



Professional

Neu: Der Kuchen- klassiker als Creme

Dessertcreme nach Art Bienenstich-Creme

Mit 12 %
Mandelnkrokant



Dr. Oetker Professional liefert mit überzeugender Dessertkompetenz gelingsichere Ideen und praktische Lösungen von Profis für Profis. Einfach, schnell, effektiv – und einfach nur lecker! Jetzt neu: Der Kuchenklassiker Bienenstich als sahnig-cremiges Geschmackserlebnis mit Mandelnkrokant.



Unser Serviervorschlag:
Dessertcreme nach Art Bienenstich-Creme
auf gewürfeltem Biskuit garniert mit
Mandelsplittern und Ahornsirup

Klassisch gut

Bei Dr. Oetker Professional gibt es den beliebten Kuchenklassiker Bienenstich jetzt als cremiges Dessert. Für noch mehr Auswahl auf Ihrer Dessert-Karte und ein neues Geschmackserlebnis mit 12 % Mandelkrokant!

- + Schnelle Zubereitung
- + Kalkulationssicher
- + Standstabil
- + Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
- + Ohne glutenhaltige Zutaten***
- + Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)

Kreative Serviervorschläge

- + **Cupcake mit Bienenstich-Cremegeschmack:**
Einfach Mini-Muffins mit aufgespritzter Dessertcreme verzieren und mit Obst oder Mandelsplittern garnieren.
- + **Kuchen-Desserts** wie gefüllte Blätterteighörnchen, Tartelettes oder gefüllte Windbeutel und vieles mehr ...

Mit größeren
Schokoladenstückchen



Creme Amaretto-Geschmack

JETZT
NOCH
BESSER



Creme English Mint-Geschmack

+ Jetzt noch bessere Rezeptur

Geänderte Rezeptur für Creme Amaretto-Geschmack und Creme English Mint-Geschmack.

- + Ohne gehärtete Fette
- + 10 % weniger Zucker als bisher

Die typisch englische Dessertcreme mit Mint-Geschmack ist nicht nur ein tolles optisches Highlight: Die größeren Schokoladenstückchen sorgen jetzt für weniger Abrieb beim Aufschlagen.

Am besten gleich bestellen!

OPF-Art.-Nr.	EAN-Nr. BE	Artikel	Produkteigenschaft	Bestelleinheit / Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g zubereitetes Produkt							
					Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-250509	4006733001471	Dessertcreme nach Art Bienenstich-Creme	frei, frei, V, g, h	6 x 1 kg FS; 1000 g Dessertpulver auf 4 l Milch = ca. 66 Portionen à 75 g	544 kJ / 129 kcal	3,9 g	2,5 g	20,0 g	15,0 g	3,1 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250508	4006733001457	Creme Amaretto-Geschmack	frei, frei, g, h	6 x 1 kg FS; 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = 76 Portionen à 60 g	565 kJ / 133 kcal	3,7 g	2,5 g	22,0 g	13,0 g	4,2 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette
1-39-250507	4006733001433	Creme English Mint-Geschmack	frei, g	6 x 1 kg FS; 1000 g Dessertpulver auf 3 l Milch = 66 Portionen à 60 g	625 kJ / 148 kcal	4,3 g	3,0 g	23,0 g	20,0 g	4,2 g	0,2 g	12 / Lage 72 / Palette

frei ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe* frei ohne glutenhaltige Zutaten*** V vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil) leichte Vollkost weiche Kost enthält Alkohol

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV): g Milch h Schalenfrüchte

* gem. § 9 ZZuIV.
*** Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

