



## /// EISSORTIMENT

Mai 2024

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



# /// TÜTEN

	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Menge
1	71443	Süße Tüten ohne Rand Ø 5,3 cm; H: 13,4 cm	500 Stk
2	611039	Zuckerbecher Ø 6,8 cm; H: 6,5 cm	550 Stk
3	610676	Pely Supertüte Ø 5,3 cm; H: 12 cm	550 Stk
4	607905	Supertüte grob karo Ø 10 cm; H: 17 cm	207 Stk
5	609768	Tüte Grandioso (Zuckertüte extralang) Ø 5 cm; H: 13,6 cm	700 Stk



1



2



3



4



5

# /// TÜTEN

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	71571	Jumbo Tüte Ø 9,8 cm; H: 16 cm	225 Stk
2	60647	Süßer Becher Ø 6,5 cm; H: 6,8 cm	550 Stk
3	71568	Lotusbecher Ø 8 cm; H: 10 cm	180 Stk
4	72250	Zuckertüte gerollt Ø 5 cm; H: 13,7 cm	500 Stk
5	609078	Tüte Schoko Granella Ø 5 cm; H: 15,5 cm	170 Stk
6	3209	Riesentüten Ø 4,6 cm; H: 12 cm	920 Stk
7	3241	Süße Becher Ø 6,3 cm; H: 6,5 cm	500 Stk
8	607903	Zuckertüte mittel Ø 4,4 cm; H: 11 cm	800 Stk



1



2



3



4



5



6



7



8

# /// WAFFELN

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	1219	Eiswaffel 3er Pkg 25g, L: 11,2 cm B: 3,3 cm	102 Pkg
2	607933	Eiswaffeln 75 g, Pkg á 28 Stk, 94x28 mm	30 Pkg
3	605834	Eiswaffeln 10 Pkg á 30 Stk, 110x40 mm	300 Stk



1



2



3

# /// DEKORWAFFELN

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	610750	Waffelherzen Suncone	180 Stk
2	71498	Waffelherzen	180 Stk
3	71501	Dekorhippen, Ø 10 mm; H: 78 mm	400 Stk
4	71500	Hohlhippen, Ø 10 mm; H: 158 mm	200 Stk
5	606735	Hohlhippen, H: 145 mm	200 Stk
6	606734	Dekorhippen, H: 70 mm	400 Stk



1



2



3



4



5



6



# /// BECHER, VERPACKUNGEN

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	608835	Papiereisbecher mehrfarbig bedruckt, 138 ml, H: 4,9 cm; Ø 7,4 cm	50 Stk
2	608836	Papiereisbecher mehrfarbig bedruckt, 195 ml, H: 4,9 cm; Ø 8,6 cm	50 Stk
3	608837	Papiereisbecher mehrfarbig bedruckt, 303 ml, H: 6,2 cm; Ø 9,6 cm	50 Stk
4	608838	Papiereisbecher mehrfarbig bedruckt, 520 ml, H: 8,5 cm; Ø 11,2 cm	50 Stk
5	607939	Papiereisbecher Konditor OÖ, 180ccm; H: 5,8 cm; Ø 8 cm	220 Stk
6	604906	Papiereisbecher Konditor OÖ, 280ccm; H: 5 cm; Ø 10 cm	100 Stk
7	604537	Papiereisbecher Konditor OÖ, 480ccm; H: 8 cm; Ø 11 cm	100 Stk
8	611299	Eisbox to go mit Deckel, 1500ml, kompostierbar	50 Stk
9	611300	Eisbox to go mit Deckel, 1000ml, kompostierbar	50 Stk
10	611082	Eisbox to go mit Deckel, 750ml, kompostierbar	50 Stk
11	611301	Eisbox to go mit Deckel, 500ml, kompostierbar	50 Stk



1, 2, 3, 4,



5, 6, 7



8, 9, 10, 11

# /// BECHER, VERPACKUNGEN

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	610142	Eisbox to go, 20,5x13x4,5 cm, 500ml, kompostierbar	500 Stk
2	610143	Eisbox to go, 22,9x15,3x5 cm, 850ml, kompostierbar	250 Stk
3	610144	Eisbox to go, 22,9x15,3x5,7 cm, 1000ml, kompostierbar	250 Stk
4	610152	Deckel zur Eisbox to go (passend für 610142), kompostierbar	500 Stk
5	610151	Deckel zur Eisbox to go (passend für 610143 und 610144), kompostierbar	250 Stk



