RHEIN-BACK News
1. Ausgabe 2013

Alles frisch!

Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

RHEIN-BACK NEWS

- *Vorwort*
- *News zu unserer IFS Zertifizierung*
- *Wissenswertes zu Vanille*
- *Die neuen SEPA Zahlungsverfahren*
- *Laktoseintoleranz*
- *Geschwefelte oder ungeschwefelte Apfelstücke?*
- *Wissenswertes zu Zimt und Cumarin*
- *Das war der 6. Junior Kondi Cup*
- *großes Gebäckesortiment im Anhang*
- *vieles mehr...*

26. Große RHEIN-BACK Schau
28.09. - 30.09.2013
11.00 - 18.00 Uhr

Vorwort

Genau 5 Jahre ist es her, dass die erste Ausgabe der RHEIN-BACK News erschien. Die jetzige Ausgabe ist voller denn je. 32 Seiten voll mit Informationen, Tipps, Produkten und Know-How stehen Ihnen in dieser Ausgabe zur Verfügung.

Was hat sich denn so in den letzten fünf Jahren getan?

In diesen fünf Jahren ist die Hefe van Haag Gruppe abermals gewachsen und wir können behaupten, dass wir im Westen Deutschlands ein wichtiger Partner für die Backbranche geworden sind.
Bäckereien, Konditoreien, aber auch Eisdielen und Gastronomiebetriebe finden immer öfter den Weg zu uns, um sich zu informieren und zu erkundigen, ob wir ihre Wünsche erfüllen können, denn dass wir flexibel sind, ist mittlerweile in der Branche mehr als bekannt.

Wenn Sie die „Hardware“ der Firma betrachten, haben Sie feststellen können, dass in allen drei Häusern Neuwied, Köln und Tönisvorst „dazugebaut“ wurde, nicht nur mit Steinen, sondern auch mit Personal.
Neben dem Umbau des Verkaufs wurde eine Qualitätsmanagementabteilung etabliert, der Zentraleinkauf erweitert sowie die Eisabteilung personell verstärkt.

Auf diese Weise versuchen wir, den sich ständig ändernden Märkten zu folgen und die Zukunft zu erreichen.

Sie haben sicherlich auch bemerkt, dass unser Fuhrpark immer weiter aufgewertet wurde. Nicht nur neue, sondern auch „saubere“ Fahrzeuge sind uns eine Herzensangelegenheit. Alle Fahrzeuge haben die Möglichkeit zu kühlen und zu frosten.

Für die jüngeren Partner in unserer Branche wurde unser Internetauftritt komplett neu aufgebaut, und somit kann jeder Besucher sich kundig machen über Aktionen, Informationen der Jahres- oder saisonale Produkte, Firmenaufbau und Personalbestand.
Alles, was Sie als Kunde, Lieferant oder fachkundige Interessenten suchen, werden wir auf diesem reich gefüllten Informationstisch anbieten. Schauen Sie mal rein unter ***http://www.hefe-van-haag.de***, und Sie werden staunen, was es alles zu sehen gibt.

Zusätzlich gibt es uns nun auch auf Facebook. Auch hier lohnt ein Blick und ein „Like“, um täglich automatisch mit wertvollen Informationen aus der Branche versorgt zu werden. ***http://www.facebook.com/hefevanhaag***

Und „last but not least“: Wir hoffen selbstverständlich mit dieser Verjüngungskur den Service für unsere Kunden auf das Niveau des 21. Jahrhunderts zu heben, denn Sie, verehrte Kunden, sind bei Hefe van Haag immer noch diejenigen, nach denen wir uns alle zu richten haben.

Auf die nächsten 5 Jahre.

Prosit.

Paul Broest
Zentraleinkauf

Impressum

Herausgeber:
Hefe van Haag GmbH & Co. KG
Tempelsweg 44-46
47918 Tönisvorst
Telefon: 02151 7949 0
Fax: 02151 7949 20
Email: info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de
http://www.facebook.com/hefevanhaag

Feedback:
rb-news@hefe-van-haag.de

Layout:
Sebastian Kölchens

Reinzeichnung & Druck:
Firma Druckwerkstatt

Irrtümer & Änderungen vorbehalten.

Hefe van Haag GmbH & Co. KG
Zertifizierter Lebensmittelgroßhandel nach IFS und Bio

Hefe van Haag, erstmalig im April 2010 nach IFS-Broker und IFS-Logistic zertifiziert, erreichte nun zum **4. Mal die Doppelzertifizierung der beiden IFS-Standards**. Das erfolgreich absolvierte Audit fand am 02. Mai 2013 statt. Wie auch in den letzten Jahren haben wir in beiden Bereichen auf **höherem Niveau bestanden**. Grundlage für das Doppelaudit sind die IFS-Standards „Broker Version 1“ und „Logistic Version 2“.
Wir stellen uns gerne jedes Jahr aufs Neue der Herausforderung, den erreichten Standard zu halten und stets zu verbessern.

Zudem haben wir uns auch in diesem Jahr wieder **erfolgreich nach der EG-Ökoverordnung zertifizieren lassen** (Kontr.Nr.: DE-Öko-006)! Seit der ersten Bio-Zertifizierung im Frühjahr 2006 erreichten wir diese inzwischen zum **8. Mal in Folge.**

Unsere drei Standorte **Köln, Neuwied und die Zentrale in Tönisvorst** unterliegen einem gemeinsamen Kontrollverfahren und sind somit alle drei zertifiziert. Wir freuen uns, dass wir all unseren Kunden eine Belieferung mit Bio-Produkten bei Bedarf anbieten können.

Denn falls Sie es noch nicht wussten, nur einem zertifizierten Unternehmen ist der Handel mit Bio-Produkten erlaubt!

Um dem Endverbraucher zu garantieren, dass das Produkt, das er kaufen will, auch wirklich „BIO“ ist, muss jeder Schritt des Produktes überwacht werden.

Das heißt: Vom Feld - zum Bauern - zum Verarbeiter - zum Händler - bis zum Kunden!

Dadurch muss auch ein Händler sicherstellen, dass er die Bio-Produkte, mit denen er handelt, nicht nachteilig beeinflusst und alle Anforderungen der EG-Öko-Verordnung erfüllt.
Durch unser Bio-Zertifikat ist der Beweis erbracht und daher möchten wir Ihnen nachfolgend gerne einen Auszug aus unserem Biosortiment vorstellen.

