einmal ganz ernsthaft ausprobieren möchten, ob das Eismachen der richtige Weg in die Zukunft sein könnte. Testen und erlernen Sie neue Tricks und Kniffe in unserem großen, gut ausgestatteten Eislabor, um mit Ihrem handwerklich hergestellten Eis noch erfolgreicher zu sein. Die Anmeldung und weitere Informationen finden Sie im Internet unter: [www.eisforum-eisfachschule.de](http://www.eisforum-eisfachschule.de)

## UNSER ANGEBOT:

- Schulungen und Seminare (Eisfachseminare, Existenzgründerinfos)
- Analyse und Optimierung Ihrer Produkte und Ihres Sortiments
- Beratung und Planung des Ladenbaus inkl. der Einrichtung in Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Eisdienlen-Spezialisten
- Rezeptentwicklung
- Beratung, Planung und Unterstützung bei der Eröffnung
- Mitarbeiterschulung



Rund um die Uhr einkaufen!  
[www.eisforum.shop.de](http://www.eisforum.shop.de)



## BIO-Rohstoffe

Jetzt in unserer neuen digitalen BIO-Broschüre

**BIO-ROHSTOFFE** Preisliste 2022/23

AUS BIOLOGISCHEN  
100 %  
ROHSTOFFEN

**eisforum** Die BIO-Eisprofis

100% BIO und 100% digital.  
Unsere BIO-Broschüre.

Eis, Bio und Genuss passen hervorragend zusammen. Nutzen Sie unsere BIO-Produkte und bieten Sie Ihren Kunden 100-prozentiges Bio-Eis: von den Rohstoffen bis zum nachhaltigen Eisverkaufszubehör.

Unser gesamtes BIO-Sortiment finden Sie nun in unserer neuen BIO-Broschüre. Natürlich ganz nachhaltig digital statt auf Papier.

Laden Sie sich die Broschüre mit Preisliste gleich hier herunter:  
[www.eisforum.shop/BIO\\_Broschüre](http://www.eisforum.shop/BIO_Broschüre)

Rund um die Uhr einkaufen!  
[www.eisforum.shop.de](http://www.eisforum.shop.de)



## BIO-Rohstoffe

BIO-Eis von Anfang an

Eiskreationen für nachhaltigen Genuss

Für immer mehr Menschen gehören Bioqualität und Umweltfreundlichkeit zum unbeschwert Genuss. Setzen Sie diese Wünsche Ihrer Kunden ganz einfach um. Mit den BIO-Produkten von eisforum kreieren Sie leckere Eissorten in 100-prozentiger Bioqualität.

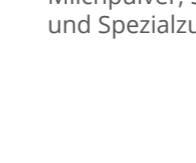
Alle Zutaten sind nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Auch laktosefreies oder veganes Speiseeis können Sie mit diesen Zutaten zubereiten. Umweltfreundliches Eisverkaufszubehör – wie kompostierbare Becher oder Spachtel aus biologisch abbaubaren- und kompostierbaren Materialien – runden unser BIO-Angebot ab.

Einfach, lecker, bio – und gut fürs Image:  
Ihre Kunden werden es lieben!

Rund um die Uhr einkaufen!  
[www.eisforum.shop.de](http://www.eisforum.shop.de)

## UNSER BIO-ANGEBOT:

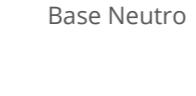
- **BIO-TROCKENSTOFFE / GRUNDPRODUKTE**  
Milchpulver, Stabilisatoren und Spezialzucker



- **BIO-FRUCHTPÜREES**  
BIO Apfel-Püree 100 % rein, BIO Erdbeere-Püree 100 % rein...



- **BIO-BASEN**  
Base Milch, Base Frucht, Base Neutro



- **BIO-GESCHMACKSZUBEREITUNGEN**  
BIO Bourbon Vanille, BIO EF-Vanille Bourbon Pulver



- **BIO-PASTEN 100% NATUR**  
100% BIO Haselnuss, 100% BIO Pistazie...



- **BIO-AROMEN**  
BIO Aroma Bourbon Vanille, BIO Aroma Zitrone...



## SPEISEEISTECHNIK

### PROFESSIONELLE TECHNIK FÜR ALLE SCHRITTE DES HERSTELLUNGSPROZESSES

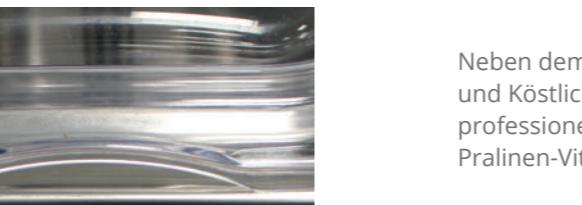
Die Speiseeistechnik gehört für Eisdielen-Besitzer zu den wesentlichen Investitionen für die Speiseeisherstellung.

Bei uns finden Sie professionelle Technik für alle Schritte des Herstellungsprozesses. Dazu zählen Speiseeismaschinen, Pasteurisierer und Reifewannen ebenso wie Eislagerräume und Schockfroster.

Als langjährige Branchenkennner beraten wir Sie ausführlich und kompetent zu den einzelnen Geräten. Auch nach dem Kauf profitieren Sie von einem umfassenden Service und persönlichen Ansprechpartnern.



Die Speiseeismaschine ist das Herzstück Ihres Eislabors. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Speiseeismaschinen, auch als Kombigerät aus Eismaschine und Pasteurisierer, kontinuierliche Freezer, Maschinen für die Eis am Stiel Herstellung sowie Modelle für die Gastronomie. Kompetente Beratung und umfassender Service inklusive.

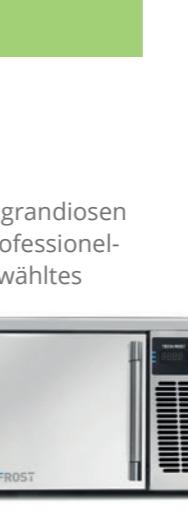


## VITRINENTECHNIK

### PERFEKT PRÄSENTIERT, VERLÄSSLICH GEKÜHLT

Eisvitrinen, Pozzetti- und Konditorei-Vitrinen bieten die stilvolle Kulisse für einen grandiosen Auftritt Ihrer Eisspezialitäten, Kuchen und Torten. Gleichzeitig überzeugen die professionellen Vitrinen durch exzellente Lager- und Reinigungseigenschaften und ein ausgewähltes Design. In jeder Hinsicht ein Genuss.

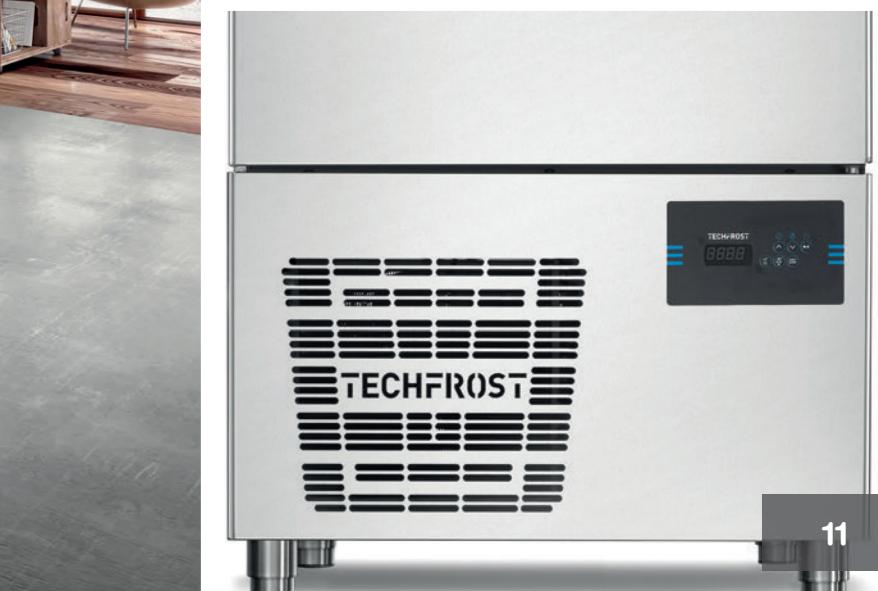
Neben dem klassischen Eis gehören für Eisdielen Torten, Kuchen und Köstlichkeiten wie Tiramisu fest zum Sortiment. In unseren professionellen Konditorei-Vitrinen, Schokoladen-Vitrinen und Pralinen-Vitrinen bieten Sie diesen süßen Sünden eine perfekte Bühne.



### SERVICE

Kompetente Beratung  
Ansprechpartner vor Ort  
Umfassender Service

Sieht das lecker aus! Design trifft auf handwerklich gefertigten Eisgenuss. Machen Sie Ihren Kunden Lust auf mehr und präsentieren Ihr Eis sicher gekühlt in diesen stilvollen Speiseeisvitrinen.





## ABFÜLLMASCHINE UNIFILL

AUF DIE BECHER, FERTIG, UMSATZ!

Die kompakte Abfüllmaschine kann direkt auf einer Arbeitsfläche abgestellt werden. Passendes Zubehör wie Becher mit Deckel oder Bleche für die Becher finden Sie ebenfalls in unserem Shop.



## ABFÜLLMASCHINE UNIFILL

HANDGEMACHTES EIS PROFESSIONELL VERPACKT



## TROCKENSTOFFE/GRUNDPRODUKTE

MILCHPULVER, STABILISATOREN, PROTEINE  
UND SPEZIALZUCKER

### Milchpulver

Unsere Tagespreise finden Sie unter:  
[www.eisforum.de](http://www.eisforum.de)



Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
60966-SB	Magermilchpulver unter 1 % Fett, 35,5 % Proteine	25 kg Sack	Tagespreis*	Tagespreis*		✓	
62400	Vollmilchpulver 26 % Fett	25 kg Sack	Tagespreis*	Tagespreis*		✓	

### Stabilisatoren

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
62900	Guarkernmehl Füllstoff, Verdickungsmittel	25 kg Sack**	Tagespreis*	Tagespreis*	✓	✓	✓
62950	Johannibrotkernmehl Stabilisator, Verdickungsmittel	25 kg Sack**	Tagespreis*	Tagespreis*	✓	✓	✓

\*\* Artikel auch als 1 kg Beutel erhältlich.

### Reine Proteine

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
68300	Soja-Protein 90 %	2 kg Eimer**	Tagespreis*	Tagespreis*	✓	✓	✓
67000.2	Milchprotein 80 %	2 kg Eimer**	Tagespreis*	Tagespreis*		✓	

\*\* Artikel auch als 25 kg Sackware erhältlich.

\*Unsere aktuellen [Tagespreise](#) finden Sie auf unserer Homepage [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) direkt auf der Startseite.



