



HARTUNG

NAHRUNGSMITTEL

HARTUNG Nahrungsmittel steht für hochwertigste Convenience-Produkte, die in Deutschland entwickelt und produziert werden. Seit 1983 bedienen wir Großküchen, Kantinen sowie Gastronomie und Hotellerie mit vielfältigen Nahrungsmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung. Wir verstehen uns als zuverlässiger und innovativer Convenience-Spezialist mit ausgeprägter Leidenschaft und viel Erfahrung.



Herby®

CLASSIC

Unser Portfolio bietet unter der Marke Herby CLASSIC seit 1983 ein konventionelles Produktsegment. Ob Suppen, Fonds, Brühen, Saucen, Würzmittel, Küchenhelfer oder süße Dessert-Varianten – die qualitativen Produkte sind ideal für den Einsatz in Kantinen, großen Küchen sowie in der Gastronomie.





REZEPTTE & CO.

Ganz gleich, ob Vorspeise, Hauptgang oder Dessert:
Mit unseren Produkten, Rezepten und Menüvorschlägen erhält
jede Kantine und Großküche ein hochwertiges sowie abwechslungsreiches Angebot. Die Getränkevielfalt von **Sternenfrucht**
und **Think Fresh** passt hervorragend dazu. Kommen Sie auf den
Geschmack und genießen Sie unser Angebot!



Feurige Partysuppe

Maiscremesuppe mit geschmorten Paprikastreifen und Kabanossi

ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN

600 g	Herby Maiscremesuppe
6000 ml	Wasser
1000 g	Paprika bunt
600 g	Mais
1600 g	Kabanossi

Chilipulver und Gewürze nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Herby Maiscremesuppe nach Packungsangabe zubereiten. Frische **Paprika** halbieren, entkernen und in 3 bis 4 cm lange Streifen schneiden. **Dosenmais** abtropfen lassen. **Kabanossi** grob würfeln.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Paprikastreifen zugeben und leicht anschwitzen. Die Kabanossi und den Mais zugeben, und alles auf kleiner Flamme für **ca. 5 Minuten schmoren**.
3. Danach die Mischung in die zubereitete Maiscremesuppe geben, und mit Chilipulver je nach gewünschtem Schärfegrad würzen. Mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. **Dazu passt wunderbar Ciabatta.**

**PROBIEREN
SIE ES AUS!**

Die Basis für
dieses Rezept?
Herby Maiscremesuppe!

Zu finden unter:
**Herby CLASSIC |
Suppen & Co.**
Art.-Nr. 78

The logo features the word "Herby" in a white, cursive script font, with "CLASSIC" in a smaller, white, sans-serif font directly below it. The entire logo is set against a red rectangular background.

Herby[®]
CLASSIC



SUPPEN & CO.

Im Handumdrehen große Küchen mit geschmackvollen Suppen und Eintöpfen bereichern? Mit **Herby CLASSIC** ein Kinderspiel! Ob klar, gebunden oder mit schmackhafter Nockerl-Einlage: Unsere Produkte überzeugen durch Vielfalt, eine einfache Zubereitung sowie eine Extraportion an echtem Geschmack. Probieren Sie selbst!



Basilikumsuppe

Perfekte Basis für Saucen & Co.

Unsere Basilikumsuppe in pastöser Qualität kann auch hervorragend als Basis für Basilikumsaucen und als Pestovariationen verwendet werden.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 150 g von der Paste in einen Liter warmes Wasser ein, lassen es aufkochen und ca. eine Minute köcheln. Lust auf eine Schaumsuppe? Einfach einen Stabmixer verwenden. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Es können Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfid, Lupine und Weichtieren enthalten sein.



FÜLLMENGE

5 kg = 33 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

150 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 75

**ITALIENISCH
GENIEßEN!**

Tomatencremesuppe Pesaro

Cremig, fruchtige Suppe aus reifen Tomaten

Der besonders hohe Anteil an reifen Tomaten macht diese Suppe besonders fruchtig. Dazu passt sehr gut mit Curry gewürzter Schmand, den Sie vor dem Servieren auf die Suppe geben, oder Sie kombinieren die Suppe mit unseren Herby Speck Nockerln. Tipp: Wunderbar als Basis für Pizza, Saucen und Suppen verwendbar.

ZUBEREITUNG

Vermengen Sie 120 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltem, warmem oder kochendem Wasser und lassen Sie alles unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

2,5 kg = 21 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

120 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 76

**FRUCHTIG
TOMATIG**

Ideal auch als
Sauce für unsere
Pasta Romana
geeignet.

Spargelcremesuppe

Sahnige Suppe mit Spargelstückchen

Eine herrlich cremige Spargelsuppe mit weißen Spargelstückchen. Unser Tipp: Geben Sie Rote Bete Chips vor dem Servieren auf die Suppe.

ZUBEREITUNG

Vermengen Sie 100 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltem, warmem oder kochendem Wasser und lassen Sie alles unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch



FÜLLMENGE

2,5 kg = 26 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 77

**SAHNIG
CREMIG!**

Maiscremesuppe

Cremige Suppe mit jungem Mais

Das Gericht stammt ursprünglich aus der US-amerikanischen Küche. Unsere Maiscremesuppe besteht aus einer cremigen Suppenbasis mit leckerem jungen Mais.

Unser Tipp: Knusprige Croûtons sind dazu eine schmackhafte Köstlichkeit!

