



BLUNCK PÂTISSERIE

Hauptkatalog 2026/27

Geschmack heißt Erleben.

„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach:
Man nehme von allem nur das Beste.“ Oscar Wilde

Seit unserer Gründung im Jahr 2007 begleiten wir die Hotel-
lerie und Gastronomie mit Leidenschaft, handwerklicher
Präzision und einem feinen Gespür für Geschmack und

das Beste zu bieten. Auch heute, mit der Neuauflage unseres
Katalogs, bleiben wir diesem Anspruch treu und präsentieren
damit die Erweiterung unseres Sortiments, die zeigt, wie
wir unsere Ideen und handwerklichen
Kreationen konsequent weiterentwickeln.

Eine weitere Idee, die sich bewährt
hat, ist unser nachhaltiges BLUNCK-
Pfandsystem. Denn echter Genuss ist
nur vollständig, wenn er die Welt ein
Stückchen besser macht. Mit jedem
zurückgegebenen Glas schenken wir
Ressourcen ein neues Leben, vermeiden
Abfall und stärken den Kreislaufgedanken.
So verbinden wir Qualität und Genuss mit
Verantwortung.

„Gemeinsam mit meinem Team
verbinde ich handwerkliche Erfahrung mit
kreativer Neugier. Wir bewahren, was sich
bewährt, und entwickeln kontinuierlich
neue Ideen. Diese sind getragen von
Leidenschaft und Experimentierfreude,
stets im Einklang mit Natürlichkeit und
einem feinen Gespür dafür, was Genuss
heute ausmacht.“ – Steffen Blunck,
Konditormeister und Firmengründer

Qualität. Über die Jahre ist daraus mehr geworden als nur
ein Sortiment: Es ist eine Erfahrung, die wir stetig verfeinern.
Vom ersten Dessert für die Berliner Gastronomie bis zum
bundesweiten Versand und der Einführung unseres saisonalen
Produktkatalogs war jeder Schritt geprägt von dem Wunsch

Jedes Produkt spiegelt unsere Überzeugung wieder: Qualität
entsteht durch Zeit, Wissen und Leidenschaft fürs Handwerk.
Wir freuen uns, diese Erfahrung mit Ihnen zu teilen – in jedem
Dessert, jeder Praline und jeder Kreation aus unserem Haus.



4	6	8
11	12	14
18	20	22
26	28	30
32	33	34
36	38	40
43	44	45
46	48	50
		Raum für Notizen

BLUNCK Pâtisserie GmbH

Tel.: + 49 (0)30 - 754 44 776-0

Fax.: + 49 (0)30 - 754 44 776-20

Wichurastraße 74

E-Mail: info@blunck-berlin.de

12249 Berlin

Web: www.blunck-berlin.de



Besuchen Sie unsere Internetseite und
stöbern Sie digital durch unser Sortiment.
<https://www.blunck-berlin.com>
Passwort: Konditormeister



Dieser Katalog kann auf unserer Internetseite
als Onlineversion genutzt werden und steht
zudem zum Download zur Verfügung:
<https://blunck-berlin.com/blunck-Katalog>



Schaustücke

Pâtisserie auf höchstem Niveau – kunstvoll, individuell, einzigartig

BLUNCK's Schaustücke: Die perfekte Ergänzung für jede besondere und exklusive Veranstaltung!

Die handgefertigten Kunstwerke aus Schokolade, Zucker und anderen köstlichen Zutaten ziehen garantiert alle Blicke auf sich. Ob für Silvesterfeiern oder besondere Anlässe: Jedes Stück ist mit viel Liebe zum Detail gestaltet und verwandelt jedes Buffet in ein wahres Fest der Sinne. Die einzigartigen süßen Meisterwerke inspirieren und machen jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Hier werden Genuss und Ästhetik zusammengebracht und verleihen dem Event einen besonderen Glanz. Mit ihrer beeindruckenden Präsenz setzen sie stilvolle Akzente und schaffen eine exklusive Atmosphäre. So wird aus jedem Anlass ein süßes Highlight mit bleibendem Eindruck.

Festtagstorten

Individuelle Meisterwerke – fantasievoll nach Ihren Vorgaben

Die hier gezeigten Festtagstorten geben einen Einblick in die Vielfalt unserer Manufaktur und handwerklichen Möglichkeiten. Jede Festtagstorte entsteht als Unikat in sorgfältiger Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail, um besondere Momente geschmacklich und visuell erlebbar zu machen. Ob für ein Firmenjubiläum oder exklusive Events: Von einer Gesellschaft ab 50 Personen bis hin zu Veranstaltungen mit bis zu 100.000 Gästen sind Größe und Gestaltung flexibel realisierbar.

Die Geschmacksrichtungen stimmen wir individuell auf Sie ab. „Corporate Design“ und persönliche Vorlieben fließen gezielt in die Entwicklung ein, sodass jede Kreation eine unverwechselbare Handschrift trägt.

Die Auslieferung erfolgt persönlich in gekühlten Fahrzeugen innerhalb Berlins und der Umgebung; darüber hinaus sind Lieferungen in ausgewählte Regionen möglich.



Liefergebiet
Kein Liefergebiet



Eifelturm aus Schokolade, ca. 1,50 m hoch



Schokoladenflügel gefüllt mit Pralinen



Kartenspiel, passend zum Thema „Casino“



Mottotorte



50 Jahre IFA Torte



Firmenjubiläumstorte



Brandenburger Tor aus Zucker für „Galileo“



Cello aus Schokolade, ca. 1,20 m hoch,



Berliner Dom aus Gelatinezucker



Jubiläumstorte



Mottotorte »Golf Challenge«



Goldener Lebensbaum

Alle Hände voll zu tun – wo Handwerk Herz und Seele hat

Handwerk, Leidenschaft und Berliner Pâtisserie-Kunst. Fragt man Konditormeister Steffen Blunck, was seine Marke auszeichnet, antwortet er ohne Zögern: Handwerklichkeit. In seiner Berliner Manufaktur entstehen Tag für Tag feine Torten, Desserts und süße Kunstwerke – gefertigt mit

denn Nachhaltigkeit beginnt für ihn mit der Verantwortung gegenüber Produkt und Herkunft.

Das Sortiment richtet sich ausschließlich an Hoteliers und Gastronomen, die ihren Gästen das Besondere bieten möchten. Neben kunstvollen Torten, raffinierten Desserts und

festlich, dekorativen Schaustücken umfasst das Angebot heute auch feine Pralinen, zartschmelzende Schokoladenkreationen, traditionellen Baumkuchen und eigene, aromatische Eis- & Sorbetkreationen, handwerklich hergestellt, natürlich im Geschmack. Hinzu kommen saisonale Spezialitäten, die das Jahr kulinarisch begleiten und Raum für neue Ideen lassen. Dabei bleibt der Anspruch stets derselbe: außergewöhnliche Produkte zu schaffen, die handwerklich überzeugen, natürlich schmecken und nachhaltig gedacht sind. So vereint die BLUNCK Pâtisserie Genuss und Verantwortung auf ganz besondere Weise.

Kreativität ist kein Zufall, sondern Ausdruck einer inneren Haltung, so empfindet es Steffen Blunck. Er schöpft seine Inspiration aus der Welt um ihn herum – aus Begegnungen,

Momenten, Stimmungen. Aus diesen Eindrücken entstehen Kompositionen, die Tradition nicht kopieren, sondern weiterdenken und neu interpretieren. „Manchmal muss man sich vom Bestehenden lösen, um Neues zu entdecken“, sagt er. Die BLUNCK Manufaktur ist ein Ort, an dem Handwerk gelebt, Qualität immer wieder neu gedacht und Innovation mit Geschmack verbunden wird. Denn eines bleibt für die Berliner Pâtisserie unverrückbar: Überzeugung, dass echtes Handwerk die Grundlage für Produkte ist, die natürlich, nachhaltig und mit Herz gemacht sind.

Leidenschaft, Präzision und einem tiefen Verständnis für das traditionelle Konditorenhandwerk. Hier trifft Erfahrung auf Kreativität, klassische Technik auf moderne Ideen.

Die BLUNCK Pâtisserie steht für ehrliches Handwerk, das man schmeckt. Jede Komponente wird mit Sorgfalt zubereitet: Ei wird traditionell warm-kalt aufgeschlagen, Eischnee sanft untergehoben und auf künstliche Zusätze wird konsequent verzichtet. Diese Liebe zum Detail verleiht jeder Kreation ihren unverwechselbaren Charakter. Dabei setzt Blunck bevorzugt auf regionale, hochwertige Rohstoffe,



Die BLUNCK Pâtisserie steht für höchste Qualität und eine fundierte Handwerksausbildung. In der Backstube arbeiten überwiegend ausgebildete Fachkräfte. Das Unternehmen fördert gezielt den eigenen Nachwuchs und bildet in Pâtisserie und Verwaltung aus, praxisnah und auf höchstem Niveau.

Auf vielen Veranstaltungen, Messen und Seminaren bietet die BLUNCK Pâtisserie den Mitarbeitenden zudem die Möglichkeit, erlerntes Know-how kontinuierlich zu erweitern und den direkten Austausch mit Kunden zu pflegen.

„Handwerkliche Herstellung wird leider oft unterschätzt. Dabei schmeckt man den Unterschied sofort.“ Steffen Blunck



Herzlich Willkommen

Tauchen Sie nun ein in die Welt der BLUNCK Pâtisserie: Eine Welt voller Köstlichkeiten, die Handwerkskunst mit zeitgemäßer Raffinesse vereint. Im folgenden Produktteil finden Sie zu jedem Artikel Angaben zu Inhaltsstoffen, Größen, Verpackungseinheiten und ggf. Auftauzeiten sowie einige praktische Tipps für den Küchenalltag.

Alle Produkte sind mit den wichtigsten Allergenen gekennzeichnet. Eine vollständige Allergenübersicht finden Sie unter: <https://blunck-berlin.com/spezifikation>.