## TROCKENSTOFFE/GRUNDPRODUKTE



MILCHPULVER, STABILISATOREN, PROTEINE  
UND SPEZIALZUCKER

### Spezialzucker

Art.-Nr.	Beschreibung	POD (Süßkraft)	PAC (Gefrierhemmer)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
62500-SB	Dextrose DE 99.8 Traubenzucker	75 %	180 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
8075101	Trockenglucose DE 33 Traubenzucker	48 %	60 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
P10000159	Maltodextrin DE18 gewonnen aus Maisstärke	30 %	20 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓
P10000159.1	Maltodextrin DE18 gewonnen aus Maisstärke	30 %	20 %	2,5 kg Eimer	Tagespreis*	✓	✓	✓
63000	Invertzucker 72,7 % Mischung aus Glukose und Fruktose	125 %	190 %	12,5 kg Kanister	Tagespreis*	✓	✓	✓
62801	Fruktose Fruchtzucker	140 %	190 %	25 kg Sack	Tagespreis*	✓	✓	✓

### Füll- und Ballaststoffe



Art.-Nr.	Beschreibung	POD (Süßkraft)	PAC (Gefrierhemmer)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	laktosefrei	glutenfrei	vegan
NEU 62603	Promitor® Ballaststoff auf Maisbasis	9 %	9 %	25 kg Sack	5,59 €	✓	✓	✓
NEU 62603.2	Promitor® Ballaststoff auf Maisbasis	9 %	9 %	2,5 kg Eimer	7,10 €	✓	✓	✓

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

\*Unsere aktuellen [Tagespreise](#) finden Sie auf  
unserer Homepage [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) direkt auf der Startseite.

## BASEN



### BASEN FÜR CREMIGES EIS MIT EINEM AUSGEZEICHNETEN VOLUMENSTAND - FREI VON FETTEN & AROMEN



#### BASEN für cremiges Eis mit einem ausgezeichneten Volumenstand: **FREI von Aromen**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose- frei	FREI von Aromen		
								LAKTOSEFREI	GLUTENFREI	VEGAN
EFB0070	Base Milch 30/M mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Milcheis	❄️☀️	30	4 kg Beutel	9,90 €	39,60 €		✓		
EFB0071	Base Frucht 30/F mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Fruchteis	❄️☀️	30	4 kg Beutel	9,00 €	36,00 €	✓	✓	✓	
EFB0042.10	Base Milch 100/M mit Stabilisatoren und Emulgatoren für cremiges und feines Milcheis	❄️☀️	70-100	10 kg Beutel	10,50 €	105,00 €		✓		
EFB0072	Neutro Superpur mit Stabilisatoren u. Emulgatoren für cremiges und feines Frucht- u. Milcheis	❄️☀️	3-5	1,5 kg Eimer	22,80 €	34,20 €	✓	✓	✓	

#### BASEN für natürliches Eis - Frei von Aromen und Fetten, die nicht aus den Zutaten stammen **FREI von Aromen**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose- frei	glutenfrei	vegan
EFB0074.4	Base Natural Milch 30 nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannibrotkernmehl	❄️☀️	30	4 kg Beutel	17,75 €	71,00 €		✓	
EFB0075.4	Base Natural Frucht 30 nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannibrotkernmehl	❄️☀️	30	4 kg Beutel	16,40 €	65,60 €	✓	✓	✓
EFB0076	Base Neutro Natural nur natürliche Stabilisatoren, Guarkernmehl, Johannibrotkernmehl	❄️☀️	3-5	1,5 kg Eimer	72,50 €	108,75 €	✓	✓	✓



## BASEN



### BASEN FÜR CREMIGES EIS MIT EINEM AUSGEZEICHNETEN VOLUMENSTAND - FREI VON FETTEN & AROMEN

#### Strukturverbesserer für Ihre Eisrezepturen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose- frei	glutenfrei	vegan
EFB0061	Eisforum Soft Raffiniertes Kokosnussöl, Maltodextrin, Vegetarisches Eiweiß	❄️☀️	nach Bedarf	2 kg Eimer	5,40 €	10,80 €	✓	✓	✓
EFB0078	<b>NEU</b> Eisforum Max Volumen Aufschlagemulgator in pastöser Form, basierend auf Mono- und Diglyceriden	❄️☀️	nach Rezeptur	5 kg Eimer	4,59 €	22,95 €	✓	✓	✓



## KAKAOPRODUKTE

SCHOKOLADENCHIPS,  
KAKAOPULVER

### Schokoladenchips



Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFD0080	Eisforum Schokoladenchips Dunkel halbbitter, min. 58 % Kakaoanteil, ca. 38% Fett	★	nach Rezept	12,5 kg Karton	6,07 €	75,82 €
EFD0081	Eisforum Schokoladenchips Weiß min. 29 % Kakaoanteil, ca. 35% Fett	★	nach Rezept	12,5 kg Karton	7,80 €	97,50 €
EFD0082	Eisforum Schokoladenchips Vollmilch min. 30,5 % Kakaoanteil, ca. 33% Fett	★	nach Rezept	12,5 kg Karton	7,86 €	98,25 €

### Kakaopulver

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
63700-SB	Kakaopulver DE Zaan 20/22	❄️★	nach Rezept	5 kg Beutel	7,24 €	36,20 €
63702-SB	Kakaopulver black 10/12 zur Herstellung von sehr dunklem Schokoladeneis	❄️★	nach Rezept	1 kg Beutel	9,95 €	9,95 €

### Fertigmischungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
61102	Pronto Dunkle Schokolade Fertigmischung zur Herstellung von dunklem laktosefreiem Schokoladeneis	★	1,6 kg + 2,5 kg Wasser (80°)	1,6 kg Beutel	8,44 €	13,50 €



## KAKAOPRODUKTE

VALRHONA-SCHOKOLADEN

### Schokolade

Art.-Nr.	Beschreibung	(kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0061	Coeur De Guanaja P125 80% Weniger süß als eine klassische Kuvertürenschokolade und Ihre aromatische Kraft wird durch einen höheren Anteil an Kakaotrockenmasse verstärkt, min. 80 % Kakaoanteil	★	nach Rezept	3 kg Beutel	20,13 €	60,40 €
EFBIO0060	<b>Andoa Noire 70 % BIO-Schokolade</b> Zitrusfrüchte & intensiver Bittergeschmack, mit Frische und kräftiger Bitternote, die sich während des Genusses noch weiterentwickeln und verfeinern, min. 70% Kakaoanteil, <b>aus kontrolliert biologischem Anbau und Fairtrade zertifiziert</b>	★	nach Rezept	3 kg Beutel	21,72 €	65,15 €
EFP0060	<b>Blond Dulcey 35 %</b> Cremig und Keksig, „blonde“ cremige und samtige Textur, intensive und wenig zuckerige Süße weicht üppigen Noten von Mürbeig und einem Hauch von Salz, min. 35 % Kakaoanteil	★	nach Rezept	3 kg Beutel	20,51 €	61,52 €
EFP0062	<b>Ivoire 35 %</b> Cremig und Vanillig, weiße Schokolade mit geringerer Süße offenbart Aromen von heißer Milch, die von leichten Vanillenoten unterstrichen werden, min. 35 % Kakaoanteil	★	nach Rezept	3 kg Beutel	18,80 €	56,40 €

### Fruchtkuvertüre

Ohne Konservierungsstoffe    Ohne Farbstoffe    Ohne Aromen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0063	<b>Inspiration Passionsfrucht</b> Fruchtkuvertüre, völlig natürlich in Geschmack und Farbe, einzigartiger Geschmack der Schokolade mit vollem Fruchtaroma und intensiver Farbe der Frucht	★	nach Rezept	3 kg Beutel	25,33 €	76,00 €
EFP0064	<b>Inspiration Himbeere</b> Fruchtkuvertüre, völlig natürlich in Geschmack und Farbe, einzigartiger Geschmack der Schokolade mit vollem Fruchtaroma und intensiver Farbe der Frucht	★	nach Rezept	3 kg Beutel	28,77 €	86,30 €

**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

Faire und nachhaltige Schokolade mit hochwertigem & echtem Geschmack.



## ZITRONENPRODUKTE

ERFRISCHEND & SPRITZIG  
PULVER, PASTEN & SAFT

### → Zitronenprodukte

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFB0054	Zitronensäure Zitro EF zum Abschmecken und Verfeinern Ihrer Eiskreationen	❄️☀️	nach Bedarf	12 x 1 kg Flasche	6,95 €	83,40 €
EFB0054.ZS	Zitronensaft 100 % zur Herstellung von Fruchteis	❄️☀️	nach Bedarf	6 x 1 kg Flasche	2,95 €	17,70 €
<b>TOP</b> EFB0064	100 % Zitronensaft trüb Wie frisch gepresst, ungekocht	❄️☀️	nach Bedarf	20 kg Bag in Box	4,10 €	82,00 €

### → Zitronen und Limonen Paste

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
<b>TOP</b> EFP0028	Sizilianische Zitrone Herhaft und Wild im Geschmack mit Zitronenzesten	❄️☀️	40-60	5 kg Dose	14,00 €	70,00 €

### → Fertigmischungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
<b>NEU</b> 61103	Pronto Zitrone Fertigmischung zur Herstellung von laktosefreiem Zitroneneis	☀️	1,5 kg + 3,0 kg Wasser (50°)	1,5 kg Dose	6,73 €	10,10 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung      ☀️ warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -  
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



## 100 % NATUR

UNSERE BESONDEREN. IN QUALITÄT & PREIS.

### 100 % NATUR PUR

In der Natur liegt die Kraft. Die 100 % Reinen verleihen Ihrem Produkt einen unverwechselbaren, natürlichen und intensiven Geschmack. Und das ganz ohne Stabilisatoren und Emulgatoren.

#### Qualität ✓

Ausschließlich nur hochwertige Rohstoffe und erlesene Zutaten

Ohne Emulgatoren

Ohne Stabilisatoren



## 100 % NATUR

GESCHMACKSINTENSIV & NATÜRLICH



Die 100 % reinen und natürlichen Produkte aus Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Mandel und Co. verleihen Ihrem Eis einen unverwechselbar intensiven Geschmack – ganz ohne Emulgatoren und Stabilisatoren.