ZUBEREITUNG

Geben Sie 100 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser und lassen es unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen. Auf Wunsch geben Sie frischen Mais hinzu, garnieren alles mit Lauch und Paprika und verwenden als Topping gerösteten Bacon oder knusprige Croûtons.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch



FÜLLMENGE

2,5 kg = 26 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 78

**GOLDIGER
GENUSS!**



Champignon- cremesuppe

Sahnig, runde Suppe mit Champignons

Mit echten Stückchen vom Champignon sorgt diese Suppe für einen cremigen, sahnigen, runden Geschmack. Dazu passt hervorragend geröstetes, knuspriges Brot.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 100 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser und lassen Sie alles unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

2,5 kg = 26 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 79

**SAHNIG-
VEGANER
GENUSS!**



Kürbiscremesuppe

Mit Curry

Die cremige Suppe hat es in sich: Knusprige Kürbiskerne und orientalischer Curry sorgen für echten Geschmack bis zum letzten Löffel.

ZUBEREITUNG

Vermengen Sie 100 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltem, warmem oder kochendem Wasser und lassen Sie alles unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Milch



FÜLLMENGE

2,5 kg = 26 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 88

**COOK
& CHILL
GEEIGNET**



Kartoffelcremesuppe

Cremig, würzige Suppe zum Verfeinern

Diese cremige Suppe schmeckt würzig und ist ideal zum Verfeinern von Eintöpfen. So können Sie zum Beispiel Cabanossi hinzufügen und ihr so einen noch kräftigeren Geschmack verleihen.

ZUBEREITUNG

Vermengen Sie 100 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltem, warmem oder kochendem Wasser und lassen alles unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

2,5 kg = 26 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 89

**WÜRZIG
& VEGAN!**



Fränkische Grünkernsuppe

Neue Rezeptur

Mit neuer optimierter Rezeptur ohne Palmfett.
Der Genuss wird noch größer, wenn Sie dazu frisches
Vollkornbrot servieren.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 160 g Pulver auf einen Liter warmes Wasser und
lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Dann etwa 5 Minuten
weiter köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Milch



FÜLLMENGE

5 kg = 32 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

160 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 92

**OHNE
PALMFETT!**



Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

Dieser Suppen-Klassiker gehört einfach in jede große Küche. Die italienische Gemüsesuppe enthält besonders viel Gemüse und wird am besten mit frischem italienischem Weißbrot serviert. Buon appetito!

ZUBEREITUNG

90 g Suppenpulver in einen Liter kochendes Wasser einrühren und unter öfterem Umrühren halb zugedeckt 12 Minuten langsam kochen lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Ei, Sellerie, Hartweizengrieß (Gluten)



FÜLLMENGE

2,5 kg = 27,5 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

90 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 96

**ITALIENISCH
GENIEßEN!**



Erbseneintopf

Instant

Dieser urige, herzhafte Erbseneintopf schmeckt nicht nur pur köstlich: Sie können ihn nach Belieben zusätzlich verfeinern, zum Beispiel mit würzig-aromatischen Chorizowürfeln.

ZUBEREITUNG

Sie rühren 200 g des Produktes in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es kurz aufkochen. Dann ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Sellerie



FÜLLMENGE

2 kg = 10 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegan**

ART.-NR. 94

**OHNE
PALMFETT!**



Linseneintopf

Instant

Genießen Sie den rauchigen Geschmack und den hohen Anteil an buntem Gemüse in diesem traditionellen Linseneintopf. Auch alle Arten von Kochwürsten passen sehr gut dazu.

ZUBEREITUNG

Sie rühren 235 g des Produktes in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es kurz aufkochen. Dann ca. 30 Minuten köcheln lassen. Auf Wunsch mit Petersilie garnieren und servieren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

2,35 kg = 10 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

235 g : 1 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **ohne Allergene**
- ✓ **vegan**

ART.-NR. 95

**HERZHAFT
WÜRZIG**

Grießnockerl

Perfekte Suppeneinlage

Eine echte österreichische Spezialität:
Grießnockerl von Herby schmecken wie hausgemacht.

ZUBEREITUNG

Geben Sie die Grießnockerl in kochende Flüssigkeit und kochen Sie diese für fünf Minuten. Anschließend nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen ihn mit geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten ziehen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Weizen, Milch, Hühnerei

Kann Spuren von Sellerie enthalten.



FÜLLMENGE

3 kg



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**



ART.-NR. 261

**FEINE
SUPPENEINLAGE**

Passend dazu:
Brühen und Fonds
von Herby!



Specknockerl

Perfekte Suppeneinlage

Eine echte österreichische Spezialität:
Specknockerl von Herby schmecken wie hausgemacht.

ZUBEREITUNG

Geben Sie die Specknockerl in kochende Flüssigkeit und kochen Sie diese für 2 Minuten. Anschließend nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen ihn mit geschlossenem Deckel weitere 15 Minuten ziehen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Weizen, Milch, Hühnerei

Kann Spuren von Sellerie enthalten.



FÜLLMENGE

3 kg



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 263

**KRÄFTIGE
SUPPENEINLAGE**

Passend dazu:
Brühen und Fonds
von Herby!



The Herby logo is located in the top left corner. It consists of the word "Herby" in a white, cursive script font, with a registered trademark symbol (®) to its upper right. Below "Herby" is the word "CLASSIC" in a smaller, white, sans-serif, all-caps font. The logo is set against a solid red rectangular background.

Herby[®]
CLASSIC



BRÜHEN & FONDS

Als Basis für viele Saucen und Suppen sind kräftige Brühen und würzige Fonds ein wichtiger Bestandteil in der Küche. Wir bieten Ihnen die vielseitigen Küchenhelfer in köstlichen Geschmacksrichtungen und perfekt auf die Saison zugeschnitten. Schnell zubereitet für das gewisse Extra an Genuss!