Symbole zur Allergen- und Produktkennzeichnung

Nichtenthaltene Allergene/Stoffe sind durchgestrichen, um eine genaue Kennzeichnung zu gewährleisten

Allergen/Stoff enthalten

Alkohol

Milch/Laktose

Schwein

Allergen/Stoff nicht enthalten

Gluten

Schalenfrüchte und Nüsse

Sojabohnen



Layers of Delight

Desserts im Glas: Schicht für Schicht ein Erlebnis – handgemachter Genuss mit Sinn für Nachhaltigkeit im innovativen Pfandsystem.

Unsere Empfehlung:
Bei Tellerdesserts mit Gläsern haben wir sehr gute Erfahrungen damit gemacht, das Glas mit Glucose direkt am Teller zu fixieren. Diese Methode sorgt für einen stabilen Stand und für ein sicheres Servieren.



2h 30 45g

Dreierlei Mousse au chocolat mit Schokoladensoße

Mousse au chocolat von Zartbitter-, Vollmilch und weißer Kuvertüre. Dekoriert mit zweifarbiger Schokoladendekoration und dunkler Soße

Art.-Nr.: 100302 Ø 5 cm, h 6,5 cm



2h 30 45g

Erdbeer-Litschiereme mit Erdbeergelee

Luftige Erdbeercrème, gemixt mit einer lockeren Creme der „Chinesischen Haselnuss“, dekoriert mit einem weißen Schokoladenspan

Art.-Nr.: 100311 Ø 5 cm, h 6,5 cm



2h 30 45g

Tiramisù im Glas mit Löffelbiskuit

Leicht-herbe Mascarpone mousse, dekoriert mit einem hausgemachten Löffelbiskuit, Schokoladensoße und Kakaopulver

Art.-Nr.: 100325 Ø 5 cm, h 6,5 cm



2h 30 48g

Mango-Kokos Mousse mit Mangosofe

Eine fruchtige Kombination aus Kokos und thailändischer Mango, dekoriert mit Kokosraspeln und einer Schokoladendekoration

Art.-Nr.: 100306 Ø 5 cm, h 6,5 cm



2h 30 45g

Gesalzene Karamell Mousse mit essbarer Erde

Mousse aus feinem Karamell und Vollmilchkuvertüre mit einem Hauch Meersalz, dekoriert mit unserer hausgemachten essbaren Erde aus Schokoladen-Butter-Streusel

Art.-Nr.: 101563 Ø 5 cm, h 6,5 cm



2h 30 50g

Waldbeeren Mousse mit frischen Waldfrüchten

Frische Waldfrüchte mit einer fruchtig-sauren Mousse, dekoriert mit zerstoßenen Pistazien und einer gebrochenen Schokoladendekoration

Art.-Nr.: 100300 Ø 5 cm, h 6,5 cm



3h 24 150g

Crème Brûlée im großen Weckglas

Französisch »gebrannte Creme«, einzeln entnehmbar. Zum Auftauen auseinanderstellen (brauner Rohrzucker auf Wunsch erhältlich)

Art.-Nr.: 100365 Ø 9 cm, h 5 cm



2h 40 40g

Schwarzwälder Kirsch im Weckglas

Mit legierten Kirschen und kirschwassergetränktem Boden, dekoriert mit Schokoladenraspeln und abgestäubt mit Zierschnee

Art.-Nr.: 100391 Ø 5,5 cm, h 4,5 cm



3h 40 75g

Crème Brûlée im Weckglas

Französisch »gebrannte Creme«, einzeln entnehmbar. Zum Auftauen auseinanderstellen (brauner Rohrzucker auf Wunsch erhältlich)

Art.-Nr.: 100351 Ø 5,5 cm, h 4,5 cm





Zweierlei Schokoladen Mousse

Luftiges Zweierlei Schokoladenmousse aus intensiver dunkler Kuvertüre und cremiger Vollmilchschokoladenkuvertüre, dekoriert mit feinen Kakaostreuseln.

Art.-Nr.: 101559 Ø 5 cm, h 6,5 cm



Panna Cotta mit Erdbeer Coulis

Dieses klassische italienisches Dessert aus gekochter Vanille-Sahne ist abgerundet mit einem herrlich fruchtigen Erdbeer-Coulis

Art.-Nr.: 101562 Ø 5 cm, h 6,5 cm



Gianduja-Krokant Mousse mit Schokoladensoße

Ein zweischichtiges Giandujamousse mit kandierten Nussstückchen, dekoriert mit Schokoladensoße und einer dunklen Schokoladendekoration

Art.-Nr.: 100312 Ø 5 cm, h 6,5 cm



Cassis-Cheesecake im Glas

Aromatische schwarze Johannisbeere trifft auf cremige Frischkäsecreme und wird ergänzt durch knackigen Vanillecrumble

Art.-Nr.: 100332 Ø 5 cm, h 6,5 cm



Mixkarton Desserts im Glas

5 x Dreierlei Mousse au chocolat, 5 x Waldbeerenmousse, 5 x Tiramisu, 5 x Mango-Kokos, 5 x Cassis-Cheesecake, 5 x Nuss Nougat Krokant

Art.-Nr.: 100333 Ø 5 cm, h 6,5 cm



Nachhaltig genießen

Für uns ist Genuss mehr als ein guter Geschmack. Er beginnt dort, wo Verantwortung übernommen wird für das, was bleibt.

Nachhaltigkeit beginnt im Kleinen mit jedem Glas, das Sie zurückbringen. Gemeinsam schenken wir unseren Dessertgläsern ein neues Leben und vermeiden Einwegverpackungen, Abfall und unnötigen Ressourcenverbrauch. Jedes zurückgebrachte Glas ist ein Beitrag zu mehr Kreislaufdenken und für einen bewussten Umgang mit unserer Umwelt. Unsere Gläser werden sorgfältig gereinigt, geprüft und wiederverwendet. Damit in jedem zurückgegebenen Glas erneut ein Dessert entstehen kann, das Freude bereitet. So entsteht ein Kreislauf, der Wert schätzt, was schon da ist und zeigt, dass Nachhaltigkeit keine Zukunftsvision ist, sondern heute beginnt.

Eine Idee,
die sich bewährt hat:
Unser nachhaltiges
BLUNCK-Pfandsystem

Denn echter Genuss ist nur
vollständig, wenn er die
Welt ein Stückchen
besser macht.

Sammeln & Sparen – So geht's:

Leergutrückgabe Dessertgläser, je Glas 0,20 € Pfand

- Abholung nach Terminabsprache:
Tel. 030 / 754 44 776-0 oder info@blunck-berlin.de
- 1.500 – 3.000 Gläser pro Palette
- Nur saubere, unbeschädigte BLUNCK Gläser
- Palette in Stretchfolie wickeln, max. Höhe 1,70 m
- Gutschrift ca. 14 Tage nach Zählung



Aus Überzeugung gewählt

Nachhaltige Schokolade für starke Gemeinschaften

Die Cocoa Horizons Foundation wurde 2015 von Barry Callebaut gegründet, um die Zukunftsaussichten von Kakaobauern nachhaltig zu verbessern. Ihr Ziel ist es, starke Gemeinschaften aufzubauen, in denen Natur und Kinder geschützt werden und Kakaoproduzenten die Chance auf mehr Wohlstand erhalten.



Die BLUNCK Pâtisserie verwendet für ihre Produkte bevorzugt nachhaltige Schokolade aus dem Programm Cocoa Horizons. Sie stammt von Kakaobauern, die respektvoll mit der Natur arbeiten und für ihre Arbeit fair entlohnt werden. So entsteht eine Verbindung, die über den Genussmoment hinausgeht – von den Menschen, die den Kakao anbauen, bis zu denen, die ihn in feinste Pâtisserie verwandeln.

Wir glauben, dass Qualität dort wächst, wo Achtung und Verantwortung Hand in Hand gehen.

Petits Finesse

Französische Törtchen: Kleine Kunstwerke voller Raffinesse mit beeindruckender Wirkung im Service

Die kleinen französischen Törtchen sind vielseitige Allrounder: handlich portioniert, ideal für den à-la-carte-Bereich und einfach im Service. Ob klassisch mit Früchten, elegant mit Soße oder nach eigener Rezeptur – sie lassen sich flexibel kombinieren und ansprechend präsentieren. So entsteht im Handumdrehen ein Dessert, das optisch wie geschmacklich überzeugt.



Unsere Empfehlung:
Veredeln Sie französische Törtchen mit frischen Früchten und fein abgestimmten Soßen. So entsteht ein Dessert, das Auge und Gaumen verführt. Oder setzen Sie einen individuellen Akzent mit unseren Soßen & Dekorationen auf Seite 18.



4h 12 70g

Mango Mousse

Fruchtige Mousse, bedeckt von einem feinen Fruchtspiegel, gehackten Pistazien und einem zarten Schokoladenchip als edlem Akzent.

Art.-Nr.: 100103 Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 65g

Wiener Melange

Angelehnt an die Wiener Kaffeespezialität, mit Bourbon Vanille und einer Espresso-Creme, dekoriert mit Kakao-pulver und einem Korallenbiskuit

Art.-Nr.: 100113 Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 70g

Opéra Törtchen

Ein süßes Opéra-Stück: Schokoladenbiskuit, Kaffee-Buttercreme und Glasur komponieren gemeinsam eine vollendete Genussmelodie.