HvH Art. Nr.	Produkt	HvH Art. Nr.	Produkt	HvH Art. Nr.	Produkt
202	Bio Speisequark mager 5kg	4104	SloMi Bio-Apfelfaser 25kg	15050	allesGute Bio VK-Sauerteig 25k
286	BIO Creme Fraiche 30% 5kg	6214	Rau BIO-Back 10kg	16980	Jung BIO-BasisKorn 20kg
702	Bio Butter 10kg	9551	Cal.Bio F.T.Schokotropfen 20kg	18053	allesgute BioVollkorn 7-Korn
755	BIO-Starter DE-006-Öko-Kon.1kg	9827	Bio Dattel-Würfel getr. 5kg	18054	allesGute Bio WZ-Gold uni.25kg
757	Bio BOECKER DinkelSauerteig (1)	9829	Bio Feigen-Würfel getr. 10kg	18068	allesGute Bio BesteForm 25kg
1268	Kato Tofu Natur KG (Bio)	12703	Bio Brotgewürz 1kg	18481	Uldo Bio Schrot u.Saat Brot 30
3089	Bio RG Vollkornmehl 25kg	12704	Bio Sultanas 12,5kg	18485	Uldo Kartoffel Brötchen 30kg
3091	Bio RG Schrot mittel 25kg	12706	Bio Nusskernmischung 500g	18839	Scha.Bio Dinkel-VK.Brot 25kg
3097	Bio WZ Mehl 550 25kg	12708	Bio Haselnüsse 2/4 10kg	18841	Scha.Bio Basis Fünfko.35% 25k
3359	Bio Kürbiskerne 25kg	12710	Bio Hirse geschält 25kg	18842	Scha.Bio-RG.VK Sauerteig 20kg
3360	Bio Leinsaat braun 25kg	12713	Bio Weizenkeime 20kg	18846	Scha.Bio Brötchen 25kg
3362	Bio Sesam geschält 22,68 kg	12714	Bio Blaumohn ganz 20kg	21584	AGRANO Levafresh BIO 12,5kg
3363	Bio Sonnenbl.kerne Conf. 25kg	12716	Bio Milchreis 25kg	21589	AGRANO Levafresh BIO 10kg Kani
3374	SCHNI BIOPLUS Roggen 25kg	13095	Ireks ÖKO-Sauer 12,5kg	22920	3D BIO Aroma Zitrone 764 1kg
3375	SCHNI BIOPLUS Weizen 25kg	13301	Ireks ÖKO-Purback 281 25kg	22921	3D BIO Aroma Vanille 763 1kg
3378	SCHNI BIOPLUS Dinkel 25kg	13302	Ireks ÖKO-4-Korn 282 25kg	60560	15 CS Bio-Schorly gelbeFr.0,25
4009	SloMi Bio Flüssigmalz 25kg	13303	Ireks ÖKO-Kruste 283 25kg	60561	15 CS Bio-Schorly rote Fr.0,25

Beachten Sie bitte, dass einige Artikel nur auf Vorbestellung bezogen werden können

Zu diesen und weiteren Produkten sprechen Sie Ihren Hefe van Haag Fachberater an oder bestellen Sie telefonisch beim Hefe van Haag Vertriebsinnendienst unter 02151 – 79 49 55

Info: Unsere aktuellen Zertifikate finden Sie zum Download auf unserer Homepage
http://www.hefe-van-haag.de ⇢ QM ⇢ Zertifikate - Download

Vanille, die Königin der Gewürze

In der Eissaison und in der Weihnachtszeit gleichermaßen beliebt.

Die Vanille wird zur Aromatisierung in vielen Erzeugnissen in Konditorei, Bäckerei oder im Eiscafé verwendet und ist somit aus der Lebensmittelindustrie nicht mehr wegzudenken.

Aussehen und Gewinnung

Die Vanilleschote zählt zu den Kletterorchideen und stammt aus den tropisch feuchten Wäldern Mexikos. Die Vanille wird in Mittel- und Südamerika (u.a. Mexiko, Guadalupe), Afrika (u.a. Madagaskar, Mauritius, Tahiti, La Réunion) und in anderen Gegenden mit geeignetem Klima gezogen.

Bei der Ernte werden die langen, gelben, noch unreifen Schoten gepflückt, ihr Aroma ist in diesem Stadium noch nicht ausgeprägt, dies geschieht erst beim Fermentieren. Bei der sogenannten Schwarzbräunung werden die Früchte zuerst mit Wasser behandelt, bevor die Schoten in luftdichten Behältern schwitzen gelassen werden. Durch die inneren chemischen Veränderungen die in der Schote durch eigene Enzyme angeregt werden und ungefähr 4 Wochen andauern, bilden sich ihre uns bekannte schwarz-braun glänzende Farbe und ihr Aroma aus.

Bei dem Prozess des Fermentierens kann es vorkommen, dass sich feine und aromatische Vanillinkristalle ungleichmäßig auf der Schote absetzen.

Herkunft

Die bekannteste und beliebteste Vanille ist die Bourbon-Vanille. Der Name Bourbon ist jedoch kein Qualitätsmerkmal, sondern eine Herkunftsbezeichnung der Vanille. Der langjährige Hauptlieferant für die Vanille war die Insel La Réunion im Indischen Ozean, die bis zur Französischen Revolution noch Île Bourbon hieß. Heute ist die Bezeichnung „Bourbon“ geschützt und nur in den Ländern wie Madagaskar, La Réunion und den Komoren-Inseln darf die im Handel erhältliche Bourbon-Vanille angebaut werden.
Madagaskar liefert über die Hälfte der benötigten Vanille für den Weltmarkt und ist somit der begehrteste Hauptlieferant des beliebten Gewürzes.

Vanilleschoten aus den unterschiedlichen Anbauländern unterscheiden sich stark im Aroma und im Geschmack. Die Bourbon-Vanille z.B. aus Madagaskar ist diesbezüglich auch nicht ohne Grund die begehrteste; intensives und harmonisches Aroma und der ausgewogene Geschmack machen sie so beliebt.
Vanille aus Mexiko ist in ihrem Aroma eher dezent sowie süßlich. Tahitivanille und Pompona (westindische Vanille) dagegen enthalten weniger Vanillin, dafür jedoch einen höheren Anteil an aromatischen Substanzen und haben daher einen stark blütenartigen Duft, der an Kirschen erinnert. Indonesische Vanille hingegen weist jedoch ein holzig-rauchiges Aroma auf.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit frischer Vanilleschoten, die in ihrem Aussehen glänzend, etwas feucht biegsam und dunkelschwarz sind, beträgt laut unseres Vorlieferanten i.d.R. ca. 6 Monate bei einer Lagertemperatur von ungefähr 25°C. Aus anderen Quellen ist sogar bekannt, dass bei einer optimalen Lagerung (dunkel und luftdicht bei 16°C) sogar eine Haltbarkeit von um die 3 Jahre möglich ist.

Produkte

Es gibt sehr verschiedene Vanille-Produkte auf dem Markt, die für unterschiedliche Verarbeitungszwecke hergestellt sind und vielfältige Anwendungsmöglichkeiten finden können. Zum Beispiel gibt es Vanillin, das über aufwendige Syntheseverfahren gewonnen werden kann, Vanilleextrakt (Vanille-Essenz), der durch Extrahieren aus der Vanilleschote gewonnen wird und dadurch die vollen Aromastoffe der Vanille enthält, aber auch Vanillepulver, das aus den vermahlenen Samenkörnern oder Schoten besteht.