Klare Gemüsebrühe Princess

Sehr ergiebig

Diese kräftige Gemüsebrühe schmeckt wohltuend und enthält einen hohen Anteil an Sichtgemüse. Für alle Suppen, Saucen, Fonds, Brühen und Eintöpfe verwendbar.

ZUBEREITUNG

Lösen Sie 10 g Pulver in einem halben Liter kochendem Wasser auf und verrühren es kurz. Fertig ist die klare Gemüsebrühe!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat), Farbstoff: Riboflavine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

12 kg = 600 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

20 g : 1 Liter



✓ **ohne Allergene**

✓ **vegan**

ART.-NR. 123

**SUPPEN-
& FONDBASIS**

Passend dazu:
**Herby Nockerl und
Pasta Romana!**

Hühnersuppe

Stark konzentriert

Die herzhaft-klare Hühnersuppe von Herby eignet sich hervorragend als Basis für köstliche Geflügelgerichte, Suppen, helle Soßen jeglicher Art – und schmeckt auch pur!

ZUBEREITUNG

Verdünnen Sie den Inhalt der Dose mit maximal 10 Dosen Wasser für gut 8,8 Liter Suppe oder mit 6 Dosen Wasser für gut 5,6 Liter helle Sauce.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja



FÜLLMENGE

**800 ml = 8,8 l Suppe
oder 5,6 l Sauce**

MISCHVERHÄLTNIS

1:10 oder 1:6



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 132

**1:10
KONZENTRIERT**

Passend dazu:
Herby Nockerl
oder unsere
Pasta Romana!



Rindfleischsuppe

Stark konzentriert

Die herzhaft-klare Rindfleischsuppe von Herby eignet sich hervorragend als Basis für köstliche Eintöpfe, Ragouts, Bratensaucen jeglicher Art – und schmeckt auch als einfache Brühe!

ZUBEREITUNG

Verdünnen Sie den Inhalt der Dose mit maximal 10 Dosen Wasser für gut 8,8 Liter Suppe oder mit 6 Dosen Wasser für gut 5,6 Liter dunkle Sauce.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja

Es können Spuren von Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

**800 ml = 8,8 l Suppe
oder 5,6 l Sauce**

MISCHVERHÄLTNIS

1:10 oder 1:6



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 133

**1:10
KONZENTRIERT**

Passend dazu:
**Herby Nockerl und
Pasta Romana!**

Hühnersuppe

Mit 30 % Hühnerfleisch

Diese ergiebige Hühnersuppe mit 30 % Hühnerfleisch wärmt und schmeckt einfach köstlich. Tipp: Kombiniert mit Herby Nockerl ergibt sie ein echtes Suppengedicht!

ZUBEREITUNG

Kochen Sie den Inhalt der Dose mit der siebenfachen Menge Wasser auf und lassen Sie alles 10 Minuten ziehen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Soja



FÜLLMENGE

800 ml = 6,4 l Suppe

MISCHVERHÄLTNIS

1:7



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 134

**1:7
KONZENTRIERT**

Passend dazu:
Herby Nockerl
oder unsere
Pasta Romana!



Rindfleischsuppe

Mit 24 % Rindfleisch

Diese ergiebige Rindfleischsuppe mit 24 % Rindfleisch schmeckt einfach ausgezeichnet! Als Basis für viele Fonds, Brühen und Eintöpfe geeignet.

ZUBEREITUNG

Kochen Sie den Inhalt der Dose mit der siebenfachen Menge Wasser auf und lassen Sie alles 10 Minuten ziehen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja, Sellerie



FÜLLMENGE

800 ml = 6,4 l Suppe

MISCHVERHÄLTNIS

1:7



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 135

**1:7
KONZENTRIERT**

Passend dazu:
**Herby Nockerl und
Pasta Romana!**

Klare Rindsbouillon

Für Suppen, Eintöpfe und vieles mehr

Genießen Sie den feinen Bouillon-Fleischgeschmack. Entweder als milde Trinkbrühe oder als edle Basis für Suppen, Fonds, Brühen und Eintöpfe mit echtem Geschmack.

ZUBEREITUNG

Die Masse in kochendes Wasser einstreuen, umrühren und aufkochen. Anschließend eine Minute kochen lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Sellerie

Es können Spuren von Ei, Soja, und Milch enthalten sein.



FÜLLMENGE

10 kg = 454 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

22 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 138

**FEINE
BOUILLON**

Passend dazu:
Herby Nockerl
oder unsere
Pasta Romana!

Geflügelfond

Kräftiger Fond mit Hühnerfleisch

Genießen Sie den feinen Bouillon-Geflügelgeschmack. Entweder als milde Trinkbrühe oder als edle Basis für Suppen, Fonds und Brühen mit echtem Geschmack.

ZUBEREITUNG

Diesen Geflügelfond haben Sie schnell zubereitet:
Einfach 25 g Pulver in einen Liter kochendes Wasser geben und unter Rühren aufkochen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

7 kg = 280 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

25 g : 1 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **ohne Allergene**

ART.-NR. 167

**ECHTER
GESCHMACK**



Ochsenbouillon

Für höchste Ansprüche

Die Ochsenbouillon schmeckt kräftig und wird dank Hotelqualität auch höchsten Ansprüchen auf köstliche Weise gerecht. Tipp: Optimal geeignet als leckere Basis für Kartoffelsalat, Eintöpfe, Suppen und Brühen.