Art.-Nr.: 101313 Ø 6,5 cm; h 4 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 80g

Mousse au chocolat mit eingestreuten Himbeeren

Kräftige Schokoladenmousse mit fruchtigen Himbeeren, dekoriert mit einem Schokoladenspiegel und Schokoladenspänen

Art.-Nr.: 100104 Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 70g

Erdbeer-Basilikum Mousse mit eingelegtem Basilikumblatt

Fruchtig-frische Mousse aus Erdbeere und Basilikum trifft auf zarten Fruchtspiegel, weiße Schokolade und knusprigen rosa Baiserbruch

Art.-Nr.: 100102 Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 65g

Zweierlei Mousse au chocolat Törtchen

Luftige dunkle Schokoladenmousse und cremige Vollmilchschokoladenmousse auf saftigem Schokoladenkuchen – intensiv, harmonisch und vollmundig

Art.-Nr.: 100124 Ø 6,5 cm; h 4 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 70g

Schwarzwälder Kirsch

Fruchtig-leichte Kirschmousse mit frischen Kirschen, dekoriert mit einer Sahnehaube, Schokoladenspänen und einer Amarenakirsche

Art.-Nr.: 100114 Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 70g

Tiramisù Törtchen

Geschichtetes Dessert aus Espresso-beträufeltem Löffelbiskuit und Mascarponecreme, abgestäubt mit Kakao-pulver

Art.-Nr.: 100119 Ø 6,5 cm; h 4 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon



4h 12 80g

New York Cheese Cream mit eingestreuten Mandarinenfilets

Leichte Cheese Cream nach amerikanischer Art mit fruchtigen Mandarinenfilets, dekoriert mit zerstoßenen Crumblestückchen

Art.-Nr.: 100105 Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Icons: glass, hand, bottle, fork, knife, spoon

Clouds of Temptation

Mousse & Creme: Leicht wie Luft, sündig im Geschmack

Unsere Empfehlung: Alle Desserts sind in ihrer Portionsgröße so abgestimmt, dass sie sowohl im Rahmen eines Buffets als auch als Bestandteil eines klassischen Tellerdesserts optimal eingesetzt werden können. Für die Präsentation als hochwertiges Tellerdessert empfehlen wir, die Mousse-Variation kulinarisch zu ergänzen. Besonders harmonisch wirkt die Kombination mit einem gebackenen Element, einer gefrorenen Komponente wie Eis oder Sorbet, einer passenden Soße sowie frischen Früchten der Saison. Auf diese Weise entsteht ein Dessert, das in Geschmack, Textur und Präsentation überzeugt und gehobenen Ansprüchen gerecht wird.



Französische Schokoladen Tartelette

Dunkles, schokoladiges Mürbeteigtartellet, gefüllt mit hochwertiger Schokoladenganache und dekoriert mit feinem Zierschnee

Art.-Nr.: 100359 Ø 8,3 cm, h 1,7 cm



Kalter Hund

Pralinen-Ganache und Butterkekse im Wechsel geschichtet, dekoriert mit einem Butterkeks und abgestäubt mit Zierschnee, geschnitten

Art.-Nr.: 100352 l 4,5 cm, b 4,5 cm



Mini New York Cheese

Locker-leichte Variation mit hohem Frischkäseanteil, nach amerikanischem Vorbild mit crunchigem Boden, dekoriert mit Zierschnee

Art.-Nr.: 100360 Ø 4,5 cm, h 3 cm



Vanille Tartelette

Zart gebackene Biskuit-Tartelette mit frischer Vanillecreme, als feine Basis ideal für kreative Dekorationen aller Art

Art.-Nr.: 100398 Ø 8,3 cm, h 1,7 cm



Dark Chocolate Mousse

Mousse von dunkler Schokolade und von Vollmilchschokolade auf feinem Schokoladenbiskuitboden

Art.-Nr.: 101564 l 4 cm, b 4 cm, h 4,5 cm



Himbeer Panna Cotta

Zarte Himbeer-Rahm-Creme, frisch-fruchtig und samtig, liebevoll serviert und veredelt mit einer intensiven, aromatischen Himbeer-Fruchtsoße

Art.-Nr.: 100386 Ø 7 cm, h 3,4 cm



Rüblikuchen

Saftiges Rüblüküchlein mit Marzipan und geraspelten Möhren, vollmundig im Geschmack, liebevoll dekoriert mit zarter Buttercreme und weichem Zuckerfondant

Art.-Nr.: 101566 l 4 cm, b 4 cm, h 4,5 cm



Limonen-Passionsfrucht Gianduja Crunch

Fruchtig-saure Limonen-Passionsfruchtmousse auf einem crunchigen Boden, dekoriert mit einem Passionsfruchtgelee

Art.-Nr.: 101904 l 9 cm, b 3,4 cm, h 3 cm



Chocolate Gianduja Crunch

Dunkle Mousse au chocolat auf einem crunchigen Boden, dekoriert mit glänzender Schokoladenglaçage für intensiven Genuss

Art.-Nr.: 101903 l 9,0 cm, b 3,0 cm, h 3,0 cm



Lemon Tartelette mit Baiserhaube

Zartes Tartelett, gefüllt mit cremiger Lemoncurd, gekrönt von einer goldbraun geflammten Baiserhaube bietet es einen erfrischend-süßen Genussmoment

Art.-Nr.: 100403 Ø 8,3 cm, h 1,7 cm



Mocca Würfel

Zartschmelzende Kaffeemousse auf saftigem Schokoladenbiskuit wird von funkelndem Blattgold zu einem kunstvollen Genussmoment veredelt

Art.-Nr.: 100356 l 3,5 cm, b 3,5 cm, h 3 cm



Mousse & Creme



Veganes

Vegane Mousse & Cremes zum Verlieben

Mit unseren veganen Mousse und Cremes erweitern Sie Ihr Dessertangebot um eine hochwertige Option, die Veganer wie klassische Genießer begeistert.

Hochwertige pflanzliche Rohstoffe sorgen für feine Texturen, stabile Strukturen und einen vollmundigen Geschmack, die klassischen Mousse und Cremes ebenbürtig sind.



Mandel Crème Brûlée im Weckglas (vegan)

Samtige Mandel Crème Brûlée im Weckglas, nussig und verführerisch, für einen stilvollen Dessertmoment

Art.-Nr.: 100397 Ø 5,5 cm, h 4,5 cm



Kalter Hund Riegel

Pralinen-Ganache und Butterkekse im Wechsel geschichtet, dekoriert mit einem Butterkeks und abgestäubt mit Zierschnee, geschnitten

Art.-Nr.: 100401 l 10,5 cm, b 3,4 cm, h 3



Panna Cotta

Norditalienisches Sahnedessert, perfekt geeignet zur Kombination mit Fruchtsoßen und frischen Früchten

Art.-Nr.: 100350 Ø 4,5 cm, h 3 cm



Crème Brûlée Platte

Französisch »gebrannte Cremes«, Platten, einzeln entnehmbar.

Art.-Nr.: 100248 Ø 10 cm, h 1,8 cm



Schoko Cupcake (vegan)

Saftiges, veganes Schokoküchlein, getoppt mit cremiger Pralinen-Ganache aus Mandelmilch – voller Genuss ganz ohne tierische Zutaten

Art.-Nr.: 100241 Ø 4,5 cm, h 5 cm



Apfel-Karamell Törtchen mit Marzipan (vegan)

Kleines, feines Törtchen auf gebackenem Mandelboden, gefüllt mit zarter Apfel-Marzipan-Creme und gekrönt von saftigen, karamellisierten Apfelstücken

Art.-Nr.: 101587 Ø 6,5 cm; h 4,5 cm



Schokoladen Törtchen (vegan)

Kleines Törtchen aus saftigem Schokoladenbiskuit mit Mandelmilch, gefüllt mit einer cremigen Mousse aus intensiver dunkler Schokolade

Art.-Nr.: 100123 Ø 6,5 cm; Höhe 4 cm



Himbeer Gianduja Crunch

Die fruchtige Himbeermousse auf einem knusprigen Gianduja-Boden wird von einem leuchtendem Himbeer-gelee optisch wie geschmacklich abgerundet

Art.-Nr.: 101902 l 9 cm, b 3 cm, h 3



Tiramisù

Geschichtetes Dessert aus Espresso-betäufeltem Löffelbiskuit und Mascarponecreme, abgestäubt mit Kakaoapulver, ungeschnitten

Art.-Nr.: 100032 l 23 cm, b 9 cm, h 4,5 cm



Ganache-Knusper Riegel

Eine fruchtig-schokoladige, geschichtete Kombination aus Ganache, Kirschkonfitüre und knusprigem Nougat-crunch, ungeschnitten

Art.-Nr.: 100034 l 23 cm, b 9 cm



Schokoladen Riegel (vegan)

Veganes Schokoladenmousse auf einem Schokoladenboden mit Schokostückchen

Art.-Nr.: 100395 l 9 cm, b 3 cm, h 3



Kokos-Panna Cotta (vegan)

Samtige Kokos-Verführung – cremig zubereitet aus frischem Kokospüree. Die Dessertform eignet sich perfekt zum Befüllen mit frischen Früchten

Art.-Nr.: 100396 Ø 7 cm, h 3,5



Apfel-Karamell Riegel mit Marzipan (vegan)

Aromatischer Riegel auf gebackenem Mandelboden, gefüllt mit zarter Apfel-Marzipan-Creme und gekrönt von saftigen, karamellisierten Apfelstücken

Art.-Nr.: 101576 l 10,5 cm, b 3,4 cm, h 3



Crowning Glory of Magic

Soßen & Dekorationen: Mit kreativen, selbst gestalteten Veredelungen und Dekorationen verleihen Sie jedem Dessert eine ganz persönliche Handschrift und machen es zu einem unverwechselbaren Unikat.