1



2



3



4



5

Anleitung:



Deckel auflegen



(Ansicht von unten)



Laschen runter klappen  
damit der Deckel hält

# /// ZUBEHÖR

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	610153	Eislöffel weiß, 9,5 cm, Papier	150 Stk
2	609726	Trinkhalme Papier bunt, L: 210 mm; Ø 8 mm	100 Stk
3	609725	Trinkhalm schwarz/weiß mit Löffel, Papier, L: 200 mm Ø 8 mm	100 Stk



1



2



3



	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	8045	Eisdekor Japan-Schirme, 10 cm	144 Stk
2	608924	Geburtstagskerze Fontäne 12 cm	36 Stk
3	7552	Eisdekor Glitzerpalme, 23 cm	144 Stk
4	2325	Buntzucker Non Pareille	1 kg
5	610627	Mini Smarties	2,5 kg
6	607145	Haselnuss Krokantstreusel	3,5 kg
7	76360	Haselnuss Krokant	3 kg



1



2



3



4



5



6



7

# /// DEKOR

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	0070	Moccabohnen	1 kg
2	2366	Drageestreusel dunkel (Kakaostreusel)	5 kg
3	609288	Schokospäne Wurth	1 kg
4	78330	Schokospäne dunkel Schwarzwälder	2 kg
5	610685	Schokoröllchen van Gogh	0,9 kg
6	609499	Schokospäne Milch	2 kg
7	609636	Schokospäne weiß	2 kg



1



2



3



4



5



6



7

# /// AROMEN

Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
72975	Rauch Zitronensaft 1lt 100%	1 Fl



# /// GEKÜHLTE FRUCHTPÜREES PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Ideal für:  
Desserts, Speiseeis und Sorbets,  
Cocktails, Cremes, Füllungen,  
Fruchtgelees, uvm...

## /// REZEPTIDEEN

Die verschiedensten Rezepte finden Sie online:  
[www.ponthier.net/de/les-recettes/patisserie](http://www.ponthier.net/de/les-recettes/patisserie)

Oder Scannen Sie einfach diesen Code:



Artikel-Nr.	Bezeichnung	Menge
608609	Himbeer Püree gekühlt	1 kg Beutel
608590	Passionsfrucht Püree gekühlt	1 kg Beutel
608589	Erdbeer Püree gekühlt	1 kg Beutel
608597	Mango Püree gekühlt	1 kg Beutel
608580	Ananas Püree gekühlt	1 kg Beutel
608581	Johannisbeer schwarz Püree gekühlt	1 kg Beutel
608585	Limetten Püree gekühlt	1 kg Beutel
608586	Kokos Püree gekühlt	1 kg Beutel
608593	Granatapfel Püree gekühlt	1 kg Beutel
608594	Sauerkirsche Püree gekühlt	1 kg Beutel
608598	Heidelbeer Püree gekühlt	1 kg Beutel
608599	Orange Püree gekühlt	1 kg Beutel
608600	Pfirsich weiß Püree gekühlt	1 kg Beutel
608610	Aprikosen Püree gekühlt	1 kg Beutel
609565	Bananen Püree gekühlt	1 kg Beutel
609566	Brombeer Püree gekühlt	1 kg Beutel
609219	Melonen Püree gekühlt	1 kg Beutel
608809	Grüner Apfel Püree gekühlt	1 kg Beutel
608582	Zitronen Püree gekühlt	1 kg Beutel
610708	Ananas Yuzu Kardamom Püree gekühlt	1 kg Beutel
609755	Blutorangen Püree gekühlt	1 kg Beutel
609567	Exotische Früchte Püree gekühlt	1 kg Beutel
608810	Birnen Püree gekühlt	1 kg Beutel
609752	Yuzu Püree gekühlt	1 kg Beutel
610789	Pina Colada Püree gekühlt	1 kg Beutel