ZUBEREITUNG

Ganz einfach: Rühren Sie 30 g des Produkts in einen Liter kochendes Wasser ein. Fertig ist die kräftige Ochsenbouillon!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja, Milch, Sellerie, Gluten



FÜLLMENGE

8 kg = 275 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

30 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 611

**FEINE
BOUILLON**

Passend dazu:
Herby Nockerl
oder unsere
Pasta Romana!



Gemüsekraftfond

Im 20 kg Eimer oder 12 kg Eimer erhältlich

Der Gemüsekraftfond ist die perfekte Basis für viele Gerichte sowie für schmackhafte Suppen, Saucen und Eintöpfe.

ZUBEREITUNG

Ganz einfach: Rühren Sie 22 g des Pulvers in einen Liter kochendes Wasser ein. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Sellerie

Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja und Milch enthalten.



FÜLLMENGE

20 kg = 909 Liter

12 kg = 545 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

22 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**



ART.-NR. 518 (20 kg)

ART.-NR. 519 (12 kg)

**OHNE
SICHTGEMÜSE**

**20 kg oder
12 kg!**

Gänsefond und Wildfond

Saisonartikel

Die Fonds sind eine köstliche Grundlage, um Gänse-, Geflügel- oder Wildgerichte den passenden Geschmack zu verleihen.

ZUBEREITUNG

Die Fonds sind schnell zubereitet: 30 g Pulver in einen Liter Wasser einrühren und aufkochen lassen. Fertig!

GÄNSEFOND

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Ei, Sellerie, Soja

WILDFOND

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Gluten, Sellerie



FÜLLMENGE PRO SORTE

3 kg = 100 Liter

FÜLLMENGE INSGESAMT

200 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

30 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 608 (Gänsefond)

ART.-NR. 609 (Wildfond)

**SAISONARTIKEL
IM DOPPELPAK**

Saisonartikel:
Zwei Produkte
in einem Eimer!



Sauerbraten-Fix

Für höchste Ansprüche

Mit Herby Sauerbraten-Fix zaubern Sie im Handumdrehen einen köstlichen Grundfond für Sauerbraten!

ZUBEREITUNG

Geben Sie 140g Pulver in einen Liter warmes Wasser und lassen es aufkochen. Jetzt geben Sie das rohe Fleisch dazu und lassen es bei schwacher Hitze darin garen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Geschmacksverstärker, Farbstoff

Allergene: Gluten, Milch



FÜLLMENGE

2 × 3 kg = 42 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

140 g : 1 Liter



✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 610

**FÜR
VEGETARIER
GEEIGNET**



BASIC LINE

In keiner Küche darf es an klaren Brühen, Saucen und Bindungen fehlen. Mit den Basic Line-Produkten von **Herby CLASSIC** sind Sie immer auf der sicheren Seite und können eine Vielzahl an Gerichten raffiniert verfeinern und aromatisch abschmecken. Probieren Sie es aus!



Roux hell

Granulat

Die Roux hell von Herby verleiht Suppen und Saucen eine feine Bindung.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie das Granulat laut Mengentabelle in kochendes Wasser ein und lassen es unter gelegentlichem Umrühren ca. eine Minute kochen. Sie wollen Gerichte andicken? Einfach das Granulat in die kochende Flüssigkeit einstreuen und eine Minute sieden lassen. Fertig!

DOSIERUNG ALS SAUCE

100 g Pulver + 1 l Wasser | 12500 g Pulver + 125 l Wasser

DOSIERUNG ALS SUPPE

70 g Pulver + 1 l Wasser | 12500 g Pulver + 179 l Wasser

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

12,5 kg = 131 l Sauce

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**



ART.-NR. 614

**BASIC LINE
PRODUKT!**

Roux dunkel

Granulat

Die Roux dunkel von Herby verleiht Suppen und Saucen eine feine Bindung.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie das Granulat laut Mengentabelle in kochendes Wasser ein und lassen es unter gelegentlichem Umrühren ca. eine Minute kochen. Sie wollen Gerichte andicken? Einfach das Granulat in die kochende Flüssigkeit einstreuen und eine Minute siedend lassen. Fertig!

DOSIERUNG ALS SAUCE

100 g Pulver + 1 l Wasser | 12500 g Pulver + 125 l Wasser

DOSIERUNG ALS SUPPE

70 g Pulver + 1 l Wasser | 12500 g Pulver + 179 l Wasser

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

12,5 kg = 131 l Sauce

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 615

**BASIC LINE
PRODUKT!**



Klare Gemüsebrühe

Eine herzhafte Basis für eine klare Gemüsebrühe, die Sie nach Herzenslust weiter verfeinern können, zum Beispiel für Suppen, Saucen und Eintöpfe!

ZUBEREITUNG

Lösen Sie 10 g Pulver in einen halben Liter kochendem Wasser auf und verrühren es kurz. Fertig ist die klare Gemüsebrühe!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Mononatriumglutamat und Dinatriuminosinat

Allergene: keine



FÜLLMENGE

18 kg = 900 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

20 g : 1 Liter



✓ **ohne Allergene**

✓ **vegan**

ART.-NR. 650

**BASIC LINE
PRODUKT!**

Passend dazu:
Pasta Romana
und unsere
Nockerl!



Rindsbouillon

Kräftig-würzige Grundlage

Genießen Sie den kräftigen Bouillon-Fleischgeschmack. Entweder als milde Trinkbrühe oder als edle Basis für Suppen, Fonds und Brühen.