Korallenbiskuit Matcha

Zarte Biskuitstücke mit Matcha Tee schenken feine Eleganz durch grünes Farbenspiel voller Leichtigkeit

Art.-Nr.: 102701



Korallenbiskuit Rote Beete

Feine, luftige Biskuitstücke mit roter Beete bringen zarte Textur und natürliche Farbe als dekoratives Highlight

Art.-Nr.: 102703



Essbare Erde

Essbare Erde aus Schokoladen-Butter-Streuseln verleiht einen rustikalen Crunch und natürlichen Charme

Art.-Nr.: 102706



Dark Mousse au chocolat im Spritzbeutel

Dunkle Mousse au Chocolat, cremig zubereitet, in einen Spritzbeutel gefüllt für präzise Portionierung oder dekorative Dessertakzente

Art.-Nr.: 101596 | 53 cm, b 27,5 cm



Cassissoße mit Mini Feigen

Pochierte Zwergfeigen, eingelegt in ein intensives Mark von schwarzen Johannisbeeren

Art.-Nr.: 102602



Mango Coulis

Frische Thai-Mangos, püriert und andgedickt, spritzfähig, Tipp: kurz mit dem Pürierstab mixen

Art.-Nr.: 102603



Himbeer Coulis

Frisches Himbeermark, andgedickt, spritzfähig Tipp: kurz mit dem Pürierstab mixen

Art.-Nr.: 102601



Himbeer Mousse im Spritzbeutel

Fruchtintensive Himbeermousse, luftig in Spritzbeutel gefüllt, bereit zum exakten Portionieren oder für feine Verzierungen

Art.-Nr.: 101597 | 53 cm, b 27,5 cm



Mango Mousse im Spritzbeutel

Leichte Mangomousse, cremig in Spritzbeutel gefüllt, ideal zum Portionieren oder dekorativen Einsatz auf Desserts

Art.-Nr.: 101598 | 53 cm, b 27,5 cm



White Mousse au chocolat im Spritzbeutel

Weißer Mousse au Chocolat, cremig in Spritzbeutel gefüllt, für einfache Portionierung und dekorative Verwendung

Art.-Nr.: 101599 | 53 cm, b 27,5 cm



From Oven with Love

Gebackene Komponenten: Noch warm, noch duftend, der Geschmack von Zuhause in jedem Bissen.

Unsere Empfehlung:
Den Mini-Gugelhupf lauwarm servieren: Kurz im Kombidämpfer bei 100 % Luftfeuchte erwärmen – so bleibt die Textur wunderbar saftig. Die Kombination mit unserem gesalzenen Karamell-Eis (S. 46) sorgt für einen edlen Kontrast.



Mini Vanille Gugelhupf

Mini-Gugelhupf mit ausgeprägter Vanillernote, lockerer Krume und zarter Süße. Perfekt, um es individuell zu veredeln – mit Früchten, Eis oder einer Glasur.

Art.-Nr.: 101589 Ø 5,5 cm, h 2,5 cm



Mini Schokoladen Gugelhupf

Mini-Gugelhupf mit kräftigem Kakaoschmelze- und vollmundigem Geschmack. Ideal für kreative Verfeinerungen. Inspirationen finden Sie auf Seite 18–19.

Art.-Nr.: 101588 Ø 5,5 cm, h 2,5 cm



Apfel Küchlein

Frische, leicht säuerliche Äpfel und crunchige Streusel, verfeinert mit edlen Gewürzen fein aufeinander abgestimmt in einem kleinen Kuchen.

Art.-Nr.: 100203 Ø 4,5 cm, h 3,4 cm



Mini Frankfurter Kranz

Lockere Biskuitböden, geschichtet mit Buttercreme und Krokant gerändert, verziert mit Buttercreme, auf der eine Kirsche ruht.

Art.-Nr.: 100226 Ø 7 cm, h 3,8 cm



Bananen Küchlein mit Bananenchip

Saftig-fruchtiges Bananenküchlein, dekoriert mit einer nussig-raffinierte Nougatrossette und einem vakuum-frittierten Bananenchip.

Art.-Nr.: 100206 Ø 4,5 cm, h 5 cm



Cheesecake im Holzring

Kleines Käseküchlein auf einem Boden aus Butterstreuseln in Backpapier und dekorativem Holzring.

Art.-Nr.: 101583 Ø 7 cm, h 3,5 cm



Schokoladen Küchlein

Saftiger, französischer Schokoladenkuchen, mit gehackten Mandelsplittern verfeinert.

Art.-Nr.: 100212 Ø 4,5 cm, h 3,5 cm



Kirsch Küchlein

Lockerer Rührkuchen mit frischen, leicht säuerlichen Kirschen und crunchigen Streuseln.

Art.-Nr.: 100205 Ø 4,5 cm, h 3,5 cm



Heidelbeer Crisp Cupcake

Lockerer Rührkuchen mit eingestreuten Heidelbeeren getoppt von einer crunchig-fruchtigen Frischkäsehaube.

Art.-Nr.: 100213 Ø 4,5 cm, h 5 cm



Schokoladen Cupcake mit Ganache

Schokoladenküchlein mit einer Rosette aus hochwertiger Rahm-Kuvertüre, abgestäubt mit Zierschnee.

Art.-Nr.: 100218 Ø 4,5 cm, h 5 cm



Mixkarton Mini Küchlein

16 x Schokoladen Cupcake mit Ganache, 16 x Kirschküchlein, 16 x Heidelbeer Crisp Cupcake.

Art.-Nr.: 100252 Ø 4,5 cm, h 5 cm





Heavenly Sweet Slices

Torten & Tartes: Edle Kreationen, die verführen zum Staunen und Genießen.



Marc de Champagne Torte

Mehrschichtig komponierte Torte aus einem Biskuit-Baumkuchenboden, gefüllt mit fein aromatisierter Marc-de-Champagne-Buttercreme, 14 Stück

Art.-Nr.: 102322 Ø 26 cm



Mango Mousse Torte

Fruchtige Mousse, dekoriert mit einem Mango Fruchtspiegel und Schokoladenchips, gerändert mit gehackten Pistazien mit Stückeneinteilung, 14 Stück

Art.-Nr.: 101256 Ø 26 cm



Himbeer-Basilikum Torte

Himbeermousse auf Schokoladenbiskuit, verfeinert mit frischen Himbeeren und Basilikumblättern in einer raffinierten Geschmackskombination 14 Stück

Art.-Nr.: 102331 Ø 26 cm



Tiramisù Torte

Venetianische Torte aus saftigem Biskuit, gefüllt mit Mascarpone-Creme, aromatisiert mit Kaffeelikör und fein abgeschmeckt mit Kaffeereduktion, 12 Stück

Art.-Nr.: 102330 Ø 26 cm



Lübecker Nuss-Sahne Torte

Nuss-Sahne-Creme veredelt mit Lübecker Marzipan, ergänzt durch frische Walnusskerne und von gehackten Mandeln umrandet, 14 Stück

Art.-Nr.: 102326 Ø 26 cm



Cassis Torte

Cassistorte auf Schokoladenbiskuit mit schwarzem Johannisbeer-Püree, abgerundet durch abgeflämmtes Baiser, lactosefrei zubereitet 14 Stück

Art.-Nr.: 102329 Ø 26 cm



Kirsch-Sahne Torte

Dunkler Schokoladenbiskuit mit gekochten Kirschen, fein abgeschmeckt mit Kirschwasser, verziert mit Kirschen, Sahne und feinen Schokoladenspänen, 14 Stück

Art.-Nr.: 102325 Ø 26 cm



American Cheesecake Torte

Amerikanischer Käsekuchen auf feinem Buttermürbeteig mit cremig gebackener Füllung aus reichlich Frischkäse und Mascarpone im klassischen US-Stil, 14 Stück

Art.-Nr.: 102324 Ø 26 cm



Torte nach Sacher Art

Klassische Sachermasse, gefüllt mit Johannisbeer-gelee und Schokoladenüberzug, mit Stückeneinteilung, gluten- und lactosefrei, 14 Stück

Art.-Nr.: 102321 Ø 26 cm



Heavenly Sweet Slices

Torten & Tartes



Brownie-Nuss Torte (vegan)

Lactosefreier Schokoladenbiskuit mit Hasel- und Walnüssen, Agavendicksaft und einer Füllung aus dunkler Schokoladenganache auf Mandelmilchbasis, 14 Stück

Art.-Nr.: 102306 Ø 26 cm



Mousse au chocolat Torte mit eingestreuten Himbeeren

Kräftige Schokoladenmousse mit Himbeeren, dekoriert mit einem Schokoladenspiegel und bronzenfarbenen Schokoladensplittchen, mit Stückeneinteilung, 14 Stück

Art.-Nr.: 101258 Ø 26 cm



Stachelbeer-Baiser Torte

Frisch-fruchtige Stachelbeeren-Torte aus Buttermürbeteig, gefüllt mit eingekochten Stachelbeeren, garniert mit dekorativ gespritztem, gebackenem Baiser, 10 Stück

Art.-Nr.: 102333 Ø 26 cm



Rübli-Limetten Torte

Gebacken aus geraspelten Möhren und Marzipan, gefüllt mit Sahnecreme aus Limetten für eine frische Geschmackskombination, 10 Stück

Art.-Nr.: 102327 Ø 26 cm



Brownie-Cheesecake Torte

Cheesecake auf gebackenem Brownie, verfeinert mit Frischkäse-Masse, bestreut mit gerösteten Mandelblättern in ansprechender Marmoroptik, 12 Stück

Art.-Nr.: 102323 Ø 26 cm



Marzipan-Weißwein Torte (Herren Torte)

Eine fein abgestimmten Weincreme zwischen Dobos-Böden, eingehüllt in Marzipan und dunkler Schokolade, verziert mit Buttercreme und Haselnusskrokant, 14 Stück

Art.-Nr.: 102320 Ø 26 cm



Französische Apfel Tarte

Klassischer Buttermürbeteig, gefüllt mit gekochten Äpfeln, ergänzt durch frische Granny-Smith-Apfelstücke für eine ausgewogene Note, 10 Stück

Art.-Nr.: 102387 Ø 26 cm



Französische Aprikosen Tarte

Klassischer Buttermürbeteig, gefüllt mit einer feinabgeschmeckten, zarten Milchcreme, belegt mit abgeflämten Aprikosen und gehobelten Mandeln, 10 Stück

Art.-Nr.: 102388 Ø 26 cm



Timeless Rounds of Tradition

Bauertorten: Echt, liebevoll, handgemacht, wo Geschmack noch Geschichte erzählt.