# /// TIEFGEKÜHLTE FRUCHTPÜREES PONTHER

LE FRUIT DEPUIS 1946

	Arti- kel-Nr.	Bezeichnung	Menge
1	609002	Tk Zitronen Püree 100%, 1 kg Schale	1
2	608982	Tk Passionsfrucht Püree 100%, 1 kg Schale	1
3	608983	Tk Mango Püree 100%, 1 kg Schale	1
4	608981	Tk Limetten Püree 100%, 1 kg Schale	1
5	608999	Tk Kokosnuss Püree, 1 kg Schale	1
6	608991	Tk Johannisbeer schwarz Püree, 1 kg Schale	1
7	608989	Tk Johannisbeer rot Püree, 1 kg Schale	1
8	608994	Tk Himbeer Püree, 1 kg Schale	1
9	608990	Tk Erdbeer Püree, 1 kg Schale	1
10	608984	Tk Bananen Püree, 1 kg Schale	1
11	608993	Tk Aprikosen Püree, 1 kg Schale	1
12	608986	Tk Grüner Apfel Püree, 1 kg Schale	1
13	608987	Tk Ananas Püree, 1 kg Schale	1



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

608996  
Tk Coulis  
Erdbeere  
1 Fl á 500g





# FRUCHTPÜREE



	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Menge
1	606065	Tk Himbeer Püree, 4 x 1 kg	4
2	606180	Tk Mango Püree, 4 x 1 kg	4
3	606181	Tk Passionsfrucht Püree 4 x 1 kg	4
4	606177	Tk Aprikosen Püree, 4 x 1 kg	4
5	606163	Tk Johannisbeerpüree schwarz, 4 x 1 kg	4



1



2



3



4



5

## Beeren Mohn Mousse

### Zutaten für Schritt 1: Beerenmousse

370 g	Joghurt (606218)
225 g	Puderzucker (2991)
500 g	Tk Johannisbeerpüree schwarz (608991)
7 Blatt	Blattgelatine (2307)
600 g	Schlagobers (606204)

### Zubereitung Schritt 1:

Joghurt mit Zucker und ca. 2/3 des Fruchtpürees vermengen. Die eingeweichte Gelatine mit dem restlichen Teil des Pürees erwärmen und somit auflösen, dann unter die Joghurtmasse geben und anschließend vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Die fertige Masse in Gläser oder Formen abfüllen und kalt stellen.

### Zutaten für Schritt 2: Fruchtspiegel

300 g	Tk Johannisbeerpüree schwarz (608991)
7 Blatt	Blattgelatine (2307)

### Zubereitung Schritt 2:

Einen Teil des Fruchtpürees erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Unter das restliche Fruchtpüree rühren und auf das Beerenmousse in die Gläser/Formen abfüllen und kalt stellen.

### Zutaten für Schritt 3: Mohnmousse

150 g	Vollei (606117)
60 g	Eigelb (606119)
15 g	Inländerrum (00115)
4 Blatt	Blattgelatine (2307)
120 g	Mohn gemahlen (2849)
455 g	Kuvertüre weiß (605555)
1065 g	Schlagobers (606204)



**Rezepttipp:**  
Beeren Mohn Mousse

Hier gelangen Sie zum Video

### Zubereitung Schritt 3:

Das Vollei mit dem Eigelb und dem Rum aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine in etwas Wasser auflösen und mit dem Schneebeesen unterrühren. Die geschmolzene Kuvertüre mit dem Mohn vermengen und vorsichtig zur Eimasse geben. Zum Schluss die aufgeschlagene Sahne unterheben. Das Mohnmousse in die Gläser/Formen auf die anderen Schichten geben und auskühlen lassen.

### Zutaten für Schritt 4: Beeren-Gel

350 g	Tk Himbeerpüree (608994)
4 g	Gelierzucker (2505)
4 g	Agar Agar (609679)
einige	frische Beeren oder Tk (40023)

### Zubereitung Schritt 4:

Die Früchte (TK oder frisch) auf das Mohnmousse in die Gläser/Formen geben. Anschließend werden das Fruchtpüree, der Gelierzucker und das Agar Agarpulver zusammen aufgekocht. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Früchte in den Formen leicht überträufeln. Anschließend nochmals auskühlen lassen.