ZUBEREITUNG

Für eine gelungene Rindsbouillon aus dem Hause Herby geben Sie einfach 22 bis 25 g des Produkts auf einen Liter kochendes Wasser. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Mononatriumglutamat und Dinatriuminosinat

Allergene: keine



FÜLLMENGE

18 kg = 818 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

22 g : 1 Liter



✓ **ohne Allergene**

ART.-NR. 651

**BASIC LINE
PRODUKT!**

Passend dazu:
Pasta Romana
und unsere
Nockerl!



Braune Sauce

Der perfekte Begleiter zu Fleischgerichten

Die Braune Sauce von Herby schmeckt ausgewogen kräftig und passt hervorragend zu unterschiedlichen Fleischgerichten!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein.
Anschließend für etwa 5 Minuten unter Rühren leicht kochen.
Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Mononatriumglutamat
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12 kg = 120 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Allergene**

✓ **vegan**

ART.-NR. 652

**BASIC LINE
PRODUKT!**





Herby[®]
CLASSIC



SAUCEN, -ANSÄTZE & WÜRZMITTEL

Saucen und Würzmittel sorgen bei jeder Mahlzeit für das gewisse Etwas und ein abgerundetes Aroma. Herby CLASSIC bietet dazu vielfältige Saucen und Saucenansätze, mit denen sich eine große Bandbreite an ganz unterschiedlichen Gerichten verfeinern lässt. Unsere Würzmittel lassen Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte zu einem delikaten Genuss werden. Einfach zubereitet und einfach köstlich. Probieren Sie es aus!



Gulaschansatz Ungarisch

Instant, würzige Sauce zu Gulasch

Der ungarische Gulaschansatz schmeckt besonders würzig. Für feurigen, ungarischen Gulasch fügen Sie einfach frische Paprika hinzu.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 130 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und garen Sie es dann mit einem Kilogramm Fleisch.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

10 kg =

140 kg (Gulaschansatz)

MISCHVERHÄLTNIS

130 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 146

**Ein echter
Klassiker!**

Ideal auch als
Sauce für unsere
Pasta Romana
geeignet.

Jägersauce Chasseur

Perfekt auch als Festtagssuppe

Champignons, Butterpilze und Shiitake-Pilze in einer cremigen Basis – ausgewogen und kräftig im Geschmack. Eine Sauce, die auch als Festtagssuppe wunderbar schmeckt! Passt auch hervorragend zu Wild- und Fleischgerichten sowie Schnitzel.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 130 g des Pulvers langsam in einen Liter Flüssigkeit ein und lassen es aufkochen. Unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze gemäß Kochzeit köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Sellerie



FÜLLMENGE

10 kg = 77 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

130 g : 1 Liter



✓ ohne Zusatzstoffe

✓ vegetarisch

ART.-NR. 149

**KRÄFTIG IM
GESCHMACK!**



Delikatess Sauce

Zu Braten

Dieser Saucen-Klassiker sorgt für köstlichen Geschmack und passt zu allen Arten von Braten. Ein besonderer Tipp für die Weihnachtszeit: kann auch mit Lebkuchengewürz verfeinert werden!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g der Delikatess Sauce in einen Liter lauwarmes Wasser ein. Unter häufigem Umrühren aufkochen und anschließend 3 bis 5 Minuten bei leichter Hitze kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

10 kg = 100 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegan**

ART.-NR. 150

**SAUCEN-
KLASSIKER!**



Weißer Sauce

Vegane Grundsauce

Sie lieben es vegan? Dann sollten Sie unbedingt die weiße Sauce vorrätig haben. Sie eignet sich zum Überbacken und für viele Abwandlungen. Tipp: Das Sternfrucht Mango Konzentrat passt geschmacklich sehr gut dazu.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g von der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein, lassen es kurz aufkochen und anschließend weitere 5 Minuten köcheln.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

8 kg = 80 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 151

**VEGANE
SAUCENBASIS**

**Ohne
Allergene!**



SERVIERVORSCHLAG

Weißer Sauce

Grundsauce

Mit dieser hellgelben Grundsauce haben Sie eine wunderbare Saucenbasis, um daraus viele unterschiedliche Gerichte abzuleiten, zum Beispiel leckere Cremesuppen oder Kräutersaucen.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein, lassen es kurz aufkochen und anschließend eine Minute köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Milch, Ei

Es können Spuren von Soja und Sellerie enthalten sein.



FÜLLMENGE

12,5 kg = 125 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 155

**VIelfältige
SAUCENBASIS**

Tomatensauce Toscana

Frische, fruchtige Sauce

Freuen Sie sich auf eine fruchtige, würzige Tomatensauce mit typisch italienischem Geschmack. Sie ist im Handumdrehen zubereitet und eignet sich auch für Gratins und Pizzas.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 140 g in einen Liter kaltes, warmes oder heißes Wasser ein und lassen es aufkochen. Anschließend eine Minute kochen lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

10 kg = 71 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

140 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 153

**FRUCHTIG
TOMATIG**

Passend dazu:
Pasta Romana und
unsere **Getreide-
bratlinge!**

Geflügelbratensaft

Instant, würzige Sauce zu Geflügel

Eine besonders würzige Sauce, die jedem Gericht ganz schnell Geschmack verleiht.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g in einen Liter kochendes Wasser ein und lassen Sie es dann aufkochen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Ei