Bauertorte Quark-Himbeere

Mürbeteig gefüllt mit gebackener Quarkcreme und eingestreuten Himbeeren, dekoriert mit gehobelten Mandeln, 14 Stück

Art.-Nr.: 102317 Ø 40 cm



Bauertorte Schoko-Estragon

Gebackener Schokoladenboden mit gekochten Birnen, raffiniert abgeschmeckten Schokoladen-Estragonmousse mit gehobelten Vollmilchspänen, 14 Stück

Art.-Nr.: 102319 Ø 40 cm



Bauertorte Rhababer (vegan)

Vegane Rhababertorte mit Mandelboden, gefüllt mit gekochtem, typisch süßsäuerlichem Rhabarber und dekoriert mit veganen Streuseln, 14 Stück

Art.-Nr.: 102310 Ø 40 cm



Bauertorte Mohn

Klassischer Buttermürbeteig mit großzügiger Füllung aus gekochtem Mohn, verziert mit Butterstreuseln und feinem Zuckerguss, 14 Stück

Art.-Nr.: 102312 Ø 40 cm



Bauertorte Erdbeer-Joghurt

Buttermürbeteig mit einer Füllung aus frischen Erdbeeren und Joghurt in Marmoroptik umrandet von weißen Schokoladenspänen, 14 Stück

Art.-Nr.: 102318 Ø 40 cm



Bauertorte Kirsch-Streusel

Klassische Sandmasse mit saftigen Kirschen, gleichmäßig verteilt und dekoriert mit eingebakenen, goldgelben Butterstreuseln, 14 Stück

Art.-Nr.: 102313 Ø 40 cm



Bauertorte Tiroler-Apfel (vegan)

Vegane Mürbeteig mit gekochten Äpfeln nach österreichischer Art, dekoriert mit veganen Streuseln, 14 Stück

Art.-Nr.: 102314 Ø 40 cm



Bauertorte Käse-Mohn-Apfel

Aromatische Torte aus Mürbeteig, gefüllt mit cremiger Käse-Mohn-Mischung und garniert mit Spalten von frischen regionalen Äpfeln, 14 Stück

Art.-Nr.: 102315 Ø 40 cm



Bauertorte Pflaume-Nuss

Pflaume-Nuss-Torte aus Haselnussboden, kombiniert mit saftigen Pflaumenfüllung und garniert mit goldbraunen Butterstreuseln für Textur und Optik, 14 Stück

Art.-Nr.: 102308 Ø 40 cm



Bauertorte Vanille-Nuss

Buttermürbeteig mit samtiger Vanillecreme, gekrönt von saftigem Haselnussbiskuit und aromatisch gerösteten Haselnüssen, 14 Stück

Art.-Nr.: 102309 Ø 40 cm



A Touch of Sweetness

Rührkuchen & Macarons: Duftend und unwiderstehlich für süße Momente, die in Erinnerung bleiben.

Warum die Zitronen sauer wurden

Ich muß das wirklich mal betonen:
Ganz früher waren die Zitronen
(ich weiß nur nicht genau mehr, wann dies
gewesen ist) so süß wie Kandis.

Bis sie einst sprachen: "Wir Zitronen,
wir wollen groß sein wie Melonen!
Auch finden wir das Gelb abscheulich,
wir wollen rot sein oder bläulich!"

Gott hörte oben die Beschwerden
und sagte: "Daraus kann nichts werden!
Ihr müßt so bleiben! Ich bedauer!"
Da wurden die Zitronen sauer ...

Heinz Erhardt



Zitronenkuchen, halbe Stange (vegan)

Veganer Zitronenkuchen aus frischen Früchten und Mandelmilch, verziert mit glänzendem Zitronenfondant und ansprechend in Form gebracht

Art.-Nr.: 102344 | 28 cm, b 12 cm, h 7 cm



Mamorkuchen, halbe Stange

Klassischer Marmorkuchen aus feiner Sandmasse, kombiniert mit Marzipan und Butter, durchzogen von zarter Schokolade in heller und dunkler Marmorierung

Art.-Nr.: 102342 | 28 cm, b 12 cm, h 7 cm



Nuss-Sandkuchen, halbe Stange

Saftiger Nuss-Sandkuchen aus aromatischer Haselnuss-Kuchenmasse, verziert mit cremiger Vollmilchschokolade und goldbraunem Haselnusskrokant

Art.-Nr.: 102343 | 28 cm, b 12 cm, h 7 cm



Mandel Gugelhupf

Klassischer Gugelhupf aus aromatischem Butter-Mandelteig, überzogen mit dunkler Schokolade und bestreut mit gehackten Mandeln, 12 Stück

Art.-Nr.: 102398 | Ø 18 cm, h 8,5 cm



Macaron Mix

Der zarte Macaron Mix überzeugt mit ausgewogener Vielfalt. Er enthält jeweils fünf Stück der Sorten Mango, Pistazie, Chocolate, Himbeer und Vanille.

Art.-Nr.: 100258 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Chocolate

Französischer Klassiker Schokolade, gefüllt mit cremiger, intensiver Schokoladenganache, reichhaltig und samtig im Geschmack

Art.-Nr.: 100258 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Pistazie-Marzipan

Französischer Klassiker Pistazie-Marzipan, gefüllt mit feiner Pistaziencreme, harmonisch verbunden für ein nussig-süßes Erlebnis

Art.-Nr.: 100254 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Vanille

Französischer Klassiker gefüllt mit zarter Vanillecreme, aromatisch mild und weich, leicht süß und perfekt ausgewogen

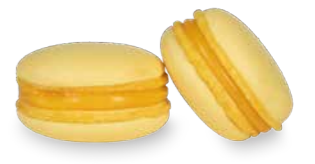
Art.-Nr.: 100253 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Cassis

Französischer Klassiker gefüllt mit fruchtiger Johannisbeercreme, frisch und leicht säuerlich, ein fruchtiges Highlight

Art.-Nr.: 100256 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Mango-Passionsfrucht

Französischer Klassiker gefüllt mit einer frischen Fruchtcreme, in der sich sonnige Mango und spritzige Passionsfrucht harmonisch vereinen.

Art.-Nr.: 100257 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Kaffee

Französischer Klassiker gefüllt mit aromatischer Kaffee-creme, intensiv und samtig, mit feiner Röstnote für Kaffeeliebhaber

Art.-Nr.: 101580 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Himbeere

Französischer Klassiker gefüllt mit fruchtiger Himbeercreme, frisch, leicht säuerlich und angenehm süß im Abgang

Art.-Nr.: 100255 | Ø 3,5-4,5 cm



Macaron Karamell-Salz

Französischer Klassiker gefüllt mit cremigem Karamell, süß und leicht salzig, harmonisch und geschmacklich ausgewogen

Art.-Nr.: 101582 | Ø 3,5-4,5 cm



Crunches of Charm

Teegebäck: Zartes, goldenes Gebäck im Miniformat, das sich perfekt in jedes Teeritual einfügt. Nur beste Zutaten finden Verwendung: echte Butter, nachhaltige Schokolade und erlesenes Marzipan.



Teegebäck Dosen

Ausgewählte Teegebäcke: Butterstreusel, Buttersand, Haselnuss, Kakaohörnchen, Marmor, Mandel, Nougattaler, Schokoladenringe, Sonnenblumen-Kürbis

Art.-Nr.: 102470 Ø 9,5 cm, h 18 cm



Teegebäck Sonnenblumen-Kürbis

Knuspriger Buttermürbeteig, veredelt mit karamellisierten Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen, aromatisch und goldbraun gebacken

Art.-Nr.: 102379 Ø 4,5 cm



Teegebäck Haselnuss

Buttermürbeteigplätzchen, veredelt mit karamellisierten, gehobelten Haselnüssen mit einer dezenten Salznote

Art.-Nr.: 102380 Ø 4,5 cm



Teegebäck Buttersand

Buttersandgebäck aus zartem Butter-Spritzmürbeteig, halbseitig überzogen mit feiner Zartbitterschokolade

Art.-Nr.: 102368 Ø 4,0 cm



Teegebäck Schokoladenringe

Schokoladenspritzmürbeteig dekoriert mit dunkler Schokolade

Art.-Nr.: 102369 Ø 4,5 cm



Teegebäck Kakaohörnchen

Schokoladenspritzmürbeteig gefüllt mit Nussnugat bestäubt Puderzucker

Art.-Nr.: 102370 Ø 5,0 cm



Teegebäck Nougattaler

Buttermürbeteig gefüllt mit einer fein abgestimmten Nougatcreme, halbseitig überzogen mit feiner Zartbitterschokolade

Art.-Nr.: 102371 Ø 4,0 cm



Teegebäck Haselnusstaler, gefüllt mit Johannisbeergelee

Knusprige Haselnusstaler, gefüllt mit aromatischem Johannisbeergelee und verziert mit feiner dunkler Schokolade

Art.-Nr.: 102372 Ø 4,5 cm



Teegebäck Kokosmakronen

Kokosmakronen mit saftigem Kern und goldbraun gerösteter Oberfläche verströmen exotische Eleganz und entfalten samtigen Schmelz

Art.-Nr.: 102475 Ø 4,0 cm



Kaffeegebäck Makronen

Feines Makronengebäck aus Persipan, aromatisch süß und zart im Biss, eine klassische Beigabe zum verführerisch duftenden Kaffee.

Art.-Nr.: 102393 Ø 2,0 cm



Teegebäck Streusel

Knuspriger Mürbeteig, dekoriert mit goldbraunen Butterstreuseln für extra Textur und Genuss

Art.-Nr.: 102365 Ø 4,5 cm



Teegebäck Mandel

Knuspriger Buttermürbeteig, bestreut mit goldbraun karamellisierten Mandeln, aromatisch und zart im Biss

Art.-Nr.: 102367 Ø 4,5 cm



Teegebäck Marmor

Buttermürbeteigplätzchen, mit feinem Kakao marmoriert, knusprig gebacken und optisch ansprechend gestaltet

Art.-Nr.: 102377 Ø 3,5 cm



Mandelhörnchen

Gebackenes Marzipanhörnchen, verziert mit gehobelten Mandeln und dekoriert mit zartschmelzender dunkler Schokolade

Art.-Nr.: 102341 l 10 cm, b 8 cm, h 1 cm



Cookies Schokoladenchip

Schokoladen-Cookie aus feiner Butter und reichlich Schokolade, aromatisch und mit intensivem Schokoladengeschmack

Art.-Nr.: 102391 Ø 9 cm



Spoons full of Joy

Frucht- und Brotaufstrich:
Jeder Löffel ist wie ein kleiner Sonnenstrahl, ein Moment voller Glück zum Genießen.