# /// TK OBST

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Menge
78699	Tk Aprikosen halbe Frucht	4x2,5 kg
40023	Tk Beerenmischung	2,5 kg
40008	Tk Brombeeren	4x2,5 kg
40015	Tk Erdbeeren	2,5 kg
74749	Tk Erdbeeren halb stabilisiert	5 kg
600213	Tk Walderdbeeren	10 kg
40016	Tk Himbeeren	2,5 kg
609784	Tk Beleghimbeeren, 8 x 500 g	4 kg
40017	Tk Wildheidelbeeren	2,5 kg
40020	Tk Johannisbeeren rot	10 kg
600710	Tk Preiselbeeren	2,5 kg
40018	Tk Pflaumen halb	10 kg
40022	Tk Sauerkirschen entkernt	10 kg
79105	Tk Bio Sauerkirschen	10 kg
605767	Tk Süßkirschen entkernt	10 kg
40024	Tk Rhabarber	10 kg
79091	Tk Bio Rhabarber	10 kg
77848	Tk Apfelspalten	10 kg
79080	Tk Bio Apfelwürfel 10x10 mm	10 kg
606831	#Tk Tropicana Obstmischung	2,5 kg



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild



Symbolbild

# /// TOPPINGS, ÜBERGUSSSAUCEN

VE*	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Menge
	3326	MEC 3 Schoko Topping 1 kg	1 Fl
	3310	MEC 3 Erdbeer Topping 1 kg	1 Fl
	3227	MEC 3 Caramel Übergussauce 1 kg	1 Fl
	607936	MEC3 Nocciolosa Topping (Nougat) 0,9 kg	1 Fl
	607984	MEC 3 Haselnuss Topping 0,9 kg	1 Fl
	70355	MEC 3 Himbeer Topping 1 kg	1 Fl
	75084	MEC 3 Amarena Topping 1 kg	1 Fl
	3193	MEC 3 Kiwi Übergussauce 1 kg	1 Fl
	600794	Übergussauce Schoko 1,4 kg	1 Tb
	600795	Übergussauce Erdbeere 1,4 kg	1 Tb
	600796	Übergussauce Caramel 900 g	1 Tb
	78996	Dekorglasur hell 600g	1 Tb
	78997	Dekorglasur dunkel 600g	1 Tb



# /// SMOOTHIE KONZEPT

**SOMMER  
HIT!**

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



- > gesund: ohne Zucker und Konservierungsmittel
- > in nur wenigen Sekunden zubereitet - vor den Augen des Kunden (siehe Anleitung)
- > zunehmend starke Nachfrage

	Arti- kel-Nr.	Bezeichnung	Menge
1	94635	#Smoother Q-Serie Blendtec Tischgerät	1 Stk
	600614	TK Mango Dream, im Beutel (Mango und Birne), 150g	15 Stk
	600615	TK Raspberry Heaven, im Beutel (Himbeere, Apfel, Heidelbeere und Mango), 150g	15 Stk
	604634	TK Strawberry Fantasy, im Beutel (Erdbeeren, Banane), 150g	15 Stk
	604635	TK Pineapple Sunset, im Beutel (Ananas, Papaya und Mango), 150g	15 Stk
2	609725	Trinkhalm schwarz/weiß mit Löffel, Papier, , L: 200 mm Ø 8 mm	100 Stk
3	6511	Happy Day Orangensaft 100%	12 Pkg á 1 Lt
4	610633	Clear Cup 355ml mit Kennzeichnung (Smoothie Becher)	1000 Stk
5	610634	Domdeckel mit X-Schlitz Smoothie	1000 Stk



1



2



3



4



5

## Schnell und einfach gemixt:



1. Den 150g Portionsbeutel entnehmen und an der perforierten Stelle aufreißen
2. Erst 250 ml Orangensaft, danach die tiefgekühlte Obstmischung in den Mixer geben.



3. 30 bis 40 Sekunden mixen.
4. Servieren Sie den fertigen Smoothie im glasklaren Plastikbecher mit Kuppeldeckel und dickem Trinkhalm.



Code mit Smartphone scannen und Video ansehen, oder besuchen Sie uns auf [www.baeko.at](http://www.baeko.at)



# /// MASCHINEN & GERÄTE

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	85906	Eimer Kunststoff mit Ausguss, 15 lt	1 Stk
2	83742	Messbecher Kunststoff, 1 lt	1 Stk
3	83745	Messbecher Kunststoff, 5 lt	1 Stk
4	90166	Eisschale Edelstahl, 5 lt	1 Stk
5	93124	#Eistütenablage für die Theke, Spirale	1 Stk
6	12347	Eistütenhalter für die Theke	1 Stk
7	12348	#Eistütenhalter für die Theke, Silo	1 Stk
8	70532	#Icecleaner Niagara, Eisportioniererspüler	1 Stk
9	70533	#Icecleaner mit Spülbehälter Niagara	1 Stk
10	83759	Abwiegeschaukel 1kg, Alu, 35 cm	1 Stk
11	83761	Abwiegeschaukel 2,5kg, Alu, 43 cm	1 Stk
12	82296	Dosenöffner Handgerät Zangenschneider Edelstahl	1 Stk
13	83852	Schneebesen Alu-Griff, 35 cm	1 Stk