Hefe van Haag bietet Ihnen Schoten und Pulver verschiedener Herkunft wie Madagaskar, Tahiti und Mauritius an, sowie viele Fertigwaren wie Gebäck oder Toppings, oder auch Produkte für die Weiterverarbeitung wie diverse Pasten und Cremes. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die reinen Schoten an.

11448 Bourbon-Vanill.Stg.18/20 1,4kg

weitere Artikel auf Anfrage

Sprechen Sie hierzu oder bei Fragen zu weiteren Produkten einfach Ihren Hefe van Haag Fachberater an oder wenden Sie sich vertrauensvoll an den Hefe van Haag Vertriebsinnendienst unter 02151 – 79 49 55.

Der Inhalt folgender Quellen diente der Ausarbeitung:
www.ernestopauli.ch
www.gomeal.de
www.madavanilla.de
www.uni-graz.at
www.wikipedia.org
Foto: http://www.flickr.com/photos/wander2006/

Der Redlefsen Würstchendämpfer

Beschreibung

- Ihr Würstchendämpfer aus rostfreiem Edelstahl ist mit einem Aufsatz aus Pyrexglas ausgestattet, in den ein Edelstahlkorb eingesetzt wird.
- Der Korb ist in zwei Bereiche aufgeteilt und kann etwa 20 Würstchen fassen

Bedienung des Gerätes

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit mindestens 300ml Wasser auf
- Stellen Sie den Schalter auf Stufe C. Die Betriebsanzeige leuchtet während der ganzen Betriebszeit auf.
- Der Glasaufsatz beschlägt. Wenn Wassertropfen innen herunterlaufen, hat das Gerät die Betriebstemperatur erreicht. Geben Sie die Würstchen in den Korb und stellen Sie den Korb in den Glasaufsatz. Die Kochzeit beträgt je nach Menge der Würstchen 15-25 Minuten.
- Für Dauerbetrieb stellen Sie den Schalter nach der Kochzeit auf Stufe 5. Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie gegebenenfalls Wasser nach.

Allgemeine Hinweise

- Vor der ersten Benutzung des Gerätes reinigen Sie die Heizelemente für den Behälter.
- Das Wasser sollte regelmäßig (mindestens einmal täglich) erneuert werden, um eine unangenehme Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigung der Ware auszuschliessen.

Pflege

- Um die Reinigung zu erleichtern, ist der Wasserbehälter abnehmbar.
- Bitte schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.
- Säubern Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
- Das Gerät darf niemals in Wasser getaucht werden.
- Den Wasserbehälter regelmäßig gut ausspülen.

Die neuen SEPA-Zahlungsverfahren

SEPA (Single Euro Payments Area) bezeichnet im Bankenwesen das Projekt eines europaweit einheitlichen Zahlungsraum für Transaktionen in EURO.

Grundlage ist die EU-Richtlinie für Zahlungsdienstleistungen (Richtlinie 2007/64/EG). Diese Richtlinie musste von den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union und des Europäischen Wirtschaftsraums bis zum 31. Oktober 2009 in nationales Recht umgesetzt werden. Von der Umsetzung sind zunächst folgende SEPA-Zahlungsverkehrsprodukte betroffen:

- SEPA-Überweisungen (SEPA Credit Transfer)
- SEPA-Basislastschriften (SEPA Direct Debit)
- SEPA-Firmenlastschriften (SEPA Direct Debit B2B)
- SEPA-Kartenzahlungen (SEPA Cards Framwork)

Ziel der EU-Richtlinie ist es, bargeldlose Zahlungen innerhalb der Teilnehmer-länder so zu standardisieren, dass es für Bankkunden keine Unterschiede mehr zwischen nationalen und grenzüberschreitenden Zahlungen gibt.

Was ändert sich?

Ab 1. Februar 2014 wird der Zahlungsverkehr komplett auf den einheitlichen europäischen Zahlungsverkehrsraum umgestellt. In Deutschland werden die bisherigen nationalen Lastschrift- und Überweisungs- verfahren abgeschaltet.
Es ändern sich alle Kontenkennungen im Zahlungsverkehr –auch innerhalb von Deutschland. Die bisherigen Kontonummer und die Bankleitzahl werden durch die europäische IBAN und BIC ersetzt.

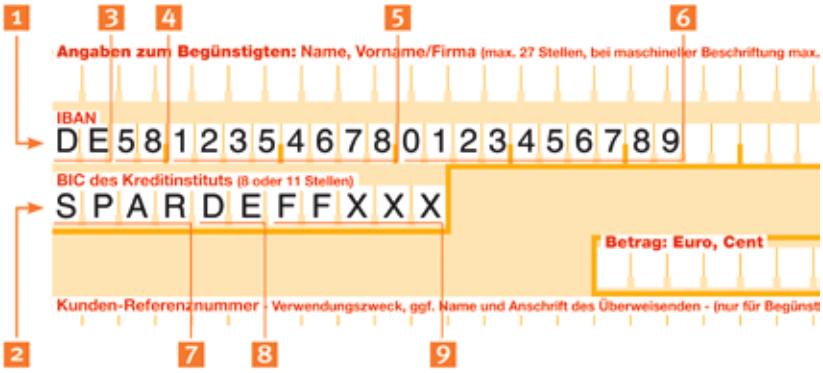
- Bei der IBAN (International Bank Account Number) handelt es sich um eine international standardisierte Bankkontonummer.
- Mit dem BIC (Bank Identifier Code) können alle Kreditinstitute weltweit identifiziert werden.

Was bedeutet das für Sie?

Damit Sie Ihre Rechnungen auch mit SEPA korrekt begleichen können und Ihr Zahlungsverkehr nicht aus den Fugen gerät, bieten die Banken umfangreiche Checklisten zur Umstellung des Zahlungsverkehrs an. Sprechen Sie hierzu Ihren Berater bei der Bank an.

So können wir Sie unterstützen.

Zur Regulierung der fälligen Rechnungsbeträge erteilen Sie uns einmalig ein SEPA-Mandat. Weitere Maßnahmen brauchen Sie nicht zu ergreifen. Die fälligen Rechnungsbeträge ziehen wir von Ihrem Konto ein.
Für Fragen zum SEPA-Mandat stehen Ihnen auch unser Außendienst-Mitarbeiter sowie die Mitarbeiter der Buchhaltung zur Verfügung.



1. Die IBAN hat ja nach Land eine feste Länge, z.B. in Deutschland einheitlich 22 Stellen.
2. Der BIC hat maximal 11 Stellen.
3. Das Länderkennzeichen hat 2 Stellen.
4. Die Prüfziffer ist 2 Stellen lang.
5. Die Bankleitzahl hat 8 Stellen.
6. Die Kontonummer hat 10 Stellen.
7. Das Bankkürzel ist 4 Stellen lang.
8. Die Länderkennzeichnung hat 2 Stellen.
9. Die Filialkennung ist entweder 2 oder 5 Stellen lang.