Fruchtaufstrich Himbeere (70% Fruchtanteil)

Fruchtig-cremiger Aufstrich aus frischen Himbeeren, fein püriert und ausgewogen im Geschmack

Art.-Nr.: 201402 Ø 7 cm, h 7,8 cm



Fruchtaufstrich Mango-Pfirsich (70% Fruchtanteil)

Fruchtig-cremiger Aufstrich aus frischen Mangos und Pfirsichen mit hohem Fruchtanteil und ausgewogener, natürlicher Süße

Art.-Nr.: 201403 Ø 7 cm, h 7,8 cm



Fruchtaufstrich Erdbeere (70% Fruchtanteil)

Feiner Erdbeeraufstrich aus frischen Früchten, cremig verarbeitet und reich an natürlicher Erdbeearomatik.

Art.-Nr.: 201412 Ø 7 cm, h 7,8 cm



Fruchtaufstrich Pflaume (70% Fruchtanteil)

Cremiger Pflaumenaufstrich aus sonnengereiften Pflaumen mit vollmundigem Fruchtgeschmack

Art.-Nr.: 201415 Ø 7 cm, h 7,8 cm



Brotaufstrich Haselnusscreme (30% Nussanteil)

Vollmilchcreme aus Schokolade und Haselnüssen, cremig verarbeitet, mit zartschmelzender Textur und intensiver Nussnote

Art.-Nr.: 200947 Ø 7 cm, h 7,8 cm



Brotaufstrich Karamell-Salz

Feine Karamellcreme mit Haselnüssen und Meersalzflöckchen, cremig verarbeitet und harmonisch im Geschmack

Art.-Nr.: 200956 Ø 7 cm, h 7,8 cm



Trinkschokolade -dark- (54,5% Kakaoanteil)

Cremige dunkle Trinkschokolade, intensiv schokoladig, harmonisch ausgewogen und geschmeidig im Geschmack

Art.-Nr.: 200805 l 19,1 cm, b 8,8 cm



Trinkschokolade -dark- (70% Kakaoanteil)

Cremige dunkle Trinkschokolade mit kräftigem Kakaogeschmack, vollmundig und aromatisch im Abgang

Art.-Nr.: 200804 l 19,1 cm, b 8,8 cm



Trinkschokolade -dark- (80% Kakaoanteil)

Dunkle Trinkschokolade, besonders intensiv und aromatisch, tiefer samtiger Kakaogeschmack mit einer vollmundigen Struktur

Art.-Nr.: 200806 l 19,1 cm, b 8,8 cm



Trinkschokolade Ruby

Feine Trinkschokolade aus Ruby-Kuvertüre, geprägt von intensiver Fruchtigkeit und einer lebendigen, leicht säuerlichen Frische

Art.-Nr.: 200808 l 19,1 cm, b 8,8 cm



Trinkschokolade -white-

Cremige weiße Trinkschokolade aus feinsten belgischer Schokolade, mit ausgewogenem, sahnigem Geschmack und samtiger Konsistenz

Art.-Nr.: 200809 l 19,1 cm, b 8,8 cm



A Hug in a Mug

Trinkschokolade:
So samtig, so warm, wie eine Umarmung purer Geborgenheit in jeder Tasse.



Trinkschokolade -milk- (38% Kakaoanteil)

Cremige Vollmilch-Trinkschokolade mit ausgewogenem Kakao- und Milchgehalt, vollmundig und mild-schokoladig im Geschmack

Art.-Nr.: 200807 l 19,1 cm, b 8,8 cm



A Piece of Pleasure

Tafel Schokolade: Zartschmelzend, intensiv und unwiderstehlich, Glück in jedem Stück.



Schokotafel Mandeln

Dunkle Schokolade mit ganzen Mandeln voller Kakao und natürlicher Mandelkraft für ein harmonisches Geschmackserlebnis

Art.-Nr.: 200102 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Haselnuss

Der intensive und cremige Milchgeschmack dieser hellen Kuvertüre, die mit gerösteten Haselnüssen kombiniert ist, bietet wunderbare Karamell- und Röstnoten

Art.-Nr.: 200103 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Essbare Erde

Extra bittere Schokolade mit kräftig-fruchtigem Geschmack und dem Aroma von rotem Tee. Mit Schokoladen Crumble verfeinert

Art.-Nr.: 200101 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Cranberry

Fruchtige Cranberries in weißer Schokolade ergeben eine harmonische Mischung für ein süß-cremiges Geschmackserlebnis

Art.-Nr.: 200106 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Knusper Kirsch

Weißer Schokolade mit knusprigen Keksstückchen und fruchtigen Sauerkirschen – süß, cremig und leicht säuerlich in jedem Biss

Art.-Nr.: 200107 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Extra Strong (82% Kakaoanteil)

Dunkle Schokolade intensiv kräftig und aromatisch für alle die pure Schokoladengenüsse lieben und den vollmundigen Kakaogeschmack schätzen

Art.-Nr.: 201207 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Ruby

Ruby-Kuvertüre, geprägt von intensiver Fruchtigkeit und einer lebendigen, leicht säuerlichen Frische mit essbarem Siegel als Dekoration

Art.-Nr.: 201203 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Matterhorn

Weißer Schokolade mit cremigem Karamell süß zartschmelzend und unwiderstehlich in jedem Biss, Siegel aus Milchschokoladenkuvertüre

Art.-Nr.: 200108 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Eiger

Eiger Milchschokolade mit zartem Kaffee für ein harmonisches Zusammenspiel von süß und aromatisch in jedem köstlichen Biss

Art.-Nr.: 200109 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Dufourspitze

Schwarze Edel Kuvertüre mit 83% Kakaoanteil. Herb im Geschmack jedoch mit einem wunderbar milden Nachgeschmack – ein perfekter Gaumenkitzler

Art.-Nr.: 201001 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Dent Blanche

Weißer Schokolade Dent Blanche mit exklusiver Kakaobutter entsteht eine makellose Farbe und ein cremig feiner Genuss

Art.-Nr.: 201002 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Schilthorn

Goldprämiiert als weltbeste Milchkuvertüre: Eine harmonische Mischung edelster Kakaobohnen, Schweizer Milch und einem Hauch Karamell

Art.-Nr.: 201004 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Madagascar (65% Kakaoanteil)

Dunkle Schokolade, ausgewogen süß und aromatisch mit milder Kakaonote für einen sanften Genuss

Art.-Nr.: 201208 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Venezuela (72% Kakaoanteil)

Venezuela vereint dunkle Intensität mit sanfter Süße für einen eleganten und tiefen Moment

Art.-Nr.: 201209 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Schokotafel Tansanie (75% Kakaoanteil)

Tansanie überzeugt durch tiefen Kakaoschmelze und harmonische Balance zwischen Bitterkeit und Süße

Art.-Nr.: 201210 | 115,5 cm, b 7,5 cm



Break the Ordinary

Bruchschokolade: Knackig anders, kreative Brüche für außergewöhnliche Genussmomente.

BLUNCK's Bruchschokolade bricht bewusst mit dem Gewöhnlichen. In feiner Handarbeit entstehen hauchdünne Schokoladenplatten, die anschließend wild gebrochen werden, kein Stück gleicht dem anderen. Diese ungezähmten Brüche verleihen unserer Bruchschokolade Charakter, Persönlichkeit und Seele. Durch ihre besondere Dünne schmilzt sie schneller und gibt ihren Geschmack feiner, intensiver und unmittelbarer frei. Jede Form, jede Komposition ist ein Unikat und macht jeden Bissen zu einem kleinen Erlebnis. Brechen Sie also mit dem Gewöhnlichen und lassen Sie sich von Textur und Intensität überraschen.



Bruchschokolade Style (lose)

Zarte weiße Schokolade mit einem ausgewogenem Sahne- und Milchgeschmack mit dezenter Vanillenote vereint mit gebackenem Crep

Art.-Nr.: 200310



Bruchschokolade Flakes (lose)

Gebrochene Schokolade mit Cornflakes umhüllt von Vollmilchschokolade bietet cremige Süße und ein knuspriges Cruncherlebnis

Art.-Nr.: 200311



Bruchschokolade Student (lose)

Schokolade trifft auf knackige Nüsse und fruchtige Trockenfrüchte für ein süß cremiges und aromatisches Genusserebnis in zarter Ausführung

Art.-Nr.: 200315



Bruchschokolade Karamell-Salz (lose)

Karamellschokolade mit knusprigen Meersalzflocken vereint süße Cremigkeit und salzige Note zu einem besonderen Genuss in leichter, zarter Ausführung

Art.-Nr.: 200316



Bruchschokolade Knusper-Kirsch (lose)

Weißer Schokolade mit knusprigen Keksstückchen und fruchtigen Sauerkirschen vereint süße Cremigkeit und leicht säuerliche Fruchtigkeit in feiner, zarter Form

Art.-Nr.: 200314



Bruchschokolade Kakaokerne (lose)

Milchschokolade mit gerösteten Kakaokernen vereint cremige Süße und nussiges Kakaoaroma harmonisch mit dukler Verzierung

Art.-Nr.: 200317



Bruchschokolade Erdbeer

Zarte Erdbeerkvertüre mit knuspriger Feuillettine aus hauchdünn gebackenem Teig verfeinert mit frischer Zitrusnote, Farbnuance n spiegeln die Erdbeerintensität

Art.-Nr.: 200339

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Meersalz

Vollmilchschokolade mit einem Kakaanteil von 38 Prozent verfeinert mit Meersalzflocken für zartschmelzenden Genuss mit feiner salziger Note.