1



2



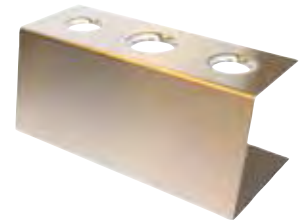
3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



# /// MASCHINEN & GERÄTE

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	84076	Zutatenwaage ultra, 15 kg	1 Stk
2	87602	#Arbeitstisch mit Boden, 190x80x90 cm	1 Stk
3	20945	Sahneklimaschrank BKPV 8470	1 Stk
4	861144	Gefrierschrank GG 5210	1 Stk
5	20944	#Lagerfroster BGPV6570	1 Stk
6	14451	#Dynamic Mixer SMX 800T	1 Stk
7	93123	#Eispachtel 26 cm	1 Stk
8	85453	Eisportionierer 1/20l, Ø 5,6 cm	1 Stk
9	85454	Eisportionierer 1/30l, Ø 4,9 cm	1 Stk
10	85455	#Eisportionierer 1/40l, Ø 4,5 cm	1 Stk
11	85456	Eisportionierer 1/50l, Ø 4,3 cm	1 Stk



1



2



3



4



5



6



7



8, 9, 10, 11



# /// HYGIENE

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	92097	#Schürze Baumwolle mit Latz weiß, 72x80 cm	3 Stk
2	887253	#Schürze Baumwolle ohne Latz weiß, 80x80 cm	3 Stk
3	87254	Schürze Baumwolle ohne Latz weiß, 45x80 cm	3 Stk
4	87261	#Schürze Thermo mit Latz 100x95 cm	1 Stk
5	880018	Schiffchenmütze Papier	25 Stk
6	81230	Einweghandschuh Gr. S Vinyl ungedudert	100 Stk
7	81231	Einweghandschuh Gr. M Vinyl ungedudert	100 Stk
8	81232	Einweghandschuh Gr. L Vinyl ungedudert	100 Stk
9	81237	Clean Hands Ersatzhandschuhe	100 Stk
10	85311	#Box M für Papierhandtücher weiß	1 Stk
11	85313	Tork Handtuchrolle 6 Rollen á 275 m	6 Ro
12	85318	#Mini Tork Handtuchbox weiß	1 Stk
13	888422	Tork Handtuchrolle Mini, 11 Rollen á 120 m	11 Stk



1



2, 3



4



5



6, 7, 8



9



10



11



12



13

# /// HYGIENE

	Artikel - Nr.	Bezeichnung	Menge
1	85322	#Tork Handtuchspender C-Box	1 Stk
2	95868	Tork Handtuch grün 15x250 Blatt	1 Ktn
3	85325	#Box S Seifenspender weiß	1 Stk
4	85326	Händedekontaminationsseife	6 Fl
5	15708	Clean Desinfektionsmittel	1 Fl



1



2



3



4



5

# /// PLAKATE



	Arti- kel-Nr.	Bezeichnung	Menge
1	43687	#Plakatstraßenständer DIN A1, silbereloxiert	1 Stk

# /// PLAKATDRUCKSERVICE



Eis 3



Smoothies 2



Smoothies 1



grüne Smoothies

**BAKO-ÖSTERREICH Zentrale**

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

Tel.: +43 732 30 57 07 0, Fax: +43 732 30 57 07 - 223/221

office@baeko.at, www.baeko.at

**Geschäftsstelle Tirol**

Tel.: +43 5223 43 118, Fax: +43 5223 43 118-5

**Geschäftsstelle Salzburg**

Tel.: +43 662 45 05 01 0, Fax: +43 662 45 05 01-45

**Geschäftsstelle Graz**

Tel.: +43 316 29 12 24 0, Fax: +43 316 29 12 24-20

**Geschäftsstelle Wien**

Tel.: +43 1 60 29 187 0, Fax: +43 1 60 29 187-23

Alle Angaben verstehen sich freibleibend, solange der Vorrat reicht.  
Exklusiv aller Steuern. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