Hefe van Haag GmbH & Co. KG, Tempelsweg 44, 47918 Tönisvorst, Deutschland
Gläubiger-Identifikationsnummer: DE51ZZZ00000001088

Sepa-Firmenlastschrift-Mandat für wiederkehrende Lastschriften

Mandatsreferenz: _____ (wird vom Zahlungsempfänger vergeben)

Ich/Wir ermächtige/n die Firma Hefe van Haag GmbH & Co. KG, Zahlungen von meinem/unserem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise/n ich/wir mein/unser Kreditinstitut an, die von der Firma Hefe van Haag GmbH & Co. KG auf mein/unserem Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

Hinweis: Dieses Lastschriftmandat dient nur dem Einzug von Lastschriften, die auf Konten von Unternehmen gezogen sind. Ich/Wir bin/sind nicht berechtigt, nach der erfolgten Einlösung eine Erstattung des belasteten Betrages zu verlangen. Ich/Wir bin/sind berechtigt, mein/unser Kreditinstitut bis zum Fälligkeitstag anzuweisen, Lastschriften nicht einzulösen.

Die Einzüge der Rechnungsbeträge erfolgen zu den auf den jeweiligen Rechnungen aufgeführten Einzugsterminen.

Folgende Felder sind vollständig auszufüllen:

Hefe van Haag GmbH & Co. KG
1. Name der Firma

---
2. Name des Kontoinhaber (Falls abweichend zu 1.)

Tempelsweg 44
3. Straße und Hausnummer

47918 Tönisvorst
4. Postleitzahl und Ort

Deutsche Bank AG Krefeld — **D E U T D E D D 3 2 0**
5. Kreditinstitut (Name und BIC) — BIC

4 7 3 2 0 7 0 0 8 0 0 1 4 2 3 5 1 6 0 0
DE
6. IBAN

Tönisvorst, den 27.02.13 M Mustermann
7. Ort, Datum und Unterschrift(en)

MUSTER

Original amerikanische Gebäcke - jetzt auch in Deutschland!

Ab sofort haben Bäcker und Konditoren die Möglichkeit, traditionelle, original amerikanische Spezialitäten auf höchstem Qualitätsniveau in Deutschland herzustellen. Dawn Foods bietet verschiedene Top-Produkte aus dem amerikanischen Sortiment an.

Brownies
Ein echter Brownie gehört zu den Klassikern in der amerikanischen Bäckerei. Dawn verwendet nur qualitativ hochwertige Zutaten für seine leicht zu verarbeitende Backmischung zur Herstellung köstlicher Brownies.

Cookies
Mit der Cookie-Backmischung von Dawn Foods können Sie jeden Tag köstlich frische, echte amerikanische Cookies herstellen. Das Rezept ist eine amerikanische Überlieferung und sehr einfach in der Herstellung. Sie können außerdem Ihre eigenen Variationen durch Zugabe weiterer Zutaten kreieren.

Muffins
Bereits vor Jahren brachte Dawn Foods die ersten echten amerikanischen Muffin-Backmischungen nach Europa. Noch heute produziert Dawn Backmischungen für qualitativ hochwertige und leckere Muffins unter Verwendung erstklassiger Zutaten.

Donuts
Vor mehr als 90 Jahren begann Dawn Foods mit der Herstellung von Donuts.
Die Jahrzehnte lange Erfahrung und gesamte Kompetenz stecken in diesem Produkt. Dawn hat weltweit Maßstäbe für einen echten amerikanischen Donut gesetzt.

DAWN® Brownie-Mix 001033711, Sack 12,5kg	DAWN® Chocolate Chunks Weiß 279004, Eimer 3,75 kg
DAWN® Muffin-Mix 000990920, Sack 12,5 kg	DAWN® Chocolate Chunks Dunkel 279005, Eimer 3,75 kg
DAWN® Muffin-Mix Chocolate 000991522, Sack 12,5 kg	DAWN® Chocolate Chunks Milch 279010, Eimer 3,75 kg
DAWN® Cookie-Mix 001279969, Sack 12,5kg	DAWN® Donut-Mix 001279951, Sack 12,5 kg
DAWN® Cookie-Mix Chocolate 001279993, Sack 12,5 kg	

Dawn®
Bakery success starts here.™

Dawn Foods Germany GmbH, Riedstraße 6, D-64295 Darmstadt, Tel. +49 6151 3522 90, Fax +49 6151 3522 9339, info.DACH@dawnfoods.com, www.dawnfoods.de

FOODSERVICE

Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit)

In Deutschland leiden nach Schätzungen 15–25 % der Gesamtbevölkerung an Laktoseintoleranz.

Ursachen:

Menschen mit Laktoseintoleranz können Milchzucker (Laktose) nicht oder nur unzureichend verdauen. Ursache für die Milchzuckerunverträglichkeit ist ein Mangel oder gänzliches Fehlen des Verdauungsenzyms Laktase im Dünndarm.

Auswirkungen/ Symptome:

Blähungen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Allgemeinbeschwerden: Kopfschmerzen, Schwindel und Übelkeit

Wie wird laktosefreier Käse hergestellt?

Die natürlich in der Milch vorhandene Laktose wird durch die zugegebenen Milchsäurebakterien im Käsungs- und Reifungsprozess nahezu vollständig abgebaut. (Keine Zugabe von Laktase).

Laktosefreie Produkte FOODSERVICE ALPENHAIN

Weichkäse-Portionen, gekühlt

Brie Snack Portionen	0061
Schuhplattler Camembert Portionen „Der Leichte“	0066
Alpenmilch Camembert Portion, würzig	0445

Heiße Käse-Mahlzeiten, tiefgekühlt

Back-Frischkäse mit Schnittlauch	0446

Heiße Käse-Snacks, tiefgekühlt

Frischkäse-Schnittlauch-Kissen	0428
Emmentaler Nuggets mit Brezn-Panade	0429

Weichkäse-Spezialitäten, gekühlt

Rotter Klosterkäse	0056
Rotter Klosterkäse leicht	0051
Rotter Klosterkäse natur	0047

Geschwefelte oder ungeschwefelte Frischapfelstücke?

Wir alle lieben bei unseren Frischeprodukten ein möglichst langes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und eine optimale Qualität, die unseren hohen Ansprüchen und auch dem aktuellen Zeitgeist entspricht.

Bei den auf dem Markt üblichen Apfelpräparaten gerät man diesbezüglich aber gerne ins Straucheln.

Warum?

Die geschwefelte Ware hat ein relativ langes MHD, ist aber mit dem Makel der Beschwefelung behaftet. Diese Art der Konservierung ist nicht gesundheitsschädlich. Nur der Zeitgeist erfordert in Lebensmitteln so wenig „Chemie“ und „Zusatzstoffe“ wie eben möglich. Daher ist ein Antioxidant entwickelt worden, dass diesen Ansprüchen gerecht wird. Dieses Mittel beruht auf einer Mischung von Mineralstoffen, naturidentischen und organischen Säuren, Vitaminen und Pflanzen-Inhaltsstoffen. Das sind dann die ungeschwefelten Apfelpräparate.