FÜLLMENGE

5 kg = 50 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 156

**WÜRZIG IM
GESCHMACK**



Schweinebratensaft

Instant, zum Verlängern Ihres Bratenansatzes

Mit dieser Instantlösung verlängern Sie jeden Bratenansatz auf einfache Art und Weise. Schmeckt mit seiner leichten Kümmelnote auch perfekt zu Kohlrouladen.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g in einen Liter kochendes Wasser ein und lassen Sie es kurz aufkochen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine

Es können Spuren von Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

10 kg = 100 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **ohne Allergene**

✓ **vegan**

ART.-NR. 157

**SAFTIGER
GESCHMACK**



Rinderbratensauce

Kräftige Sauce zu Braten

Die Rinderbratensauce ist kräftig im Geschmack und verfeinert Ihren Braten. Auch für Pfannengerichte eignet sich diese Sauce hervorragend. Jetzt ausprobieren!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 120 g Saucenpulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es aufkochen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Sellerie, Soja, Gluten



FÜLLMENGE

9 kg = 84 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

120 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 158

**KRÄFTIGER
GESCHMACK**



Brauner Grundfond

Vermeidung von Bratverlusten

Der braune Grundfond von Herby ist ideal, um eine ausgewogene und kräftige Sauce für gewürztes Fleisch zuzubereiten. Die ideale Basis für alle Ansätze von Fleischgerichten. Sehr ergibig, probieren Sie es aus!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 20 g Pulver in einen Liter kaltes oder lauwarmes Wasser ein und lassen es dann aufkochen. Nun geben Sie das gewürzte Fleisch hinzu, ohne es anzubraten und garen es darin. Bei Bedarf können Sie den Fond mit etwas *Roux dunkel* binden.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 625 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

20 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **ohne Allergene**

✓ **vegan**

ART.-NR. 160

**VEGANE
SAUCENBASIS**

Passend dazu:
Roux dunkel!



Röstzwiebel-Schmorsauce

Mit 40 % Röstzwiebeln

Der Bestseller aus dem Hause Herby überzeugt mit hervorragendem Geschmack und einem besonders einfachen Handling. Die Röstzwiebel-Schmorsauce passt zu vielen Arten von Braten und Schmorgerichten.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 200g in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen Sie es aufkochen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Soja



FÜLLMENGE

10 kg = 60 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 164

**UNSER
BESTSELLER**

Passend dazu:
Getreidemischungen
von Herby GREEN!



Currysauce

Pastös, fruchtig, cremig, pikant

Ein gutes Stück Indien in der großen Küche: Herby Currysauce schmeckt herrlich fruchtig, angenehm cremig und ausgewogen pikant. Besonders geeignet für die asiatische Küche. In Kombination mit Sternenfrucht Getränkekonzentraten besonders köstlich!

ZUBEREITUNG

Sie rühren 220 g in einen Liter kaltes Wasser ein, lassen es unter Rühren aufkochen und anschließend eine Minute weiterköcheln.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Sellerie



FÜLLMENGE

5 kg = 23 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

220 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 166

**EXOTISCHER
KLASSIKER**



Klarer Bratensaft

Für alle Braten geeignet

Der klare Bratensaft von Herby verleiht vielen Gerichten, ob mit oder ohne Fleisch, einen leckeren Geschmack! Auch für Kohlgerichte, Hackfleisch & Co. geeignet.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g Pulver langsam in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Dann bei kleiner Hitze gemäß Kochzeit kochen lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