### → 100 % Haselnuss

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0005	100 % Haselnuss stark geröstet, noch intensiver im Geschmack	✳️✳️	80-100	5 kg Dose	20,50 €	102,50 €
T0002	<b>Alba Extra 100 % Feine Haselnuss aus dem Piemont</b> leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	24,65 €	73,95 €
T0002.10	<b>Alba Extra 100 % Feine Haselnuss aus dem Piemont</b> leicht geröstete Haselnuss aus den Provinzen Asti und Cuneo	✳️✳️	80-100	10 kg Dose	23,40 €	234,00 €
T0047	Piemont I.G.P. 100 % Haselnüsse aus dem Piemont I.G.P.	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	28,40 €	85,20 €

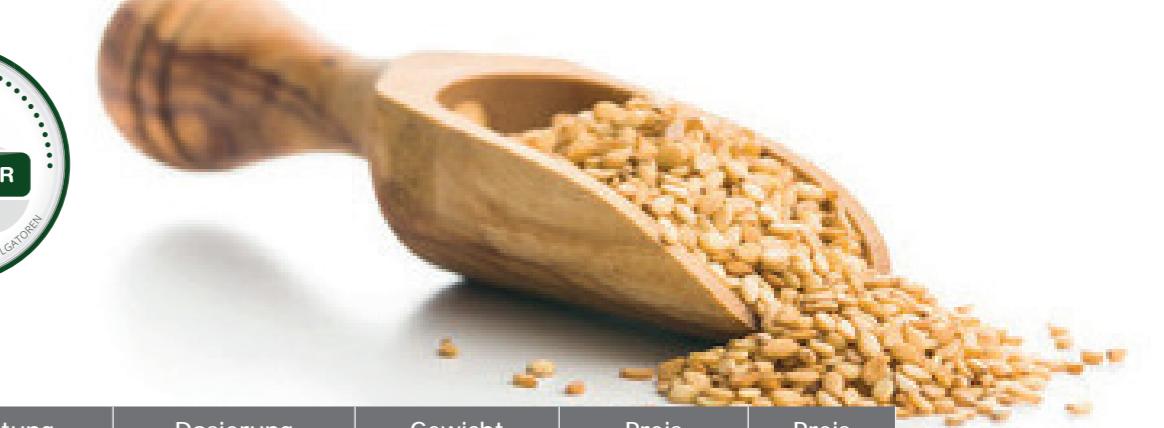
### → 100 % Pistazien

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0007	100 % Pistazien mit einem süßlichen und würzigen Geschmack	✳️✳️	80-100	5 kg Eimer	45,00 €	225,00 €
EFP0107	100% Sizilianische Pistazie Monorigine Etna® ausgewählte Sizilianische Pistazien vom Fuße des Etna's	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	58,00 €	174,00 €



## 100 % NATUR

GESCHMACKSINTENSIV & NATÜRLICH



### → 100 % Natur

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0006	100 % Virginia Erdnuss geröstet, fein gemahlen, äußerst intensives Aroma, mit delikater Süße	✳️✳️	80-100	5 kg Eimer	9,00 €	45,00 €
EFP0009	100 % Walnuss leicht herbe und nussige Note	✳️✳️	80-100	5 kg Eimer	22,00 €	110,00 €
EFP0110	<b>100 % sizilianische Mandel</b> geröstet, sehr kräftig im Geschmack, sehr feines Aroma, fein gemahlen	✳️✳️	80-100	5 kg Eimer	20,50 €	102,50 €
EFP0010	100 % Mandel leicht geröstet fein in der Note und leicht im Geschmack	✳️✳️	80-100	5 kg Eimer	20,50 €	102,50 €
EFP0025.3	100 % Pekannuss die nordamerikanische, mildere Variante der Walnuss	✳️✳️	80-100	3 kg Eimer	33,00 €	99,00 €
EFP008.3	100 % Macadamia die „Königsnuss“ – buttrig im Geschmack und leicht im Schmelz	✳️✳️	80-100	3 kg Eimer	42,00 €	126,00 €
EFP0026	100 % heller Sesam leicht gerösteter feiner Sesam Geschmack	✳️✳️	50-70	5 kg Eimer	11,00 €	55,00 €
EFP0031	100 % schwarzer Sesam intensiv gerösteter schwarzer Sesam	✳️✳️	50-70	1 kg Eimer	13,30 €	13,30 €
EFBIO0149	<b>100 % BIO Sonnenblumenkerne</b> stark geröstet und fein vermahlen	✳️✳️	60-100	3 kg Eimer	13,10 €	39,30 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten. ✳️ kalte Verarbeitung    ✳️ warme Verarbeitung

Feinste Rohstoffe  
zu fairen Preisen.  
100 % NATUR

## VANILLE & STRACCIATELLA

### Vanille

	Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	
TOP	EFP0001.1	Vanille-Bourbon aus natürlichem Vanille Extrakt und gemahlener Vanilleschote	TOP Angebot!	✳️	25-35	5 kg Kanister	20,60 €	103,00 €
CL	EFP0001.W	Vanille-Bourbon weiß natürliche Bourbon-Vanille zur Herstellung von weißem Milcheis Vanille	✳️	25-35	5 kg Kanister	20,60 €	103,00 €	
	EFP0002.5	Vanille Geschmack Schmeckt nach Vanillepudding	✳️	25-35	5 kg Eimer	12,29 €	61,45 €	
	T0076	Vanille Tahiti* Blumiges, würziges Aroma mit fruchtiger Note.	✳️	25-35	3,5 kg Dose	92,10 €	322,35 €	

### Stracciatella & Überzüge

	Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	
	60914	Stracciatella in der Flasche Kakaohaltige Fettglasur 25 % Kakaanteil	nach Wunsch	6 x 0,9 kg Flasche	6,61 €	35,70 €	
	60912	Stracciatella im 10 kg Eimer Kakaohaltige Fettglasur 25 % Kakaanteil	nach Wunsch	10 kg Eimer	4,25 €	42,50 €	
TOP	T0275	Dunkle Stracciatella Kakaobasis 22-24% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella "Noir"-Eis	nach Wunsch	3 kg Dose	7,20 €	21,60 €	
	EFP0004	Schokoladenüberzug Kakaobasis 10-12% und gehärtete Pflanzenfette für Stracciatella-Eis	nach Wunsch	5 kg Eimer	6,49 €	32,45 €	
NEU	EFP0004.3	Schokoladenüberzug ohne Aroma Kakaobasis 10-12% für Stracciatella Eis	Ohne Aromen	nach Wunsch	3 kg Eimer	6,49 €	19,48 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

✳️ kalte Verarbeitung  
CL Clean Labeling

✳️ warme Verarbeitung  
CL Clean Labeling

\* Vanille Tahiti  
Tahiti Vanille stammt, wie es der Name sagt, von der Südseeinsel Tahiti in Französisch Polynesien. Sie ist viel dicker als „andere“ Vanilleschoten, da sie an der Liane komplett ausreift und dann über Monate getrocknet wird. Entstanden ist sie aus einer Kreuzung der vanilla aromatica und vanilla fragrans vermutlich in Guatemala.

Sie ist in der Sternegastronomie die begehrteste und exklusivste Vanille der Welt, da man mit Ihr einzigartige Desserts herstellen kann.



## GESCHMACKSZUBEREITUNGEN



### GEBEN SIE IHREM EIS EINEN NAMEN

Vom Butterkeks zum Waldmeister, von weißer Minze zu weißer Schokolade, vom gesalzenen Karamell bis zum hochkonzentrierten Kaffee:

Auf den folgenden Seiten finden Sie die feinen Geschmackszubereitungen aus hochwertigen Zutaten für Ihre Eiskreationen.



## GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN  
& GESCHMACKSINTENSIV

### Geschmackszubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0003	Butterkeks mit dem typischen „deutschen Butterkeks“ Geschmack	❄️☀️	50-80	5 kg Eimer	12,42 €	62,10 €
EFP0011.5	Waldmeister Passt zum Eis mit Milch und auch als Sorbet mit Zitrone <b>ohne AZO-Farbstoff</b>	❄️☀️	30-40	1,2 kg Dose	12,42 €	14,90 €
EFP0012.5	Kokosnuss mit vielen Kokosflocken	❄️☀️	40-60	5 kg Eimer	11,20 €	56,00 €
EFP0028	Sizilianische Zitrone Herhaft und Wild im Geschmack mit Zitronenzesten	❄️☀️	40-60	5 kg Dose	14,00 €	70,00 €
EFP0029	Ingwer intensive feine Ingwer Note	❄️☀️	40-60	4 kg Dose	10,20 €	40,80 €
EFP0045	Mocca Intensiv für intensives Kaffeeees	❄️☀️	15-30	1,5 kg Dose	25,00 €	37,50 €
<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEU</span> EFB0063.2	Käsekuchen Basis zur Herstellung von Käsekuchen Eis	❄️☀️	30-40	2,5 kg Eimer	17,48 €	43,70 €



## GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN  
& GESCHMACKSINTENSIV

### Geschmackszubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFP0038	Bratapfel Nicht nur in der Herbst- und Weihnachtszeit sehr beliebt Mit Apfelmus und Zimtnote	❄️☀️	30-60	1,5 kg Dose	21,00 €	31,50 €
<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">CL</span> EFP0039	Cognac (natürlich) Der französische Edel-Brandwein in Pastenform mit echtem Cognac	❄️☀️	10-20	1,5 kg Dose	17,50 €	26,25 €
EFP0040	Cointreau-Orange Natürliches Cointreau-Aroma mit original Cointreau	❄️☀️	20-30	1,5 kg Dose	20,00 €	30,00 €
<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">CL</span> EFP0041	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	❄️☀️	20-30	1,2 kg Dose	18,75 €	22,50 €
<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">CL</span> EFP0041.5	Eierlikör (natürlich) Sehr überzeugender und feiner Eierlikörgeschmack Hergestellt aus Eiern aus Bodenhaltung	❄️☀️	20-30	5 kg Eimer	18,29 €	91,45 €
EFP0042	Grüntee Mit hohem Anteil an Matcha Grüntee Aromatisches Grüntearoma	❄️☀️	20-30	1,5 kg Dose	24,67 €	37,00 €
<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">CL</span> EFP0043	Marc de Champagne (natürlich) Mit echtem Marc de Champagne Sehr kräftig und einmalig im Geschmack	<span style="border: 1px solid orange; border-radius: 50%; padding: 2px;">TOP</span>	20-30	1,5 kg Dose	25,00 €	37,50 €
<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">CL</span> EFP0044	Marzipan (natürlich) Mit echtem Lübecker Marzipan und sehr fein im Geschmack	❄️☀️	20-30	1,5 kg Dose	16,00 €	24,00 €
<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">CL</span> EFP0046	Salziges Karamell mit gesalzener Butter und Guérandesalz	<span style="border: 1px solid orange; border-radius: 50%; padding: 2px;">TOP</span>	50-60	5 kg Eimer	10,50 €	52,50 €



## GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN  
& GESCHMACKSINTENSIV

### Geschmackszubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
CL EFP0036	Rahm-Karamellcreme feiner Karamell	❄️☀️	20-30	5 kg Eimer	13,49 €	67,45 €
EFP0035	Rum Jamaika Mit Original 70% Vol Jamaika Rum und leichter Barrique-Vanille Note	❄️☀️	10-20	1,5 kg Dose	15,00 €	22,50 €
EFP0034	Schwarzwälder Kirschwasser Mit echtem Schwarzwälder Kirschwasser	❄️☀️	30-40	1,2 kg Dose	16,25 €	19,50 €
EFP0032	Whiskey Sehr intensiver und konzentrierter Geschmack	❄️☀️	10-20	1,5 kg Dose	20,00 €	30,00 €
EFP0033	Zimt mit dem typischen Geschmack	❄️☀️	20-30	1,5 kg Eimer	12,00 €	18,00 €
NEU EFP0047	Spirulina Konzentrat Neutraler Geschmack - Das natürliche Färbemittel für kreatives Eis	❄️	15-25	1,25 kg Flasche	52,40 €	65,50 €



## FRUCHTPASTEN

100 % NATÜRLICHER GESCHMACK

### Fruchtpasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
CL EFF0001	Aprikose natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	18,00 €	27,00 €
CL EFF0002	Banane natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	16,40 €	24,60 €
CL EFF0003	Blutorange natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	19,00 €	28,50 €
EFF0004	Cassis (schwarze Johannisbeere)	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	25,00 €	37,50 €
CL EFF0005	Erdbeere natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	16,00 €	24,00 €
CL EFF0006	Himbeere natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	27,00 €	40,50 €
CL EFF0007	Kirsche natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	15,00 €	22,50 €
CL EFF0008	Kiwi natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	20,33 €	30,50 €



## FRUCHTPASTEN

100 % NATÜRLICHER GESCHMACK

### Fruchtpasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
EFF0009	Mandarine natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	18,67 €	28,00 €
EFF0010	Maracuja/Pasionsfrucht	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	18,00 €	27,00 €
EFF0011	Pfirsich natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	15,33 €	23,00 €
EFF0012	Preiselbeere natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	33,30 €	49,95 €
EFF0013	Zitrone natürliche Fruchtpaste	❄️☀️	20-40	1,5 kg Dose	13,67 €	20,50 €



**Konzentrierte Pasten auf Fruchtbasis**  
Fruchtpasten eignen sich hervorragend zur Herstellung von Sorbets und Fruchteis. So sichern Sie sich das ganze Jahr über den Geschmack und die Qualität des Endproduktes.



## VARIEGATI CREME & FRUCHT

ZUTATEN FÜR  
EDLE EISKOMPOSITIONEN

### Variegati Creme

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP EFV0001	Butterkeks und Cookie Variegato Schokoladencreme, reich an feinen Keksstückchen	nach Bedarf	5 kg Eimer	13,87 €	69,35 €
EFV0020	Brownie herzhafte Schokoladencreme mit Browniestücken	nach Bedarf	4 kg Eimer	13,00 €	52,00 €
EFV0034	Nocciola - Wafer Haselnusscreme mit Waffel-Stückchen	nach Bedarf	3 kg Eimer	9,95 €	29,85 €
NEU TPS/223	Ovomaltine Crunchy Cream ideal als Variegato und Topping	nach Bedarf	0,8 kg Flasche	-	11,95 €

### Variegati Frucht

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP EFV0002	Variegato Amarena reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	5 kg Eimer	10,92 €	54,60 €
EFV0035	Variegato Amarena reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	6,99 €	6,99 €
EFV0033	Variegato Passionsfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	1 kg Flasche	9,90 €	9,90 €
EFV0032	Variegato Waldfrucht reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	3 kg Eimer	8,50 €	25,50 €
EFV0031	Variegato Feige reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	3 kg Eimer	9,30 €	27,90 €
EFV0030	Variegato Birne reich an Fruchtstücken	nach Bedarf	4 kg Eimer	9,45 €	37,80 €

## Variegati

Geben Sie Ihrem Eis Struktur. Heben Sie mit unseren Creme- und Fruchtvariegatis ihr Eis optisch und natürlich geschmacklich hervor.





## WALNUSSMILCHEIS MIT FEIGEN-VARIEGATO

Ein kulinarischer Leckerbissen für Feinschmecker. Diese raffinierte Komposition aus betörender Feige mit aromatischer Walnuss entführt Ihre Kunden in ein vorweihnachtliches Geschmackserlebnis.

Eine wahrhaft zauberhafte Fruchtverführung.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank im Shop: [www.eisforum.shop/Rezepte-der-Woche/](http://www.eisforum.shop/Rezepte-der-Woche/)

### ZUTATEN

**Milch & Sahne**  
Vollmilch 3,5%  
Sprühmagermilchpulver

**Grundprodukte**  
Dextrose  
Kristallzucker  
Invertzuckersirup

**Basen und Bindemittel**  
Base Milch 30/M

**Geschmack**  
100% Reine Walnuss

**Variegati / Marmorierter Feigen Variegato**



# 100 % FRUCHTPÜREES

100 % FRUCHT. 100 % GESCHMACK. DAS GANZE JAHR.



### Voller Fruchtgeschmack zu jeder Jahreszeit

Entdecken Sie unsere Auswahl reiner Fruchtpürees von heimisch bis exotisch: 100 Prozent Frucht, 100 Prozent Geschmack! Die reinen Fruchtpürees stehen für natürlichen Genuss ganz ohne Aromen, Zuckerzusatz, Farbstoffe und Konservierungsmittel. Damit sind sie perfekt für fruchtige Eiskreationen sowie für Smoothies und Soßen geeignet. Probieren Sie es aus!

## 100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,  
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ



### Hochreife Früchte in der Dose

**100 % Frucht**    **Ohne Zuckerzusätze**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171201	Indische Alphonso Mango 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	3,1 kg Dose	3,40 €	10,54 €
171204	Alhambra Aprikosen 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	4,28 kg Dose	2,64 €	11,30 €

### Europäische Früchte

**100 % Frucht**    **Ohne Zuckerzusätze**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171215	Apfel 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171230	Aprikose 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171224	Birne 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*    Tagespreis*	
171214	Brombeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171231	Cranberry 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	

\*Unsere aktuellen **Tagespreise** finden Sie auf unserer Homepage [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) direkt auf der Startseite.



## 100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,  
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ

### Europäische Früchte

**100 % Frucht**    **Ohne Zuckerzusätze**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171209	Erdbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*    Tagespreis*	
171206	Hagebutte 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171213	Heidelbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171212	Himbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*    Tagespreis*	
171223	Holunder(beere) 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171207	schwarzes Johannisbeere 100 % 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*    Tagespreis*	
171210	Sauerkirsche 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*    Tagespreis*	
171222	Mirabelle 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171211	Pfirsich 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*    Tagespreis*	
171218	Pflaume 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171205	Quitten 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	✳️✳️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	



## 100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,  
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ

### → Europäische Früchte

**100 %  
Frucht**    **Ohne  
Zuckerzusätze**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171216	Stachelbeere 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171208	Sanddorn 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171232	Rhabarber 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171219	Süßkirsche 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171220	Schlehe 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171221	Waldfrucht 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171217	Mandarine 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
EFB0064	Zitronensaft - trüb 100 % <b>Wie frisch gepresst</b> , ohne Konservierungsmittel, ungekocht	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	4,10 €	82,00 €

\*Unsere aktuellen **Tagespreise** finden Sie auf unserer Homepage [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) direkt auf der Startseite.



## 100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,  
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ

### → Exotische Früchte

**100 %  
Frucht**    **Ohne  
Zuckerzusätze**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171234	Acai 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171235	Acerola 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171236	Ananas 100 % 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171237	Banane 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171229	Dattel 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171238	Feige 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	
171243	Kiwi 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Tagespreis*	Tagespreis*
171240	Granatapfel 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box	Verfügbarkeit nach Anfrage!	

\*Unsere aktuellen **Tagespreise** finden Sie auf unserer Homepage [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) direkt auf der Startseite.



## 100 % FRUCHTPÜREES

OHNE AROMEN, KONSERVIERUNGSMITTEL,  
FARBSTOFFE & ZUCKERZUSATZ

### → Exotische Früchte

100 %  
Frucht  
Ohne  
Zuckerzusätze

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (kalt/warm Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
171241	Guave 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		
171242	Kaktusfeige 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		Vorlieferbar nach Anfrage!
171244	Kokosnuss 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		Vorlieferbar nach Anfrage!
171245	Litschi 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		Vorlieferbar nach Anfrage!
171246	Mango 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		Vorlieferbar nach Anfrage!
171247	Maracuja 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		Vorlieferbar nach Anfrage!
171248	Papaya 100 % rein 100 % Frucht, ohne Zuckerzusätze	❄️☀️	nach Rezept	20 kg Bag in Box		Vorlieferbar nach Anfrage!

\*Unsere aktuellen **Tagespreise** finden Sie auf unserer Homepage [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) direkt auf der Startseite.



## TORRONALBA



**TORRONALBA**

UNSERE BESONDEREN. IN QUALITÄT & PREIS.

Torronalba steht seit mehr als 40 Jahren für besondere und hochwertige Zubereitungen, halbfertige Produkte und Variegatis für die Speiseeisherstellung und den Konditoreibedarf. Zuhause ist das Unternehmen im Piemont. Veredeln Sie Ihre Kreationen mit den fein abgestimmten Produkten in italienischer Tradition. Dazu zählen zum Beispiel Fruchtzubereitungen, Kakaoftigmischungen und vielseitige Variegati-Cremes.

Sicherheit ✓



Sicherheit ✓



## KONZENTRIERTE FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



### → Pasten aus konzentrierter Frucht



**TORRONALBA**

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)	laktose- frei	glutenfrei	vegan
T0178.16	Erdbeere konzentrierte Paste mit Fruchtfleisch und Samen	❄️☀️	50-70	3,5 kg Dose	19,00 €	66,50 €	✓	✓	✓
T0178.17	Mango konzentrierte Paste mit süßem Geschmack, mit Alphonso Mango-Püree	❄️☀️	50-70	3,5 kg Dose	11,95 €	41,82 €	✓	✓	✓
T0178.14	Ananas konzentrierte Paste mit dem erfrischen- den Geschmack der Frucht	❄️☀️	50-70	3,5 kg Dose	11,65 €	37,28 €	✓	✓	✓



## PULVER-MISCHUNGEN

TOP GESCHMACK IN PULVERFORM



**TORRONALBA**

### → Pulver-Mischungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TB0309	<b>Yoglat</b> feiner Joghurt Geschmack	❄️☀️	20-40	1 kg Beutel	17,25 €	17,25 €
TB0448	<b>Yoglat Greco</b> feiner griechischer Joghurt Geschmack	❄️☀️	30-50	1 kg Beutel	17,75 €	17,75 €
TB0492	<b>Mascarpone</b> feiner Mascarpone Geschmack	❄️☀️	50	1 kg Beutel	19,00 €	19,00 €
NEU TB0574	<b>Cheesecake Complet</b> feiner Käsekuchen Geschmack	❄️☀️	1150 g + 2850 g Wasser	1,15 kg Beutel	15,95 €	18,34 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung   ☀️ warme Verarbeitung



Schnell und einfach anzuwenden, bringen  
Sie mit den Profi-Pulvermischungen einen  
Top-Geschmack in Ihr Eis.



Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -  
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

# GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS  
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



**TORRONALBA**



## → Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0042	<b>Marron Glace (Kastanie)</b> Feine Paste mit ausgewählten Marroni-Stückchen	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	15,40 €	46,20 €
T0021	<b>Amaretto</b> Feine Paste mit Süß- und Bittermandeln (Amaretto Makronen-Geschmack)	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	18,35 €	55,05 €
T0286	<b>Crème Brûlée</b> Geschmack des behümtesten französischen Desserts	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	12,10 €	36,30 €
T0270	<b>Crema Sinfonia</b> Mandel, Haselnuss und Nougatpaste	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	19,95 €	59,85 €
T0310	<b>Cremino</b> Wie die Cremino-Praline aus Turin mit Kakaobutter, Zucker und Haselnüssen	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	15,85 €	47,55 €
T0058	<b>Cremosa</b> Klassische Eiercreme	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	11,45 €	34,35 €
T0018	<b>Croccantino al Rhum</b> Traditionelles Rum-Aroma mit Krokant	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	15,85 €	47,55 €
T0368	<b>Dama Bianca</b> Weiße Schokolade	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	13,80 €	41,40 €
T0290	<b>Fior Di Panna</b> Gehaltvoller Milchgeschmack	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	10,85 €	37,98 €
T0561	<b>Fiori Di Sambuco (Holunder-Blüte)</b> feiner Geschmack der Holunderblüte mit natürlichem Aroma	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
T0127	<b>Peanut Butter</b> mit dem typischen Geschmack der Erdnussbutter	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	12,03 €	36,10 €
T0059	<b>Lemon Cream</b> Eiercreme mit Zitronennote	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	11,75 €	35,25 €

NEU



# GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS  
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



**TORRONALBA**



## → Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0382	<b>Irish Cream</b> Der berühmte Irish Coffee	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	13,35 €	46,73 €
T0109	<b>Lakritz</b> Typischer Geschmack der Süßholz-Wurzel mit natürlichem Lakritzpulver	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,09 €
T0267	<b>Panna Cotta</b> Geschmack des Desserts Panna Cotta, dass in ein Eis verwandelt wird	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
T0235	<b>Sorriso Bianco</b> Milchschokolade mit geviertelten Haselnüssen / Küsschen Weiß	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	16,80 €	50,40 €
T0013.2	<b>Torroncino S</b> Typischer weißer Nougat mit hohem Haselnussanteil	✳️✳️	80-100	2 kg Dose	16,15 €	32,30 €
T0223	<b>Zabaione*N*</b> Zabajone mit Ei und Marsala-Weincreme	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	12,70 €	38,10 €
T0294	<b>Delizia di Cocco</b> wie Pralinen mit weißer Schokolade, Kokos und Mandelgranulat	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €
T0288	<b>Bubble Gum</b> Typischer Geschmack des rosa Kaugummis	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
T0528	<b>Spekulalba</b> Mit dem Geschmack des Spekulatius Keks	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	15,40 €	46,20 €
T0020	<b>Marzipan</b> Süß- und Bittermandeln mit Krokantkörnchen	✳️✳️	80-100	3 kg Dose	18,05 €	54,15 €
T0087	<b>Malaga (Gran Sultano)</b> mit reichlich in Marsala Wein eingelegten Sultaninen	✳️✳️	80-100	3,5 kg Dose	10,05 €	35,18 €

NEU



# GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

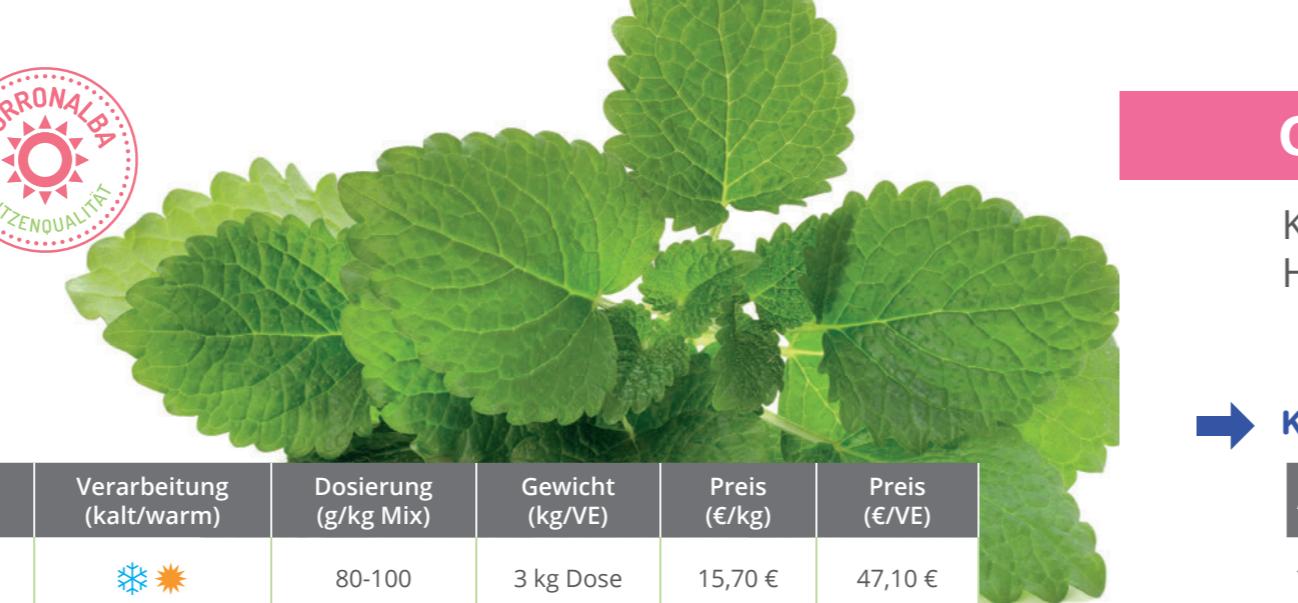
KLASSISCHE PASTEN AUS  
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



**TORRONALBA**

→ Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0026	<b>Crema Caffé</b> Mischung aus gerösteten Kaffeebohnen, Haselnüssen und Zucker	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €
T0066	<b>Erdnuss</b> 100 % geröstete und ausgewählte Erdnüsse	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	12,55 €	37,65 €
T0110	<b>Grüne Minze</b> Voller Geschmack der Piemont-Minze	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,90 €	34,65 €
T0154	<b>Weisse Gletscher Minze</b> Kräftiger und erfrischender Geschmack weißer Pfefferminze	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,50 €	29,75 €
T0237	<b>Cassata</b> Geschmack des sizilianischen Dessert Ricotta mit kandierten Früchten und Zitrusaroma	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	13,35 €	46,73 €
T0266	<b>Cappuccino</b> Typischer Geschmack des Cappuccino mit gefriergetrocknetem Kaffee	❄️☀️	80-100	3,5kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0274	<b>Zimt (Cannella)</b> reich an Ceylon-Zimt	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,25 €	32,38 €
TB0320	<b>Base Nerobiscotto</b> Geschmack des Oreo-Keks-Kerns	❄️☀️	40-55	1 kg Beutel	12,10 €	12,10 €
T0569	<b>Pasta Al Gusto Birra</b> Geschmack von Bier	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,85 €	37,98 €
T0573	<b>Cotton Candy</b> Geschmack von Zuckerwatte	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,75 €	34,13 €



# GESCHMACKSZUBEREITUNGEN

KLASSISCHE PASTEN AUS  
HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN



**TORRONALBA**

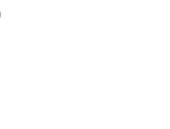
→ Klassische Pasten

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0399	<b>Pasta Pane</b> Duftender Geschmack von frisch-gebackenem Brot	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	13,05 €	39,15 €
T0394	<b>Pasta Pinolo Puro 100 %</b> Reine Paste mit 100 % ausgewählten und fein gerösteten Pinienkernen ohne zugesetzten Zucker, Farbstoffe oder Aromen	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	92,70 €	278,10 €
T0209	<b>Pinolta</b> Pinienkernpaste, hergestellt aus Mandeln mit ganzen Pinienkernen arttypischer, Mandelgeschmack	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	26,85 €	80,55 €
T0260	<b>St. Honore</b> Typischer Geschmack der Saint-Honoré-Torte	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,15 €	28,53 €
T0227	<b>Tiramisu</b> Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Marsala-Wein, Ei und Kaffee	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	12,40 €	37,20 €
T0454	<b>Tiramisu ohne Alkohol</b> Eigenschaft des Tiramisu-Desserts mit Ei und Kaffee ohne Alkohol	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	10,85 €	32,55 €
T0090	<b>Zuppa Inglese</b> Fantasien von Aromen und würzigen Aromen, die an den berühmten italienischen Pudding erinnern	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,05 €	35,18 €
<b>TOP</b> T0550	<b>Pesto de Pistacchio</b> Raffiniertes und hochwertiges Produkt. Besonderer Prozess und Röstung, in einer Steinmühle gemahlen und mit Crunch-Stücken.	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	42,50 €	127,50 €
<b>TOP</b> T0551	<b>Pesto de Noccioola</b> Raffiniertes und hochwertiges Produkt. Besonderer Prozess und Röstung, in einer Steinmühle gemahlen und mit Crunch-Stücken.	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	22,10 €	66,30 €



## FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



**TORRONALBA**

### → Fruchtzubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0082	<b>Aprikose</b> Süßer und zarter Geschmack der Frucht	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0119	<b>Amarena</b> Mit Amarenakirsch-Stückchen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
T0093	<b>Ananas</b> Mit frischem Geschmack, sowie kleinen Ananas-Stückchen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,55 €	33,43 €
T0221	<b>Wassermelonen</b> Charakter der Frucht und mit Wassermelonensaft verfeinert	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	13,80 €	48,30 €
T0083	<b>Orange</b> Mit Orangensaft angereichert und dem typischen Geschmack der Agrumen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
T0084	<b>Banane</b> Mit Bananenfruchtfleisch	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
T0137	<b>Zeder</b> Saurer und leicht bitterer Geschmack, typisch der Zeder	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,10 €	31,85 €
T0120	<b>Kirsch</b> Charakter frischer und säuerlicher Kirschen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,10 €	42,35 €
T0094	<b>Kokosnuss</b> Mit einem hohen Anteil an Kokosflocken	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,90 €	34,65 €
T0085	<b>Erdbeere</b> Mit Erdbeerfruchtfleisch	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	13,10 €	45,85 €



## FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



**TORRONALBA**

### → Fruchtzubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0247	<b>Waldbeere (Frutti di Bosco)</b> Mit Waldfrüchten	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	16,80 €	58,80 €
T0091	<b>Kiwi</b> Säuerlicher Charakter der Frucht mit Kiwifruchtfleisch	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,75 €	34,13 €
T0086	<b>Himbeere</b> Mit süßem aromatischen Charakter der Frucht	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,45 €	40,08 €
T0081	<b>Zitronen</b> Mit Zitronensaft	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,75 €	34,13 €
T0138	<b>Mandarine</b> Mit natürlicher Mandarinen-Essenz	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,75 €	41,13 €
T0123	<b>Mango</b> Mit Alphonso Mango-Püree	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	10,20 €	35,70 €
T0092	<b>Maracuja</b> Mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,30 €	39,55 €
T0124	<b>Apfel</b> Mit dem Charakter des grünen Apfels und mit Apfelsaft verfeinert	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,55 €	33,43 €
T0199	<b>Granatapfel (Melograno)</b> Mit Granatapfelsaftkonzentrat	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	16,65 €	58,28 €
T0140	<b>Cantaloupe-Melone</b> Mit dem Charakter der Cantaloupe-Melone und mit Melonensaft verfeinert	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,95 €	41,83 €



## FRUCHTZUBEREITUNGEN

HOCHWERTIGE ZUTATEN



**TORRONALBA**



### → Fruchtzubereitungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0088	<b>Heidelbeere</b> Mit feinen Fruchtstückchen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	15,85 €	55,48 €
T0089	<b>Brombeere</b> Mit Fruchtstückchen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	13,65 €	48,78 €
T0196	<b>Papaya</b> Mit dem vollen Charakter der Frucht	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
T0162	<b>Birne</b> Charakter der Frucht und mit Birnensaft verfeinert	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,55 €	33,43 €
T0131	<b>Rosa Grapefruit</b> Belebender Geschmack und mit Grapefruitsaft verfeinert	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,00 €	38,50 €
T0340	<b>Rose</b> Mit dem Geschmack und Duft der Rose	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,90 €	35,65 €
T0142	<b>Tropical</b> Mix aus verschiedenen tropischen Aromen	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,15 €	39,03 €
T0187	<b>Veilchen</b> Mit dem Geschmack und dem Duft des Veilchens	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	11,60 €	40,60 €
T0172	<b>Pfirsich</b> Erfrischender Geschmack typisch der Sommerfrucht mit gelbem Pfirsichfleisch	❄️☀️	80-100	3,5 kg Dose	9,10 €	31,85 €



## KAKAO & SCHOKOLADE

FEINSTER GESCHMACK  
& HOHE QUALITÄT



**TORRONALBA**



### → Kakao

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0056	<b>Sorriso Amaro / Küsschen Dunkel</b> Mischung aus Haselnüssen und Kakao mit geviertelten Haselnüssen	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	27,45 €	82,35 €
T0235	<b>Sorriso Bianco / Küsschen Weiß</b> Milchschokolade mit geviertelten Haselnüssen	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	16,80 €	50,40 €
<b>TOP</b>	<b>Crema Cacao Elite</b> Schokocreme mit einem hohen Prozentanteil an Kakaomischungen erster Wahl	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	13,50 €	40,50 €
	<b>Delizia di Praline</b> Typischer Geschmack der beliebten Haselnuss-Pralinen-Spezialität	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	22,60 €	67,80 €
T0191	<b>Crema Barbarella</b> Haselnüsse und Kakao mit dem Geschmack der berühmten streichbaren Kakaocreme	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	13,80 €	41,40 €
T0054	<b>Jamaika</b> Mischung aus Haselnüssen und Kakao, mit Rum aromatisiert	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	24,80 €	74,40 €
T0368	<b>Dama Bianca</b> Weiße Schokolade	❄️☀️	80-100	3 kg Dose	13,80 €	41,40 €



## KAKAO, SCHOKOLADE & NOUGAT

FEINSTER GESCHMACK & HOHE QUALITÄT



**TORRONALBA**

### → Kakao Fertigmischungen

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TK0565	<b>Kit Cioccolato 90 % I.G.P „Di Modica“</b> Kit bestehend aus 6 Beutel Cioccolato Fondente „Di Modica“, 6 Tafeln Schokolade „Di Modica“ á 100 g und 1 Beutel á 1,2 kg Schokostreusel „Contessa Di Modica“	☀	nach Rezeptur	1 Karton-einheit 7,5 kg	-	135,00 €
TB0328	<b>Fatto di Cioccolato Milk Free</b> Pulverprodukt für die Vorbereitung des Dark-Schokoladeneis ohne Milchderivate	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	2 kg Beutel	11,30 €	22,60 €
TB390	<b>Milchschokolade</b> Pulverprodukt für die Vorbereitung des Milchschokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,6 kg Beutel	13,50 €	21,60 €
TB391	<b>Weisse Schokolade</b> Pulverprodukt für die Vorbereitung des weissen Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,5 kg Beutel	14,60 €	21,90 €
TB0440	<b>Dark Schokolade</b> Pulverprodukt für die Vorbereitung des Dark-Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,8 kg Beutel	10,50 €	18,90 €
TB0451	<b>Grand Cru Schokolade Dominicano</b> Pulverprodukt für die Vorbereitung des feinen Grand Cru Dominicano Schokoladeneis	☀	2 kg + 2 L Wasser 80°C	1,8 kg Beutel	12,70 €	22,86 €

### → Nougat

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0022	<b>Gianduja</b> Mischung aus Kakao und 20 % Haselnüssen mit Zucker	❄️☀	80-100	3 kg Dose	16,30 €	48,90 €
T0024	<b>Gianduja S</b> Mischung aus Kakao und 30 % Haselnüssen mit Zucker	❄️☀	80-100	3 kg Dose	18,65 €	55,95 €
T0025	<b>Gianduja AGF</b> Mischung aus Kakao und Haselnüssen (leicht gesüßt)	❄️☀	80-100	3 kg Dose	20,10 €	60,30 €
T0023	<b>Gianduja Amara</b> Beste Haselnüsse und eine feine Mischung aus niederländischem Kakao, <b>ohne Zuckerzusatz, keine Farbstoffe oder Konservierungsmittel</b>	❄️☀	80-100	3 kg Dose	21,20 €	63,60 €
T0517	<b>Gianduja Messina</b> Klassische Gianduja Paste mit hohem Haselnussanteil und Kakao, mit 30% Zucker.	❄️☀	80-100	3 kg Dose	17,75 €	53,25 €



## VARIEGATI CREME

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



**TORRONALBA**

### → Variegati Creme Torronalba

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TV0564	<b>Gesalzenes Karamell</b> Gesalzenes Karamellvariegato mit intensivem Geschmack	❄️☀	nach Bedarf	3,5 kg Dose	9,40 €	32,90 €
TV0254	<b>Albarella</b> Feine Kakaomischung mit ausgewählten Haselnüssen	❄️☀	nach Bedarf	3 kg Dose	10,30 €	30,90 €
TV0329	<b>Casanova</b> Schokoladencreme mit Espresso Note und Espresso-Baiser Stückchen	❄️☀	nach Bedarf	3 kg Dose	14,60 €	43,80 €
TV0238	<b>Cereal Five</b> Milchschokoladencreme mit 5 aufgerösteten Cerealien	❄️☀	nach Bedarf	2,5 kg Dose	16,65 €	41,63 €
TV0136	<b>Corn Time</b> Haselnusscreme mit knackigen Cornflakes	❄️☀	nach Bedarf	3 kg Dose	16,40 €	49,20 €
TV0327	<b>Don Giovanni</b> Schokoladencreme mit kleinen Makronen	❄️☀	nach Bedarf	2,5 kg Dose	14,10 €	42,30 €
TV0160	<b>Farcicream Alba</b> Haselnuss -und Kakao creme, mit dem Geschmack des berühmten Brotaufstriches	❄️☀	nach Bedarf	3 kg Dose	11,00 €	33,00 €
TV0406	<b>Farcicream GI. 8</b> Haselnuss -und Waffelcreme	❄️☀	nach Bedarf	3 kg Dose	15,70 €	47,10 €
TV0271	<b>Karamell</b> Leckere und intensive Creme mit Karamell-Geschmack	❄️☀	nach Bedarf	3,5 kg Dose	8,95 €	31,33 €
TV0465	<b>Dulce De Leche</b> Mit dem Geschmack nach Art der typischen Spezialität aus Südamerika	❄️☀	nach Bedarf	1,3 kg Dose	11,95 €	15,54 €
TV0434	<b>Pralinen</b> Kakao-und Haselnusscreme mit gehackten Haselnüssen der „adeligen“ Praline	❄️☀	nach Bedarf	3 kg Dose	14,60 €	43,80 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung      ☀ warme Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an - wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Rund um die Uhr einkaufen!  
[www.eisforum.shop.de](http://www.eisforum.shop.de)

## VARIEGATI CREME

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



**TORRONALBA**

### → Variegati Creme Torronalba

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
<b>TOP</b> TV0432	<b>Sorriso Amaro / Küsschen</b> Hochwertige Kakao- u. Haselnusscreme mit Haselnüssestückchen	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	16,65 €	49,95 €
<b>TOP</b> TV0484	<b>Lady Pinat</b> Hochwertige Schokolade und Haselnüsse mit duftenden Butterkeksen, Sahne und halb gerösteten Erdnüssen	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,10 €	36,30 €
TV0285	<b>Nerobiscotto</b> Mit dunkler Schokolade und Kakaokeksen des Oreo Keks	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	14,30 €	42,90 €
TV0506	<b>Mandelkrokant</b> Leckere weisse Schokoladencreme mit Mandeln, Mandelkrokant und Mandelstückchen. Perfekt mit einer gerösteten Mandelpaste	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	17,40 €	52,20 €
TV0222	<b>Wafer Time</b> Gianduiacreme mit Waffel-Stückchen	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,85 €	38,55 €
TV0195	<b>Whiskey</b> mit dem Blend eines hochwertigen Whiskey	❄️☀️	nach Bedarf	3,5 kg Dose	11,75 €	41,13 €
<b>TOP</b> TV0527	<b>Caffè</b> Hochwertiges Caffé Variegato	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	10,35 €	36,23 €
<b>TOP</b> TV0179	<b>Pistacchio Dubai</b> Pistaziencreme aus reinen Pistazien mit einem hohen Anteil an Pistaziestücken	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	21,00 €	63,00 €
<b>TOP</b> TV0435	<b>Pistazien</b> Ein köstliches Variegato mit dem vollen Geschmack der reinen Pistazien	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	20,70 €	62,10 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung    ☀️ warme Verarbeitung



Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -  
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

## VARIEGATI CREME

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



**TORRONALBA**

### → Variegati Creme Torronalba

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TV0295	<b>Bignolosa</b> Haselnüsse- und Kakaocreme mit Brandteig-Gebäck (Bigné Mignon)	❄️☀️	nach Bedarf	2,5 kg Dose	13,35 €	33,38 €
TV0113	<b>Pasta Profiterol Fondente</b> Kakaocreme und Haselnüsse, mit dem Geschmack der berühmten Konditoreispezialität	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	14,60 €	43,80 €
TV0437	<b>Barbarella</b> Creme mit Haselnüssen und Kakao Geschmack	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	13,65 €	40,95 €
<b>TOP</b> TV0487	<b>Biscotto</b> Haselnusscreme mit knackigen Cornflakes	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,40 €	37,20 €
<b>TOP</b> TV0547	<b>Dunkler Crunch</b> Waffelstückchen und weiße Schokolade, perfekt mit Gianduja, Haselnuss und Schokolade	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	13,50 €	40,50 €
<b>TOP</b> TV0548	<b>Weisser Crunch</b> Waffelstückchen, Haselnuss und Schokolade, perfekt mit weißer Schokolade, Gianduja und Haselnuss	❄️☀️	nach Bedarf	3 kg Dose	12,10 €	36,30 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄️ kalte Verarbeitung    ☀️ warme Verarbeitung



## VARIEGATI CREME

EINE SCHICHT MADDY CREAM



**TORRONALBA**

### → Maddy Cream

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt/warm)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TV0493	<b>Maddy Cream</b> Creme mit Kakao und Haselnüssen für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	✳️✳️	nach Bedarf	5 kg Dose	7,40 €	37,00 €
TV0488	<b>Maddy Cream Bianca</b> Creme mit weißer Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	✳️✳️	nach Bedarf	5 kg Dose	8,15 €	40,75 €
TV0501	<b>Maddy Cream Fondente</b> Creme mit dunkler Schokolade für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	✳️✳️	nach Bedarf	5 kg Dose	7,40 €	37,00 €
TV0181	<b>Maddy Cream Pistacchio</b> Creme mit Pistazien für die Speiseeisherstellung, auch als Dekoration	✳️✳️	nach Bedarf	5 kg Dose	15,55 €	77,75 €

### Maddy Cream

Gießen Sie eine Schicht von der Maddy Cream in die Eisschale. Die Schale kippen Sie dann nach links und rechts, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Stecken Sie nun die Eisschale für 5 Minuten in den Schockfroster. Sobald das Produkt ausgehärtet ist, können Sie es nach belieben dekorieren.



## VARIEGATI FRUCHT

GEBEN SIE IHREM EIS EIN LEBENDIGES AUSSEHEN & EINE LECKERE GESCHMACKSRICHTUNG



**TORRONALBA**

### → Variegati Frucht

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TVF0098	<b>Himbeere</b> Süßer und aromatischer Geschmack mit ganzen Früchten und Stücken	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,40 €	53,90 €
TOP TVF0419	<b>Feige/ Karamell</b> Dickes Variegato mit karamellisiertem Zucker angereichert und mit Feigen Filets	nach Bedarf	3,5 kg Dose	11,95 €	41,83 €
TOP TVF0502	<b>Ingwer</b> Mit dem scharfen Geschmack der Ingwerwurzel und mit kandierte Ingwerstückchen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	17,40 €	60,90 €
TOP TVF0544	<b>Mango</b> Reichhaltig bestückt mit halbkandierten Stücken der Mango	nach Bedarf	3,5 kg Dose	13,50 €	47,25 €
TOP TVF0475	<b>Cassata</b> Aromatisiertes Variegato mit Zimt, mit einem hohen Anteil von kandierte Früchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	12,70 €	44,45 €
TOP TVF0242	<b>Erdbeere</b> Süßer und leicht säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	12,10 €	42,35 €
TOP TVF0366	<b>Waldfrucht</b> Mit verschiedenen Beerenfrüchten	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,85 €	55,48 €
TOP TVF0246	<b>Kiwi</b> Süßer und säuerlicher Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	9,25 €	32,38 €
TOP TVF0243	<b>Heidelbeere</b> Reicher und intensiver Variegato mit ganzen Früchten und in Stücke	nach Bedarf	3,5 kg Dose	10,05 €	35,18 €
TOP TVF0545	<b>Arancia</b> Variegat reich an Orangenschalen	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,40 €	53,90 €
TOP TVF0562	<b>Passion Fruit (Maracuja)</b> Variegat mit Passionsfrucht Körnern	nach Bedarf	3,5 kg Dose	15,20 €	53,20 €
TOP TVF0549	<b>Lemon Pie</b> Zitronencreme mit Crunch Stückchen	nach Bedarf	3 kg Dose	14,93 €	44,80 €
TOP TVF0558	<b>Granatapfel</b> Variegat mit 30 % Granatapfel Körnern und natürlichem Aroma	nach Bedarf	3,5 kg Dose	14,45 €	50,85 €

## Variegatis von Torronalba

Leckere Fruchtsauce mit Fruchtstückchen.  
Aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt.



# SCHOKOLADEN ÜBERZÜGE

VIELE VERSCHIEDENE SORTEN - FÜR VIELE REZEPTIDEEN



# SCHOKOLADEN ÜBERZÜGE

KNACKIG UND BUNT

Überziehen Sie ihr Eis mit einem schokoladigen Überzug in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

→ Stecco Überzüge bunt von Torronalba

Art.-Nr.	Beschreibung	Verarbeitung (kalt)	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
T0520	Extra dunkler Schokoladenüberzug 75% dunkle Schokolade	❄	nach Bedarf	5 kg Eimer	10,50 €	52,50 €
T0523	Limone Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	11,40 €	57,00 €
T0525	Pistazien-Schokoladenüberzug 62 % weiße Schokolade	❄	nach Bedarf	2,5 kg Eimer	13,25 €	33,13 €



**TORRONALBA**

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

❄ kalte Verarbeitung

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -  
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



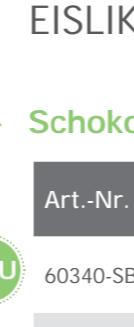
Rund um die Uhr einkaufen!  
[www.eisforum.shop.de](http://www.eisforum.shop.de)

## DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE,  
FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE,  
EISLIKÖRE

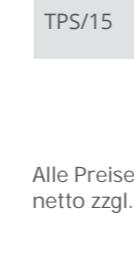
### → Keks- & Waffelprodukte

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
1643-AK	Amarettini-Plätzchen klein	4 x 1 kg Beutel	6,20 €	24,80 €



### → Schokoladendekore

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
60203-SB	Smet Micro Raspel Vollmilch 9 mm dünn gerollt	2 kg Karton	8,85 €	17,70 €
60205-SB	Smet Micro Raspel Zartbitter 9mm dünn gerollt	2 kg Karton	8,70 €	17,40 €
60207-SB	Smet Micro Raspel Weiss 9mm dünn gerollt	2 kg Karton	10,23 €	20,45 €
60219-SB	Raspel „Schwarzwald“ Zartbitter gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	7,30 €	14,60 €
60220-SB	Raspel „Schwarzwald“ weiss gerollt dünn gerollt	2 kg Karton	7,75 €	15,50 €
60278-SB	Raspel „Schwarzwald“ geraspelt dünn geraspelt	5 kg Karton	7,16 €	35,80 €
60298-SB	Weiße Schokoladen-Raspel „Parmesan“ fein gehobelt	5 kg Karton	7,96 €	39,80 €
60290-SB	Schokoladen-Raspel grob grob geraspelt	5 kg Karton	8,40 €	41,99 €

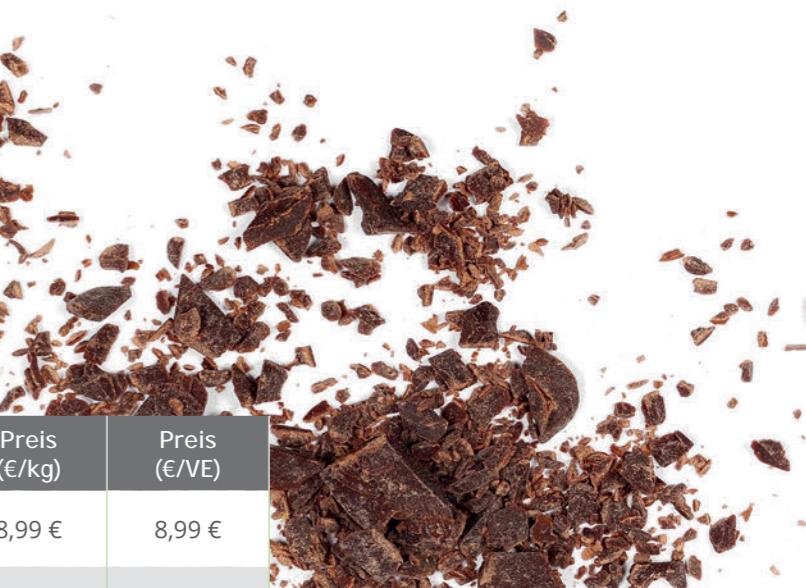


## DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE,  
FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE,  
EISLIKÖRE

### → Schokoladendekore

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 60340-SB	Eisforum Weizencrisps (mixed) 3 Sorten Schokolade (Vollmilch, Zartbitter, Weiss)	1 kg Eimer	8,99 €	8,99 €
EFD0201	Eisforum Nougat Splits mind. 33 % Kakaanteil	2,5 kg Karton	11,94 €	28,85 €
EFD0207	Eisforum Schokostreusel dragiert mind. 50 % Kakaanteil	2,5 kg Karton	10,24 €	25,60 €
EFD0208	Eisforum Schokosplitter dragiert mind. 50 % Kakaanteil	3 kg Karton	10,25 €	30,75 €
60284-SB	Mokkabohnen	1 kg Beutel	10,05 €	10,05 €
60280-SB	Schokoladen-Streusel 32/68	1 kg Beutel	5,10 €	5,10 €



### → Beleg Kirschen

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
AM/01.2	Amarenakirschen	5 kg Dose	6,10 €	30,50 €
TPS/15	Amarena Soße	7 kg Kanister	4,07 €	28,50 €



## DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE,  
FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE,  
EISLIKÖRE

### Nussdekore

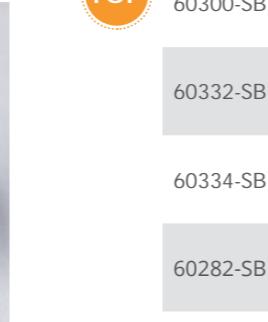
Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
NEU 60406-SB	Eisforum Torroncino Streusel geraspelter weißer Nougat	2,5 kg Beutel	14,32 €	35,80 €
TOP 60410-SB	Haselnusskrokant-Streusel gehackte und karamellisierte Haselnussstreusel	3,5 kg Eimer	7,50 €	26,25 €
60510	Walnuss-Stücke karamellisierter Walnussbruch	1,5 kg Dose	14,60 €	21,90 €
PV/02	Geröstete Haselnüsse ganze und geröstete Haselnüsse	2 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
PV/01	Haselnuss-Streusel gehackte und geröstete Haselnüsse	2 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
TOP TD0067	Erdnuss Streusel fein gehackt	2 kg Beutel	11,75 €	23,50 €
PV/04	Pistazien ganz ohne Schale	2 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
PV/03	Pistazien-Granulat	1 kg Beutel	Tagespreis*	Tagespreis*
60412-SB	Gebrannte Mandeln ganze gebrannte Mandeln	1 kg Beutel	12,95 €	12,95 €

\*Unsere aktuellen **Tagespreise** finden Sie auf unserer Homepage [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de) direkt auf der Startseite.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -  
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Alle Preise verstehen sich  
netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.



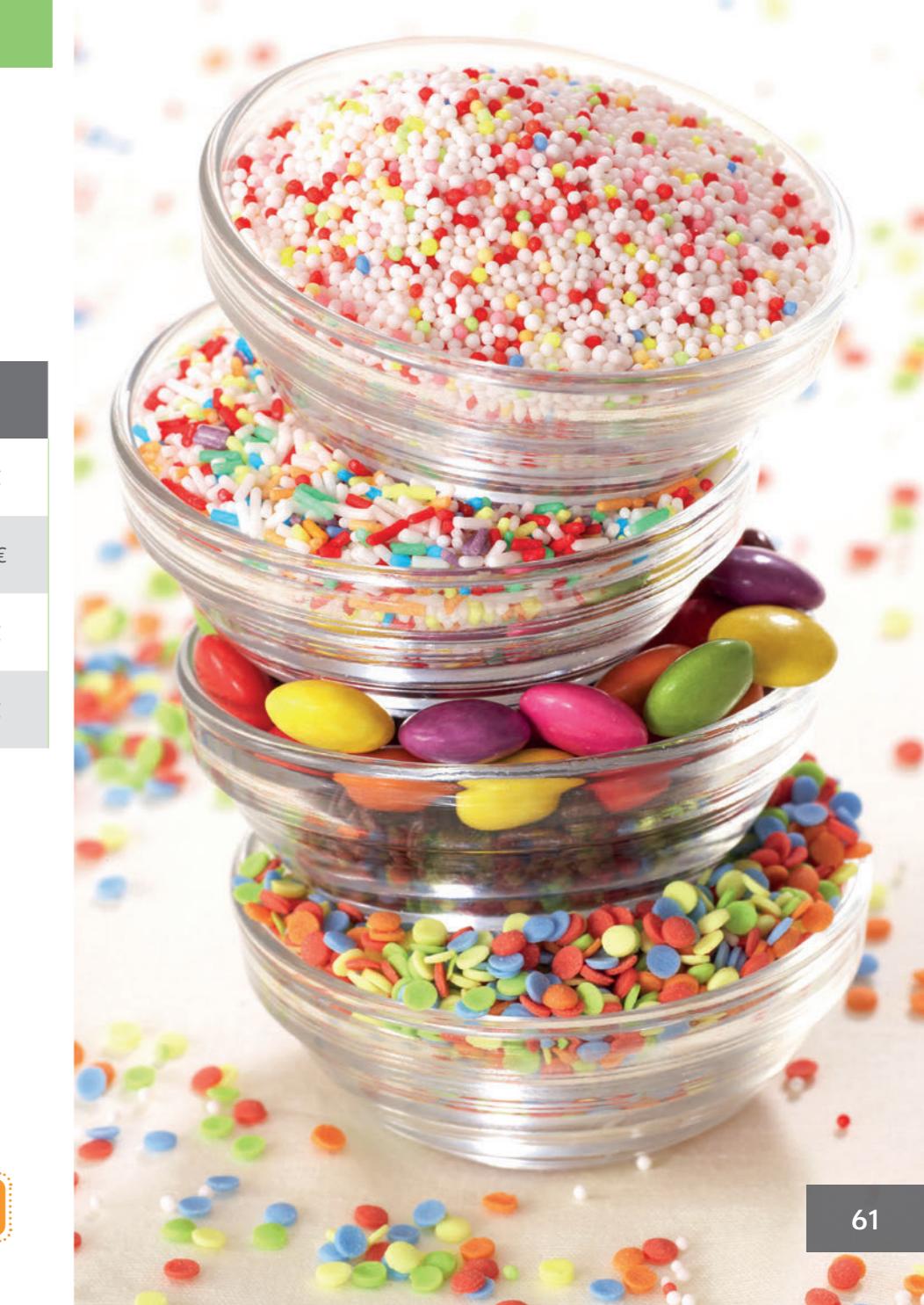
## DEKORE

KEKS- & WAFFELPRODUKTE, SCHOKOLADENDEKORE,  
FRUCHTDEKORE, NUSSDEKORE, ZUCKERDEKORE,  
EISLIKÖRE

### Zuckerdekore

Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP 60300-SB	Nonpareille-Kügelchen bunte Zuckerkügelchen	1 kg Beutel	5,25 €	5,25 €
60332-SB	Toffee-/Sahne-Karamellstücke	1 kg Beutel	11,60 €	11,60 €
60334-SB	Zuckerstreusel bunte Zuckersticks	1 kg Beutel	5,45 €	5,45 €
60282-SB	Mini-Schokolinsen	1 kg Beutel	9,45 €	9,45 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.



## TOPPINGS

### FEINSTER GESCHMACK

#### Toppings

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TPS/01	Amarena	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/20	Schokolade-Minze	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,50 €	39,00 €
TPS/16	Vanille	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/18	Kokosnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/19	Weisse Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,50 €	39,00 €
TPS/17	Ananas	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/12	Heidelbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/03	Tropical	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/10	Kaffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TPS/06	Banane	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €



## Toppings

Was krönt selbst das Sahnehäubchen? Toppings! Als Eisdiele-Profis bieten wir Ihnen eine große Auswahl von Toppings, wie Frucht, Schokolade, Kaffee und Karamell. Top in Optik und Geschmack verleihen Sie Ihrem Speiseeis in Becher und Waffel damit das gewisse Etwas.

## TOPPINGS

### FEINSTER GESCHMACK

#### Toppings

Art.-Nr.	Beschreibung	Dosierung (g/kg Mix)	Gewicht (kg/VE)	Preis (€/kg)	Preis (€/VE)
TOP TPS/04	Schokolade	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TOP TPS/14	Schokolade	nach Wunsch	1x 13,5 kg Kanister	4,44 €	59,95 €
TOP TPS/05	Erdbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TOP TPS/09	Himbeere	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TOP TPS/02	Mango	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TOP TPS/07	Kiwi	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TOP TPS/08	Haselnuss	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	6,50 €	39,00 €
TOP TPS/11	Karamell Toffee	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
TOP TPS/13	Waldfrucht	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	5,90 €	35,40 €
EFD0114	Verpoorten (Eierlikör)	nach Wunsch	6 x 1 kg Flasche	9,95 €	59,70 €
TOP TPS/22	Ovomaltine Crunchy Cream ideal als Topping und Variegato	nach Wunsch	6 x 0,8 kg Flasche	11,95 €	71,70 €

Alle Preise verstehen sich  
netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -  
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Rund um die Uhr einkaufen!  
www.eisforum.shop.de

Alle Preise verstehen sich  
netto zzgl. MwSt. und Versandkosten.

Bei größeren Abnahmemengen sprechen Sie uns bitte an -  
wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

## VERSAND & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

### 3% SKONTO BEI ZAHLUNG PER VORKASSE

#### Mindestbestellwert

100 € netto/Mindermengenzuschlag (bei Bestellungen unter 100 € netto): 3,50 €

#### Versand und Transportkosten

Große Artikel (Vitrinen, Eismaschinen etc.), Preise auf Anfrage.  
Versand per Paketdienst bis 25 kg: 6,90 €/Paket (abhängig von Größe und Volumen der Waren).

Der Versand von Sackwaren, Eisbecher und Deckel erfolgt ausschließlich als 1 Paket.

Versand ins Ausland: Preise auf Anfrage

Versandkostenfrei: ab 500 € netto Warenwert / per Paketdienst

#### Transportschäden

Transportschäden können wir nur regulieren bzw. werden nur dann durch die Versicherung reguliert, wenn Beschädigungen auf dem Original-Beleg des Zustellers quittiert sind und uns unverzüglich gemeldet werden, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden. Nur so ist eine Reklamation bei den Transport-Dienstleistern als Transportschaden möglich! Fotografieren Sie in jedem Fall die Beschädigung und senden uns das oder die Fotos umgehend per E-Mail zu.

#### Neukunden

Private Neukunden zahlen per Vorkasse oder Nachnahme (zzgl. 7,90 € Nachnahmegebühr).

#### Für gewerbliche Neukunden gilt:

Bis 1.500,00 € (brutto) Zahlungsziel: Innerhalb von 30 Tagen netto (Bonität vorausgesetzt), per Nachnahme (zzgl. 7,90 € Nachnahmegebühr).

#### Vorkasse:



**eisforum**  
Die Eisdiele-Profis





Eisforum GmbH & Co. KG  
Zollhausstraße 30  
58640 Iserlohn  
Tel.: 0 23 71 43 61 20  
Fax: 0 23 71 43 61 21

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

[info@eisforum.de](mailto:info@eisforum.de)  
[www.eisforum.de](http://www.eisforum.de)

Druckfehler, Irrtümer, Produkt- und Preisänderungen vorbehalten.  
Jegliche Haftung ausgeschlossen. Bilder: Adobe Stock.  
Es gelten die AGB der Eisforum GmbH & Co. KG, deren aktuelle Fassung  
unter [www.eisforum.de](http://www.eisforum.de), unter der genannten Anschrift sowie telefonisch  
oder per Fax abzurufen ist.