Wie ist das mit der Deklarationspflicht?

Der gesetzliche Grenzwert für den Schwefelgehalt in dem fertigen, verkaufsfähigen Produkt liegt bei
10mg/kg bzw. 10ml/l. Der Schwefelanteil verflüchtigt sich in der Regel beim Backvorgang, wobei die Werte des fertigen Produktes unter diesem Grenzwert liegen sollten. Handelt es sich bei dem Produkt aber zum Beispiel um einen gedeckten Apfelkuchen mit einem Mürbteigdeckel oder einem dichten Streuselbelag, könnte die Ausdünstung behindert werden und die Grenzwerte überschreiten. Dies würde eine Deklaration erforderlich machen.

„Offene Gebäcke“ wie z.B. ein „Gesteckter Apfel-Sandkuchen“ sind nach oben hin offen und die Frucht kann während des Backprozesses ausdünsten. Eine etwas höhere Konzentration könnte auch dadurch entstehen, wenn die letzten Äpfel aus dem Beutel genommen werden, die dort bereits mehrere Tage in der angesammelten Flüssigkeit gelegen haben. Deshalb könnte hier auch eine Überschreitung der Grenzwerte möglich sein.

Da nun nicht jeder entsprechende Messgeräte in der Backstube hat, ist man auf der sichereren Seite, die geschwefelten Äpfel zu deklarieren.

Tipp:

Waschen Sie die Äpfel vor der Verarbeitung in einem Sieb kräftig unter laufendem Wasser ab und entnehmen Sie die Reste aus dem Beutel und füllen Sie sie in eine Schüssel ab.

Aber wer will schon deklarieren?

Dafür gibt es ungeschwefelte Ware. Sie ist zwar ca. 0,30€/kg teurer, aber man ist auf der sicheren Seite. Auch hier sollte man die Äpfel direkt vor der Verarbeitung unter laufendem, kalten Wasser abspülen. Wichtig ist ebenfalls der sachgerechte Umgang mit diesem Produkt (Kühlkette und Verschmutzung ⇢ z.B. Mehlstaubgärung etc.). Was gerne als Nachteil gesehen und dementsprechend als Ausrede benutzt wird, ist das relativ kurze MDH von 5 Tagen (gegenüber ca. 14 Tagen bei geschwefelter Ware). Bei zweimaliger Anlieferung pro Woche unseres Frischdienstes dürfte das aber kein Problem darstellen.

Exklusiv von Debic:

Komfortables Handling für die einfache Sahnegarnierung.

- praktischer siphonähnlicher Sprühkopf für eine perfekte Sahnegarnierung
- ergonomisches Design, einfach in der Handhabung
- leichte Reinigung
- hygienisch sicher
- entwickelt für die professionelle Küche

Die Debic Sprühdose bietet Ihnen das perfekte Handling für den professionellen Gebrauch. Dank des ergonomischen Sprühdosen-Designs mit dem praktischen siphonähnlichen Sprühkopf garantiert Debic Ihnen einen erstklassigen Komfort und besticht darüber hinaus mit seiner bewährten exzellenten Produktqualität. Erwarten Sie Perfektion, vertrauen Sie auf Debic.

Debic

Immer etwas Besonderes.

Schlagsahne in der Sprühdose

gezuckert oder ungesüßt

Der siphonähnliche Sprühkopf ermöglicht eine präzise und komfortable Dosierung. Das ergonomische Design macht nicht nur die Handhabung einfacher, sondern auch die Reinigung. Debic Profi-Schlagsahne ist auch nach dem Öffnen hygienisch sicher und bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar.

Verwendung

- gezuckerte Variante für alle klassischen Anwendungen
- ungesüßte Variante auch ideal für die pikante Küche geeignet

Lagerung

- bei +2° C bis +24° C lagern, vor Gebrauch kühlen
- angebrochene Dose im Kühlschrank aufbewahren

Weitere Informationen und abwechslungsreiche Rezeptideen finden Sie unter www.debic.com

Handling

Schlagsahne in der Sprühdose

Vor Gebrauch kühlen (nicht tiefkühlen).

Vor dem ersten Gebrauch Sicherheitsverschluss am Deckel öffnen indem der Deckel senkrecht nach oben abgezogen wird.

Dose vor Gebrauch 2–3 Mal schütteln und Sprühsahne durch Eindrücken des Frischesiegels entsichern.

Dose vor dem Aufsprühen senkrecht mit dem Sprühkopf nach unten und während des Sprühens den Sprühkopf leicht in die Sahne gedrückt halten, damit ein perfektes, volles Sahnehäubchen entsteht.

Sprühkopf nach Gebrauch reinigen. Die Spritztülle kann abgenommen werden. Dose wieder gekühlt lagern.

SORTIMENT		
PRODUKT	PROFISCHLAGSAHNE GEZUCKERT	PROFISCHLAGSAHNE UNGESÜSST
Inhalt Wareneinheit	700 ml	700 ml
Bestelleinheit	Tray	Tray
Inhalt Bestelleinheit	6 x 700 ml	6 x 700 ml
Bestelleinheiten/ Palette	125	125
Artikelnummer	7170020	7170600
Bestellnummer	77864	77888
EAN-Code Wareneinheit	54 10488 025184	54 10488 025207
EAN-Code Bestelleinheit	54 10488 025238	54 10488 025252
Garantierte Restlaufzeit	13 Wochen	13 Wochen

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE pro 100 g		
PRODUKT	PROFISCHLAGSAHNE GEZUCKERT	PROFISCHLAGSAHNE UNGESÜSST
kJ	1410	1420
kcal	340	340
Eiweiß	2 g	2,5 g
Kohlenhydrate	6 g	3 g
Fett	34 g	35 g

VERPACKUNG		
PRODUKT	PROFISCHLAGSAHNE GEZUCKERT	PROFISCHLAGSAHNE UNGESÜSST
Maße in mm (B x T x H)	155 x 230 x 310	
Gewicht Bestelleinheit in kg	5 kg	
Palettengewicht in kg	659	652
Maße Palette in cm (B x T x H)	120 x 80 x 169	

Benötigen Sie weitere Informationen?
Rufen Sie uns an: 02151 7949 0

Immer etwas Besonderes.

Wissenswertes über Zimt und Cumarin

Die Weihnachtszeit steht wieder vor der Tür…
Und bald duftet es in den Bäckereien wieder nach den feinsten weihnachtlichen Köstlichkeiten wie Christstollen, Mürbegebäck, Lebkuchen und Zimtsterne.
In diesem Zusammenhang wird auch in diesem Jahr mit Sicherheit wieder das Thema Cumarin wieder in aller Munde sein.

Damit Sie Ihren Kunden bei aufkommenden Fragen die richtige Antwort geben können, möchten wir Sie heute über das Thema Cumarin im Zimt informieren.