10 kg = 100 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

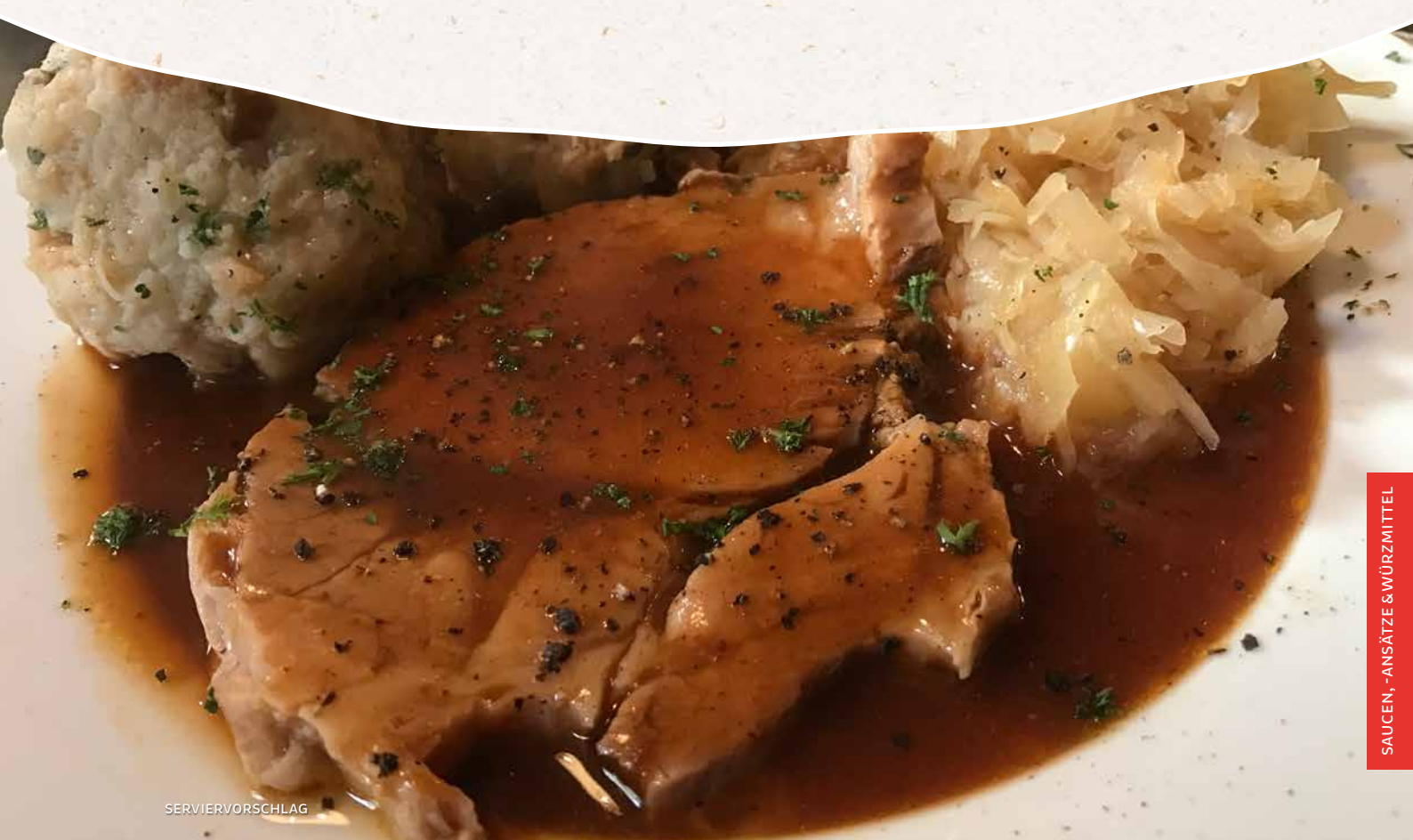
100 g : 1 Liter



- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **ohne Allergene**

ART.-NR. 168

**VIelfältig
Einsetzbar**



Sauce Hollandaise

Granuliert

Die Sauce Hollandaise von Herby ist vielfältig zu verwenden, schmeckt würzig und bleibt stabil im Bain Marie. **Tipp:** Überbacken Sie nach Herzenslust Gemüse, Fleisch und Fisch aller Art mit dieser Sauce.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 260 g in einen Liter kochendes Wasser und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Anschließend bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Ei

Es können Spuren von Gluten, Soja, Sellerie und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

8 kg = 38 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

260 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 189

**ALLROUND
TALENT**



Sauce Béarnaise

Pastös

Die Sauce Béarnaise von Herby schmeckt würzig und bleibt stabil im Bain Marie. Tipp: Überbacken Sie nach Herzenslust Gemüse und Fisch aller Art mit dieser Sauce!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie die Masse langsam in heiße Flüssigkeit ein und lassen es dann aufkochen. Nun bei kleiner Hitze gemäß Kochzeit kochen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Ei



FÜLLMENGE

5 kg = 14 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

360 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 171

**AUCH ZUM
ÜBERBACKEN!**



Zitronen-Buttersauce

Frische, fruchtige Sauce

Die frische, fruchtige Zitronen-Buttersauce in pastöser Qualität hat eine kräftige, gelbe Farbe. Damit werden Fisch, Geflügel, Spargel und vieles mehr perfekt abgerundet.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 190 g von der Paste in einen Liter kaltes Wasser und kochen alles unter Rühren auf. Dann eine Minute köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Gluten, Ei



FÜLLMENGE

5 kg = 26,5 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

190 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 178

**VIELSEITIG
EINSETZBAR**



Saft zum Braten

Ohne Allergene

Der Bratensaft ist kräftig im Geschmack und veredelt viele Gerichte. Er ist mit seinen Aromen für alle Fleischsorten geeignet. Jetzt ausprobieren!

ZUBEREITUNG

100 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und eine Minute leicht kochen lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

15 kg = 150 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 181

**KRÄFTIGER
GESCHMACK**



Cremesaucen-Basis

Züricher Geschnetzeltes

Mit dieser Basis verleihen Sie im Handumdrehen Geschnetzeltem eine cremige Sauce nach typischer Züricher Art. Schmeckt auch perfekt zu Geflügelgerichten.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 200 g Fix für Cremesauce in lauwarmes Wasser ein und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Sie können die Saucebasis individuell abwandeln und weiter verfeinern, zum Beispiel mit Geschnetzeltem oder Gemüse.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Milch

Es können Spuren von Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

7 kg = 37 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 639

**FEINE
RAHMBASIS**

Ideal auch als
Sauce für unsere
Pasta Romana
geeignet.



Fix für süß-saure Sauce

Für asiatische Gerichte

Diese Grundzubereitung in pastöser Qualität eignet sich gut für viele asiatische Gerichte, zum Beispiel mit Gemüse, Ananas, Erdnüssen oder Pilzen. Ihr ausgewogen süß-saurer Geschmack passt hervorragend zu Rind, Schwein, Geflügel- oder Fischgerichten.

ZUBEREITUNG

Das geht wortwörtlich fix: Einfach 200 g der Paste auf einen Liter Wasser geben und kurz aufkochen. Fix für süß-saure Sauce ist eine Grundzubereitung für asiatische Gerichte und ist vielseitig einsetzbar.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine

Es können Spuren von Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

7 kg = 35 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 640

**ASIATISCHER
GENUSS!**

Passend dazu:
Getreidemischungen
von Herby GREEN!

Paprikasauce

Für Fleisch, Fisch und vegetarische Gerichte

Ein echter Tausendsassa in der großen Küche: Die fruchtige, frische Sauce ist vielseitig einsetzbar und verfeinert als köstliche Basiszutat Fleisch, Fisch und vegetarische Gerichte. Probieren Sie es aus!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 160 g in einen Liter lauwarmes Wasser ein und lassen Sie es unter häufigem Umrühren aufkochen. Anschließend bei leichter Hitze 10 Minuten kochen lassen und gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten

Es können Spuren von Krebs, Ei, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfid, Lupine und Weichtieren enthalten sein.