Art.-Nr.: 200332

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Pistazien

Weißer Schokolade mit blanchierten und gerösteten Pistazien überzeugt durch feine Süße und ausgewogenen nussigen Geschmack

Art.-Nr.: 200333

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Cranberrie

Weißer Schokolade mit fruchtigen Cranberries vereint süße Cremigkeit und fruchtige Frische in einer leichten, zarten Ausführung

Art.-Nr.: 200334

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Style

Zarte weiße Schokolade mit einem ausgewogenem Sahne- und Milchgeschmack mit dezenter Vanillenote vereint mit gebackenem Crêpe

Art.-Nr.: 200335

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Student

Schokolade trifft auf knackige Nüsse und fruchtige Trockenfrüchte für ein süß cremiges und aromatisches Genusserebnis in zarter Ausführung

Art.-Nr.: 200336

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Flakes

Gebrochene Schokolade mit Cornflakes umhüllt von Vollmilchschokolade bietet cremige Süße und ein knuspriges Cruncherlebnis

Art.-Nr.: 200337

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Karamell-Salz

Karamellschokolade mit knusprigen Meersalzflocken vereint süße Cremigkeit mit salziger Note zu einem besonderen Genussmoment

Art.-Nr.: 200338

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Bruchschokolade Kakaokerne

Milchschokolade mit gerösteten Kakaokernen vereint cremige Süße und nussiges Kakaoaroma harmonisch

Art.-Nr.: 200331

b 8,8 cm, h 19,1 cm



Twist the Taste

Schokoladenvariationen:
Niveauvoll komponierte Kreationen in der unverwechselbaren BLUNCK-Handschrift



Schokoladensticks Mix

Zartbitter-Mandel, Vollmilch-Kakaokerne, Karamellschokolade mit gerösteten Haselnüssen, Weisse Schokolade mit Cranberries, Weisse Schokolade mit Knusper Kirsch

Art.-Nr.: 201401 Ø 5 cm, h 17 cm



Dragees Mix

Mix mit Haselnüssen, Mandeln, Macadamianüssen und Physalis in feiner Schokoladenhülle für abwechslungsreichen Genuss und besondere Momente

Art.-Nr. 200975 Ø 5 cm, h 17 cm



Dragierte Haselnüsse

Dragierte Haselnüsse in feiner Schokoladenhülle vereinen knackige Nuss und zarte Süße zu einem harmonischen Genuss

Art.-Nr.: 200420 Ø 5 cm, h 17 cm



XXL Schokotaler Karamell-Salz

Karamellschokolade mit knusprigen Meersalzlocken vereint süße Fülle und feine salzige Akzente zu einem besonderen Genuss im großzügigen Format

Art.-Nr.: 200927 Ø 20 cm



XXL Schokotaler Mandeln

Belgische Milchschokolade umhüllt spanische Mandeln zu einem ausgewogenen Genuss im großzügigen Talerformat

Art.-Nr.: 200926 Ø 20 cm



Schokotaler -dark-

Dunkle Schokolade mit fruchtigen Cranberries verbindet intensive Kakaonoten mit süßer Fruchtigkeit zu harmonischem Genuss in kleiner, feiner Form

Art.-Nr.: 200413 l 23,5 cm, b 7 cm



Schokotaler -milk-

Vollmilchschokolade mit fruchtigen Cranberries vereint zarte Süße und fruchtige Frische in handlicher, zarter Ausführung

Art.-Nr.: 200414 l 23,5 cm, b 7 cm



Schokotaler -white-

Fruchtige Cranberries in weißer Schokolade schenken süße Cremigkeit und aromatische Fruchtigkeit in zarter, eleganter Form

Art.-Nr. 200415 l 23,5 cm, b 7 cm



Schokotaler Karamell-Salz

Zarte Karamellschokolade mit knusprigen Meersalzlocken verbindet süße Schmelze mit feiner salziger Note in einem kleinen Taler

Art.-Nr.: 200417 l 23,5 cm, b 7 cm



Schokotaler Himbeer-Cassis

Weisse Schokolade mit Himbeeren und Johannisbeeren, dekoriert mit Mandeln und Cranberries, vereint süße Cremigkeit mit fruchtiger Frische in einem kleinen Taler

Art.-Nr.: 200418 l 23,5 cm, b 7 cm



Mandelsplitter Karamell-Salz

Zarte Karamellschokolade mit einer dezenten Salznote umhüllt aromatische spanische Mandeln und vereint so süße und salzige Nuancen zu feinem Genuss.

Art.-Nr.: 200434 l 19,1 cm, b 8,8 cm



Mandelsplitter -dark-

Spanische Mandeln in belgischer dunkler Schokolade verbinden knackige Textur und feines Kakaoaroma zu besonderem Genuss

Art.-Nr.: 200430 l 19,1 cm, b 8,8 cm



Mandelsplitter -milk-

Belgische Milchschokolade umhüllt spanische Mandeln zu einem ausgewogenen Genuss für Knusper-Freunde

Art.-Nr.: 200432 l 19,1 cm, b 8,8 cm



Mandelsplitter -white-

Weisse Schokolade vereint sich mit Mandeln zu einem ausgewogenen Genuss, der süße Cremigkeit und zarte Knuspermomente harmonisch miteinander verbindet

Art.-Nr.: 200431 l 19,1 cm, b 8,8 cm





Ruby Mandelnougat Praline

Ruby-Schokolade umhüllt eine halbkugelige Praline mit feiner Ruby-Mandelnougat-Ganache für ausgewogenen, fruchtigen Genuss

Art.-Nr.: 400191



Irish Cream Trüffel

Runder Trüffel mit cremiger Baileys Ganache, umhüllt von Zartbitter- und Vollmilchschokolade, kunstvoll gemarbt für ausgewogenen Genuss

Art.-Nr.: 400192



Herz Praline

Herzförmige Praline mit cremiger Mandelnougat-Ganache, umhüllt von rot-dekorierter, weißer Schokolade für zarten, süßen Genuss

Art.-Nr.: 400193



Passionsfrucht-Vanille Trüffel

Runder Trüffel mit Passionsfrucht-Vanille Ganache und edler Likörnote, umhüllt von weißer Schokolade und dekoriert mit Linien dunkler Schokolade

Art.-Nr.: 400116



Cognac Trüffel

Intensiver Genuss in jeder Runde: Dunkle Schokolade umhüllt eine feine Schokoladen-Cognac Ganache, dekoriert mit Kakaopulver

Art.-Nr.: 400120



Eierlikör Trüffel

Eierlikör-Ganache, hergestellt aus Blunck-Eierlikör, wird umhüllt von weißer Schokolade und dekoriert mit zarten Linien dunkler Schokolade

Art.-Nr.: 400130



Pralinenmischung „Deluxe“

96 Pralinen und Trüffel der besonderen Art. Zarte belgische Schokolade umhüllt handwerklich hergestellte Füllungen aus frischen, hochwertigen Zutaten.

Art.-Nr.: 100707



Sahne-Karamell



Pistazien Trüffel



Honig-Safran



Knusper Nougat



Noisette Trüffel



Kaffee-Ganache



Pralinen Humidor

Um die Pralinen bestmöglich zu präsentieren, empfehlen wir Ihnen unseren Pralinenhumidor mit Pralinenzange.

Set Pralinen Humidor

Art.-Nr.: 100800

Pralinenzange einzeln

Art.-Nr.: 100801



Himbeer-Pfeffer Trüffel

Geschichtete Pfeffer-Ganache trifft auf Himbeer-Gelee in einem runden Trüffel, umhüllt von dunkler Schokolade und verziert mit roten Linien

Art.-Nr.: 200518



Pistazien-Marzipan Praline

Vollmilchschokolade umhüllt eine quadratische Praline mit cremigem Pistazienmarzipan, verziert mit knackigen gehackten Pistazien

Art.-Nr.: 400107



Geschenkbboxen

Inhalt frei wählbar!
Sie können die Produkte Ihrer Box passend zu Anlass, Saison oder Marke selbst zusammenstellen. Wir beraten Sie gern.



Geschenkbbox Muttertag



Geschenkbbox Black



Geschenkbbox Classic



Geschenkbbox Ostern

Give it away

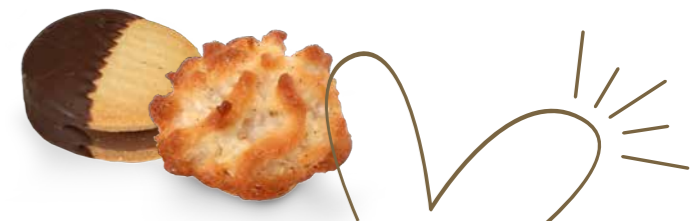


„Betthupferl“ for sweet dreams

Süße Köstlichkeiten im Flow-Pack – hygienisch, praktisch, exklusiv

Kleine Geste, große Wirkung: Ausgewählte Produkte wie Pralinen, Miniküchlein oder Kokosmakronen einzeln verpackt, sind sie das perfekte Betthupferl im Hotel, ein stilvoller Gruß zur Rechnung im Restaurant oder ein hochwertiges Give-away auf Messen und Events. Die hygienische Einzelverpackung verbindet Genuss mit Markenpräsenz zu einer bleibenden Erinnerung.

Für maßgeschneiderte Kreationen stellen Sie gerne eine Anfrage unter info@blunck-berlin.de oder kontaktieren Sie uns telefonisch unter Tel.: + 49 (0)30 - 754 44 776-0.