Unterscheidung

Bei Zimt unterscheidet man zwischen dem feineren Ceylon-Zimt, auch Canehl genannt, und dem Cassia-Zimt.

Der Cassia-Zimt stammt ursprünglich aus Burma und ist eines der ältesten Gewürze überhaupt. Der echte Ceylon-Zimt hingegen stammt ursprünglich aus Sri-Lanka und ist in seinem Geschmack delikater und zudem nicht so scharf wie der Cassia-Zimt, jedoch auch hochpreisiger.

Schon bei der Auswahl der verschiedenen Zimtsorten spielt das Thema Cumarin bereits eine Rolle. Der Cumaringehalt unterscheidet sich je nach Sorte sehr stark. Bei Cassia-Zimt ist der Cumaringehalt wesentlich höher als bei Ceylon-Zimt.

Aber was ist Cumarin eigentlich?

Cumarin ist ein Aromastoff pflanzlicher Herkunft, der in vielen Pflanzen, z.B. auch im Zimt, auf natürliche Weise vorkommt. Waldmeister besitzt sehr viel Cumarin, zudem findet man ihn in der Tonka Bohne, in Kräutern oder Früchten. Man hat festgestellt, dass Cumarin bei empfindlichen Personen oder Kleinkindern zu Leberschäden führen kann, wenn es regelmäßig und in größeren Mengen aufgenommen wird, jedoch können sich diese wieder zurückbilden, wenn die betroffenen Personen kein Cumarin mehr zu sich nehmen. ***Man müsste schon sehr viele Weihnachtsleckereien naschen, damit es zu diesen Auswirkungen kommt.***

Die Grenzwerte von Zimt sind in der neuen EG-Aromenverordnung 1334/2008 geregelt, die im Januar 2009 in Kraft getreten ist. Diese Verordnung bringt für einige Lebensmittel neue Cumarin-Höchstwerte mit sich. Nachfolgend finden Sie einen kurzen Auszug daraus:

- Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist: 50mg/kg.

- Feine Backwaren, außer traditioneller und/oder saisonalen Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist: 15 mg/kg

Bei Interesse finden Sie auf der folgenden Seite ausführliche Informationen bezüglich Höchstwerten und deren Ermittlung:

http://www.bfr.bund.de/cm/343/bfr_schlaegt_cumarin_hoechstwerte_fuer_lebensmittel_vor.pdf

Für unsere Kunden gilt:

Der von Hefe van Haag gelieferte Cassia-Zimt hat ca. 2.000-3.000 mg Cumarin pro kg Zimt. Dies bedeutet, dass Sie als Verbraucher auf 1 kg Teig, ohne Gefahr zu laufen, dass der Cumaringehalt zu hoch ist, ca. 7-9 g Zimt pro kg Teig verwenden können.

Wenn diese Menge an Zimt Ihnen für Ihre Backwaren nicht genügt, können Sie dieses Problem umgehen, indem Sie Ceylon-Zimt verwenden, der höchstens den zwanzigsten Teil an Cumarin aufweist (ca. 0-80 mg Cumarin pro kg Zimt).

Auf Ihren Verpackungen müssen die verwendeten Zimtsorten im Zutatentext nur mit Zimt gekennzeichnet werden, eine Benennung der Sorte ist nicht vorgeschrieben. Da im Verkauf sehr häufig aus Kostengründen Produkte mit Cassia-Zimt angeboten werden und dies nicht auf der Verpackung ausgelobt wird, lohnt es sich bei Ceylon-Zimt diesen auszuloben, sodass Ihre Kunden wissen, dass Sie ein hochwertigeres Erzeugnis angeboten bekommen.

Unser Angebot für Sie…

11510 Zimt hell gemahlen 1kg
11518 Zimt gemahlen Ceylon 1kg
221972 Zimtstangen 1kg

Sprechen Sie hierzu einfach Ihren Hefe van Haag Fachberater an oder wenden Sie sich vertrauensvoll an den Hefe van Haag Vertriebsinnendienst unter 02151 – 79 49 55.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft und stehen Ihnen weiterhin beratend zur Seite.

Der Inhalt folgender Quellen diente der Ausarbeitung:
Wikipedia.org, bmelv.de, foodwatch.de, onmeda.de

Erstklassige Leistungen beim 6. Junior Kondi Cup

Am 29.September 2012 war es wieder soweit.

Die Firma Hefe van Haag aus Tönisvorst präsentierte anlässlich ihrer **25. Grossen RHEIN-BACK Schau** den **Junior Kondi Cup**.

Dabei galt es, zum nunmehr 6. Mal, für die Auszubildenden des Konditorenhandwerks und angehende Fachverkäuferinnen sich im Wettbewerb mit ihresgleichen zu messen. Wieder hatten sich zahlreiche Auszubildende aus Westfalen, dem Rheinland und der Pfalz in unserem **RHEIN-BACK Studio** eingefunden, um ihr Können zum Besten zu geben.

Im letzten Jahr noch hatte die **19-jährige Vi Le aus Dresden**, die durch die Fachzeitschrift „Konditorei & Cafe“ auf den JKC aufmerksam geworden ist, die weiteste Anreise.

„Erfreulicherweise lassen sich die Auszubildenden sowohl bei den Motto-Schaufenstern als auch bei den Festtagstorten immer sehr vielseitige Themen einfallen“, hebt Marcus Mülders, Vertriebsleiter von Hefe van Haag, das Teilnehmerfeld hervor.

„Karneval in Köln“, „Großstadt“ und „Flitterwochen“ sowie „Weihnachten“, „Italien“ und „Halloween“ waren nur einige Themenbereiche, die bearbeitet wurden. An drei Tagen gab es tägliche Vorendscheidungen, deren jeweilige Sieger um den Gesamterfolg beim Junior Kondi Cup ins Rennen gingen. Schließlich wurden am Montag, den 01.Oktober 2012, die diesjährigen Cupgewinner des Wettbewerbs gekürt, den die Firma **Hefe van Haag**, wie in jedem Jahr, mit freundlicher Unterstützung der **Dreidoppel GmbH in Langenfeld durchführt.**

In der Kategorie „Bestes Mottoschaufenster“ gewann **Irina Derksen von Essmanns Backstube in Münster** mit „Bunter Herbsttag“ den **ersten Preis**. Auf den Plätzen zwei und drei folgten **Stefanie Lischetzki** („Sektempfang Sylvester“) und **Anna Sacharow** („Valentinstag“), beide von der **Messe & Service GmbH in Koblenz**. **Christina Weiß** hieß die Siegerin im Wettbewerb „Beste Mottotorte“. Mit dem Titel „Zirkus“ ließ die Auszubildende der **Mühlenbäckerei Jung in Westerburg** ihre Konkurrenten hinter sich. Ihr folgten **Danny Bräunlich** („Weihnachten“) von der **Konditorei Rieger in Köln** und **Ilka Rohmann** („Unterwasserwelt“) von der **Konditorei & Cafe Leven in Krefeld.**

Die Sieger sowie die zweiten und dritten Plätze erhielten einen Pokal und Blumen überreicht. Alle Teilnehmer erhalten außerdem eine Urkunde und eine CD mit optischen Eindrücken vom 6. Junior Kondi Cup 2012.

Der Termin für den nächsten Wettbewerb steht bereits fest.
Er findet im Rahmen der nächsten **RHEIN-BACK Schau vom 28.-30. September 2013** bei Hefe van Haag in Tönisvorst statt.

Weitere Fotos vom Junior Kondi Cup finden Sie auch unter
http://www.hefe-van-haag.de

Behalten Sie auch unsere Facebook Seite im Auge. Dort erwarten Sie ebenfalls ständig News rund um das Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie über unsere kommende RHEIN-BACK Schau und den Junior Kondi Cup.
http://www.facebook.com/hefevanhaag

Hefe van Haag

RHEIN-BACK

KNUSPER PLUS Artikel-Nr.: 10725

Streufertiges Pulver für köstliches Knuspergebäck
im kundenfreundlichen 10x500gr. Karton,

Jetzt neu! Artikel-Nr.: 10726, auch in 20kg lose!

Ideal für Florentiner, Bienenstich, Müsliriegel, Nussknacker und viele andere Knuspergebäcke. Sie fügen nur noch Mandeln, Nüsse oder Saaten hinzu und backen: Fertig!

Gebäcke bekommen einen herrlichen Glanz und knusprigen Bruch, fein abgestimmt mit einem Hauch von Honig.

Hefe van Haag GmbH & Co. KG
Tempelsweg 44
47918 Tönisvorst

Fon 02151/7949-0
Fax 02151/7949-20
Mail info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de
facebook.com/hefevanhaag

Urs Regli - exklusiv bei Hefe van Haag

*In Zusammenarbeit mit dem Verein **Eiskultur-Freunde Deutschland e.V.** konnten wir im März 2013 den weltbekannten Chocolatier Urs Regli dazu gewinnen, 2 Workshops zum Thema Früchteschnitzen und Schokoladendekore hier im Haus Hefe van Haag anzubieten.*

*Am 14.3. wurde den Teilnehmern im Kurs **Früchteschnitzen** gezeigt, wie sie mit einfachen und mal auch schwierigeren Schnitttechniken z.B. komplexe Muster oder ganze Blumen in z.B. Melonen oder Äpfel schnitzen können, um ihre Eis-/ Kuchenvitrine mit frischen Früchten schöner zu gestalten.*

*Der 15.3. widmete sich komplett den **Kunstwerken aus Schokolade**. Hier wurde gezeigt, wie man mit einfachen Mitteln und ein paar Tricks gar meisterliche Schokoladendekore herstellen kann.*

Die beiden ausgebuchten Workshops waren ein voller Erfolg und wir freuen uns, Urs Regli in naher Zukunft wieder bei uns im Hause begrüßen zu dürfen.

Auf der Folgeseite finden Sie einige Eindrücke der Workshops.

Bon Appe

Was ist ein Kunde?

Ein Kunde

ist die wichtigste Person in unserem Unternehmen, gleich ob er persönlich da ist oder schreibt oder telefoniert.

Ein Kunde

hängt nicht von uns ab, sondern wir von ihm.

Ein Kunde

ist keine Unterbrechung unserer Arbeit, sondern ihr Sinn und Zweck.

Ein Kunde

ist jemand, der uns seine Wünsche bringt. Unsere Aufgabe ist es, diese Wünsche gewinnbringend für ihn und uns zu erfüllen!

Ein Kunde

ist keine Statistik, sondern ein Mensch aus Fleisch und Blut, mit Vorurteilen und Irrtümern behaftet.

Ein Kunde

ist nicht jemand, mit dem man ein Streitgespräch führt oder seinen Intellekt misst. Es gibt niemanden, der je einen Streit mit einem Kunden gewonnen hat.

Ein Kunde

ist kein Außenstehender, sondern ein lebendiger Teil unseres Geschäftes. Wir tun ihm keinen Gefallen, indem wir ihn bedienen, sondern er tut uns einen Gefallen, wenn er uns Gelegenheit gibt, es zu tun.

Besuchen Sie uns im Internet...
http://www.hefe-van-haag.de

...und auf Facebook
http://facebook.com/hefevanhaag

Alles frisch.!

Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Gebäcke

für das ganze Jahr

http://www.hefe-van-haag.de
https://www.facebook.com/hefevanhaag

Gebäcke
für das ganze Jahr

Artikel Nr.: 75400
Spritzgebäck
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75403
Schoko Spritzgebäck
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75394
Butter Herzen
„Marmor“
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75407
Butter Kaffeegebäck
3-fach sortiert
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75396
Mini Nußecken
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75399
Butter Spritzgebäck
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75401
Schwarz / Weiß
Gebäck
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75404
Butter Herzen
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75402
Krokantjes lose
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 75397
Mini Schweineohren
VP: 2,5kg / Eimer

Gebäcke
für das ganze Jahr

Artikel Nr.: 75645
Schweine Öhrchen
VP: 1,7kg / Karton

Artikel Nr.: 75646
Spritzkarees
VP: 1,5kg / Karton

Artikel Nr.: 75309
Haselnuss Buttertaler
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75330
Butter Streusel
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75300
Wiener Spritzgebäck
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75392
Schmetterlinge
VP: 1,3kg / Karton

Artikel Nr.: 75315
Butter-Mandel
Teegebäck
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75376
Butter-Mandel
Happen
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75335
Butter-Zimtblätter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75415
Bärengebäck
VP: 1,8kg / Karton

Gebäcke
für das ganze Jahr

Artikel Nr.: 75311
Butter Heidesand
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75320
Butter Nougatcreme-Muschel
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75328
Pfauenaugen
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75337
Zitronenblätter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75393
Vitalgebäck lose
VP: 3kg / Karton

Artikel Nr.: 75380
Heidesand Marmor lose
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75325
Kakaozungen
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75304
Ochsenaugen
VP: 2kg / Karton

Gebäcke
für das ganze Jahr

Artikel Nr.: 75314
Butter Marmortaler
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75316
Butter Fruchttaler
Zartbitter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75334
Waldfruchttaler
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75318
Aprikosentatzen
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75333
Butter Vanille Kipferl
VP: 1,5kg / Karton

Artikel Nr.: 75312
Butter Apfeltaler
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75317
Butter Fruchttaler
Vollmilch
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75319
Butter Fruchtherzen
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75600
Fruchttörtchen
VP: 1,5kg / Karton

Artikel Nr.: 75405
Vanille Kipferl lose
VP: 2kg / Karton

Gebäcke
für die Weihnachtszeit

Artikel Nr.: 75398
Vanille Kipferl
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 92480
RHEIN-BACK
Zimtsterne Exquisit
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92463
Butter Florentiner
Zartbitter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75485
Zimtsterne -S-
VP: 3kg / Eimer