Verpackungsdesign kann variieren



Praline mit individuellem Logo

Weißer belgische Schokolade mit Nuss-Nougat-Crunch-Füllung, dekoriert mit essbarem Firmenlogo oder Bild, einzeln verpackt in weißer Pralinenkapsel

Art.-Nr.: 100651 | 13 cm, b 3 cm, h 2 cm



3er Praline Mischung mit individuellem Logo

Dreier-Mischung: Zwei Knuspernougat-Pralinen in Vollmilchschokolade und eine Logo-Praline aus weißer Schokolade mit Nuss-Nougat-Crunch

Art.-Nr.: 100650 | 110 cm, b 3 cm, h 2 cm



Schokoladen Aufleger

Weißer Schokoladen-Aufleger mit individuellem Logo oder Festtagsgruß – verwandelt Desserts oder Törtchen in genussvolle Markenbotschafter

Art.-Nr.: 102516 | Ø 3 cm



Taler mit Logo

Weißer Schokoladentaler belegt mit Cranberries und gerösteten Mandeln, mit individuellem Logoaufdruck

Art.-Nr.: 102504 | Ø 3,5 cm



4er Praline Mischung mit individuellem Logo

Vier Pralinen davon zwei mit Druck des eigenen Logos in einer hochwertigen Verpackung erhältlich. Mindestabnahmemenge: 50 Packungen

Art.-Nr.: 100657 | 18,5 cm, b 8,5 cm, h 3 cm



Birthday Cake

Saftiger Schokoladenkuchen mit Schokoladenstückchen und dunklem Schokoladenüberzug

Art.-Nr.: 102502 | Ø 10 cm, h 3 cm



Icy Scoops of Happiness

Eis & Sorbets: Handwerklich hergestelltes Milchspeiseeis, traditionell im Langzeitverfahren gereift und vegane Sorbets mit hohem Fruchtanteil für einen intensiv natürlichen Geschmack.



Strawberry-Cheesecake Eis

Fruchtiges Erdbeersorbet trifft auf cremiges Frischkäse-Eis und verbindet sich zu einem harmonischen sommerlichen Dessert in eisalter Perfektion

Art.-Nr.: 102135



Joghurt Eis

Leichtes Joghurt-Eis mit frischer, mild säuerlicher Note zergeht sanft auf der Zunge und erinnert an sonnige Sommertage voller Genuss

Art.-Nr.: 102116



Kokos-Vanille Eis

Exotisches Kokos-Vanille-Eis mit feiner tropischer Süße und zartem Aroma das auf der Zunge schmilzt und pure Urlaubsstimmung weckt

Art.-Nr.: 102129



Latte Macchiato Eis

Feines Latte Macchiato-Eis mit cremiger Milch und dezentem Kaffee Aroma jeder Löffel entfaltet sanften Genuss und Wohlmomente

Art.-Nr.: 102128



Cassis Sorbet

Intensives Cassis-Sorbet mit herb-fruchtiger Note dunkle Beeren entfalten ihr volles Aroma und hinterlassen fruchtige Frische

Art.-Nr.: 102132



Cookie Dough Eis

Cremiges Cookie-Dough-Eis mit süßen Keksen, Keksteig- und Schokostückchen – jeder Löffel schenkt knusprigen Genuss und pure Freude

Art.-Nr.: 102123



Erdbeer Sorbet

Fruchtiges Erdbeer-Sorbet aus sonnengereiften Beeren entfaltet seine natürliche Süße auf der Zunge und hinterlässt frisches Sommergefühl

Art.-Nr.: 102107



Mango Sorbet

Fruchtiges Mango-Sorbet intensiv und sonnengereift die Süße der Mangos entfaltet sich im zarten Schmelz und verführt mit exotischem Aroma

Art.-Nr.: 102108



Pistazien Eis

Zartes Pistazieneis mit intensiv nussigem Aroma und feiner Cremigkeit jeder Biss offenbart eleganten Geschmack und vollmundige Genussmomente

Art.-Nr.: 102134



Schokoladen Eis

Reichhaltiges Schokoladeneis mit kräftigen Kakaonoten samtig weich und vollmundig schmilzt es auf der Zunge und begeistert alle Sinne

Art.-Nr.: 102105



Salted Caramel Eis

Cremiges Karamelleis mit feiner salziger Note süß und leicht salzig verschmelzen zu einem besonderen Geschmackserlebnis

Art.-Nr.: 102120



Haselnuss Eis

Zartes Haselnusseis mit intensiv nussigem Geschmack. Jeder Löffel entfaltet feine Cremigkeit und puren Nussgenuss auf der Zunge

Art.-Nr.: 102126



Himbeer Sorbet

Rot leuchtendes Himbeer-Sorbet mit vollem Beerencharakter entfaltet süß-säuerliche Frische und belebt jeden Löffel mit Genuss

Art.-Nr.: 102109



Stracciatella Eis

Vanilleeis durchzogen von feiner dunkler Schokolade jeder Löffel vereint zartschmelzende Süße mit kleinen Crunch-Momenten voller Freude

Art.-Nr.: 102121



Vanille Eis

Feinstes Vanilleeis mit edler Bourbon-Vanille aromatisch und weich es zergeht auf der Zunge wie purer Genuss voller Eleganz

Art.-Nr.: 102114



Zitronen Eis

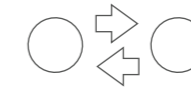
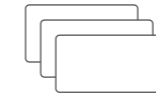
Spritziges Zitroneneis erfrischend leicht und sonnig-fruchtig jeder Löffel belebt die Sinne und verströmt sommerliche Frische und Leichtigkeit

Art.-Nr.: 102117



Lieferzonen

Unsere tiefgekühlten Spezialitäten erreichen Sie zuverlässig. Eine nahtlos überwachte Kühlkette sorgt dafür, dass jedes Produkt in erstklassiger Qualität bei Ihnen eintrifft.



Konditionen

Die in diesem Katalog genannten Lieferpreise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der aktuellen Mehrwertsteuer. Alle Angaben sind freibleibend, Irrtümer vorbehalten. Die aktuellen und verbindlichen **Produktpreise** finden Sie in der beiliegenden Preisübersicht.

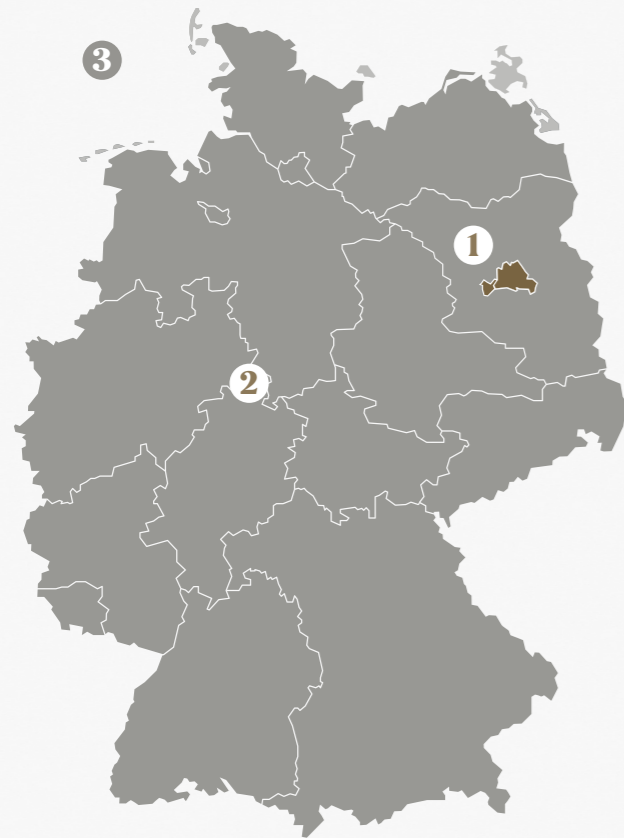
Gefahrenübergang

Die Gefahr geht über:

- a** Bei Anlieferung durch unsere oder in unserem Auftrag fahrende Fahrzeuge mit der Übergabe am Bestimmungsort.
- b** Bei Abholung durch den Kunden oder in seinem Auftrag fahrende Fahrzeuge, wenn die Ware unseren Lagerraum verlassen hat.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen der Vereinbarung zwischen uns und unseren Kunden unwirksam oder anfechtbar sein oder werden, so werden die übrigen Bestimmungen hierdurch nicht berührt; die übrigen Bestimmungen sind vielmehr unter Berücksichtigung des wirtschaftlichen Zwecks anzulegen, der mit der unwirksamen bzw. anfechtbaren Bestimmung verfolgt wurde.



Lieferzone 1 Berlin, Potsdam

ab 150,00 € Bestellwert = 15,00 € Lieferkosten
ab 250,00 € Lieferung frei Haus.

Bestellung am Vortag bis 16 Uhr
Lieferung: Dienstag & Freitag

Lieferzone 2 Deutsches Festland

ab 300,00 € Bestellwert = 60,00 € Lieferkosten
ab 550,00 € Bestellwert = 45,00 € Lieferkosten
ab 850,00 € Lieferung frei Haus.

Bestellung bis 11 Uhr
Lieferung: 2-3 Tage
(ausgenommen Sa, So, und Feiertage)

Lieferzone 3 Deutsche Inseln & Europäische Union

Gerne nennen wir Ihnen Preise auf Anfrage.



Details zu unseren Produkten:

Haltbarkeit bei TK Produkten: 2 Monate bei fachgerechter Tiefkühl Lagerung; Lagertemperatur: - 18°C

Haltbarkeit bei frischen Produkten: auf Anfrage

- ⊛ Die Produkte werden tiefgefroren geliefert, Auftauzeit bei 20 °C Außentemperatur: 1 h = 1 Stunde (im Karton)
- ⊕ Menge je Verpackungseinheit in Stück
- ⊞ Stückgewicht; durch unsere handwerkliche Herstellung kann es zu leichten Abweichungen kommen
- ⊟ Größenangaben; durch unsere handwerkliche Herstellung kann es zu leichten Abweichungen kommen
- ⊚ Die Produkte werden frisch geliefert



Innungsbetrieb



Zertifizierter Betrieb



Berufsausbildung



Nachhaltigkeit





BLUNCK PÂTISSERIE

Was wir versprechen, steckt in jedem Stück:
Natürlichkeit, Handwerk und Geschmack.