Artikel Nr.: 89932
Bahlsen
Zimtsterne lose
VP: 2,1kg / Karton

Artikel Nr.: 92460
Butter Florentiner
Vollmilch
VP: 2kg / Karton

Gebäcke
für die Weihnachtszeit

Artikel Nr.: 92466
RHEIN-BACK
Schoko Honig Printen
Zartbitter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92467
RHEIN-BACK
Schoko Honig Printen
Vollmilch
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92468
RHEIN-BACK
Schoko Mandel
Printen Vollmilch
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92262
Kinkartz
Schokoprinten
Zartbitter
VP: 4kg / Karton

Artikel Nr.: 92264
Kinkartz
Kräuterprinten
VP: 4kg / Karton

Artikel Nr.: 92242
Honig Saftprinten
Zartbitter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92268
Kinkartz
Nuß Schokoprinten
Zartbitter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92248
Kinkartz
Spitzkuchen Delikat.
VP: 3kg / Karton

Artikel Nr.: 92252
Kinkartz
Nuß Spitzkuchen
Zartbitter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92469
RHEIN-BACK
Herren Lebkuchen
VP: 2kg / Karton

Gebäcke
für die Weihnachtszeit

Artikel Nr.: 90250
RHEIN-BACK
Gewürzspekulatius
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 90254
RHEIN-BACK
Butter Mandel
Spekulatius
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92474
Rheinische
Butterspekulatius
VP: 6kg / Karton

Artikel Nr.: 90056
Anisgebäck
VP: 4kg / Karton

Artikel Nr.: 92835
Hexenhaus 4x600g
VP: 2,4kg / Karton

Artikel Nr.: 90252
RHEIN-BACK
Butterspekulatius
extra
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 92478
Rheinische
Mandelspekulatius
VP: 6kg / Karton

Artikel Nr.: 92489
Rheinische
Gewürzspekulatius
VP: 6kg / Karton

Artikel Nr.: 92488
Marzipan Walnuß-
monde Vollmilch
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 2854
Stollenkonfekt
VP: 2,5kg / Karton

Gebäcke
für die Weihnachtszeit

Artikel Nr.: 92258
Kinkartz
Dessert Dominostein
Zartbitter
VP: 3kg / Karton

Artikel Nr.: 92473
Kinkartz
Dominosteine
Vollmilch
VP: 3kg / Karton

Artikel Nr.: 92465
RHEIN-BACK
Baumkuchenspitzen
Zartbitter
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 2840
Baumkuchenbögen
Vollmilch
VP: 30 St. / Karton

Artikel Nr.: 92472
Kinkartz
Dominosteine weiß
VP: 3kg / Karton

Artikel Nr.: 92482
Baumkuchen ganz
Zartbitter
VP: 15 St. / Karton

Artikel Nr.: 2835
Baumkuchenbögen
gemischt 15/15
VP: 30 St. / Karton

Artikel Nr.: 2841
Baumkuchenbögen
Zartbitter
VP: 30 St. / Karton

Gebäcke
und mehr...

Artikel Nr.: 75620
Flämische Waffeln
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75633
Karamell Gebäck
Speculoos
VP: 250 St. / Karton

Artikel Nr.: 75634
Löffelbisquit lose
VP: 1,5kg / Karton

Artikel Nr.: 62246
Natreen Süße 500
im Spender
VP: per Stück

Artikel Nr.: 2569
Zucker Briefchen 4g
VP: 2000 St. / Karton

Artikel Nr.: 75293
Malta Waffeln
VP: 2kg / Karton

Artikel Nr.: 75305
Bisquitzungen
VP: 1,1kg / Karton

Artikel Nr.: 9630
Moccabohnen
VP: 1kg / Karton

Artikel Nr.: 62245
Natreen Süße
Portionen
VP: 500 St. / Karton

Artikel Nr.: 2572
Beutelzucker
Neutral 3,6g
VP: 2000 St. / Karton

Gebäcke
und mehr...

Artikel Nr.: 34221
PP-Beutel mit Gold-spitze 145x235mm
VP: 100 St. / Packung

Artikel Nr.: div.
PP-Beutel
diverse Größen
VP: div. (Pg. + Kt.)

Artikel Nr.: 31110
Klipse Gold 33mm
VP: 1000 St. / Packung

Artikel Nr.: 31100
Klipse bunt 33mm
VP: 1000 St. / Packung

Artikel Nr.: 36505
Gebäckzange 18/8
7“ 18cm
VP: per Stück

Artikel Nr.: 34222
PP-Beutel mit Gold-spitze 145x235mm
VP: 1000 St. / Karton

Artikel Nr.: div.
Zello Beutel
div. Größen mit und ohne Spitze
VP: div. (Pg. + Kt.)

Artikel Nr.: 31115
Gold-Spezial-Klipse
6cm
VP: 2000 St. / Packung

Artikel Nr.: 31112
Klipse weiß 33mm
VP: 1000 St. / Packung

Artikel Nr.: 36506
Gebäckzange
Standard 8“ 21cm
VP: per Stück

Kaffee
und mehr...

Artikel Nr.: 2571
Bistro Zucker Sticks
VP: 1000 St. / Karton

Artikel Nr.: 60238
Kaffeesahne 10% 7,5g
VP: 240 St. / Karton

Artikel Nr.: 62310
Kondensmilch
Portionen 7,5% 7,5g
VP: 240 St. / Karton

Artikel Nr.: 60211
Bärenmarke
„Die Ergiebige“
10% 340g
VP: 20 St. / Karton

Artikel Nr.: 60236
Glücksklee 7,5% 340g
VP: 20 St. / Karton

Artikel Nr.: 60240
Kaffee-Sahne
Kännchen
VP: 20 St. / Karton

Artikel Nr.: 60239
Kaffeesahne 10% 10g
VP: 240 St. / Karton

Artikel Nr.: 60206
Bärenmarke
„Die Ergiebige“
10% 170g
VP: 3 St. / Packung

Artikel Nr.: 60219
Bärenmarke
„Die Leichte“ 4% 340g
VP: 20 St. / Karton

Artikel Nr.: 62223
Bärenmarke
Kaffeetraum 8% 170g
VP: 24 St. / Karton

Kaffee und mehr...

Artikel Nr.: 63391
Zumtobel Melange
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63393
Zumtobel Mild
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63397
Zumtobel Espresso
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63402
Zumtobel Creme
500g gemahlen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63407
Zumtobel
Entkoffeiniert 500g
Bohnen
VP: 12 St. / Eimer

Artikel Nr.: 63392
Zumtobel Creme
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63395
Zumtobel Kräftig
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63400
Zumtobel Melange
500g gemahlen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63404
Zumtobel Mild
500g gemahlen
VP: 12 St. / Karton

Artikel Nr.: 63413
Zumtobel
Entkoffeiniert 500g
gemahlen
VP: 12 St. / Eimer