FÜLLMENGE

6 kg = 37,5 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

160 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 655

**FRUCHTIG
FRISCH**

Passend dazu:
Bio Couscous von
Herby GREEN!

Lachs-Dill-Sauce

Perfekt zum Gratinieren und für Gemüse

Diese köstliche Sauce ist perfekt für Pasta, zum Gratinieren von Gemüsegerichten und eignet sich auch als Basis für leckere Suppen. Jetzt ausprobieren!

ZUBEREITUNG

Geben Sie 200 g Pulver in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser und kochen Sie alles unter ständigem Rühren auf. Anschließend halb zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen, regelmäßig umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Fisch, Soja, Milch

Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg = 14 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmöl**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 1331

**VIELSEITIG
EINSETZBAR**

Passend dazu:
Pasta Romana
und unsere
Nockerl!

Ricotta-Spinat-Sauce

Perfekt für Pasta, Gemüse und Fisch

Zaubern Sie im Handumdrehen eine köstliche Ricotta-Spinat-Sauce zum Beispiel zu Pasta, Gratins und Gemüse.

ZUBEREITUNG

200 g Pulver mit Schneebesen in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Unter öfterem Umrühren halb zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Milch, Soja



FÜLLMENGE

2,5 kg = 14 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmöl**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 1332

**ALLROUND
TALENT**

Passend dazu:
Pasta Romana
und unsere
Nockerl!

Käse-Speck-Sauce

Ideal für Pasta-, Kartoffel-, Ei- und Gemüsegerichte

Köstlicher Käse und herzhafter Speck in einer ausgewogenen, kräftigen Sauce bringen Geschmack in Pasta-, Kartoffel- und Gemüsegerichte.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 200 g Pulver in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser und kochen Sie alles unter ständigem Rühren auf. Anschließend halb zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Milch, Ei, Soja



FÜLLMENGE

2,5 kg = 14 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 1333

**SCHMACKHAFT
WÜRZIG**

Passend dazu:
Pasta Romana
und unsere
Nockerl!



Würzmittel Rahmissimo

Für feines Gemüse

Damit bekommt jedes Gemüse ein würziges, ausgewogenes Aroma, mit leichter Rahmbindung.

ZUBEREITUNG

Nach Geschmack: Streuen Sie 60g des Würzmittels über das Gemüse, mischen alles kurz durch und anschließend einfach bei 100 °C dämpfen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Milch

Es können Spuren von Gluten, Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

6 kg

MISCHVERHÄLTNIS

60 g : 1 kg Gemüse



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 122

**PEPPT JEDES
GEMÜSE AUF!**

Ideal für unser
Kartoffelpüree
geeignet.

Porterhouse Gewürz

Lecker zu Fleisch, Gegrilltem und Eierspeisen

Fleisch, Gegrilltes und Eierspeisen bekommen mit diesem Würzmittel ganz schnell eine besondere Note, ohne den Eigengeschmack zu überdecken. Zum Beispiel für Braten, Schweinenacken und Bratkartoffeln sowie alle Fleischgerichte geeignet.

ZUBEREITUNG

Einfach vor dem Garen (oder besser: nach dem Garen!) direkt auf das Fleisch streuen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Mononatriumglutamat, Disodium-5-Ribonucleotid

Allergene: Gluten, Sellerie



FÜLLMENGE

5 kg

MISCHVERHÄLTNIS

15 g : 1 kg Fleisch



✓ ohne Palmöl

✓ vegetarisch

ART.-NR. 274

**PIKANTER
HELPER**



BEILAGEN & ZUSÄTZE

Die richtige Beilage kann ein ganzes Menü aufwerten und es geschmacklich optimal unterstützen. Wir bieten dazu Klassiker, die sich mit vielen unterschiedlichen Gerichten perfekt kombinieren lassen und einfach lecker sind.



Kartoffelpüree

Komplett

Das goldgelbe, lockere Kartoffelpüree schmeckt köstlich und komplettiert viele unterschiedliche Gerichte!

ZUBEREITUNG

Messen Sie das Wasser laut Dosierungshinweis ab und bringen es zum Kochen. Reduzieren Sie die Energiezufuhr und rühren dann die entsprechende Menge Pulver in das nicht mehr kochende Wasser ein. Kurz umrühren, fertig!

DOSIERUNG

200 g Pulver + 1 l Wasser | 4500 g Pulver + 22,5 l Wasser

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Soja

*ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. §9 ZZuLV) nicht erforderlich.



FÜLLMENGE

4 × 4,5 kg = 4 × 27 kg

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 173

**GOLOGELBER
KLASSIKER!**

Passend dazu:
**Würzmittel für
feines Gemüse!**

Hochkalorisches Pulver

Zum Anreichern der Nahrung

Das hochkalorische Pulver von Herby eignet sich hervorragend, um sowohl Speisen als auch Getränke kalorisch aufzuwerten. Das Pulver löst sich perfekt in kalten und heißen Flüssigkeiten auf.

ZUBEREITUNG

Pro Portion geben Sie 10 g Pulver in 150 ml Flüssigkeit und verrühren alles. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

2 kg

MISCHVERHÄLTNIS

10 g : 150 ml



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 270

**LEICHT ZU
INTEGRIEREN!**

The logo features the word "Herby" in a white, cursive script font, with a registered trademark symbol (®) to its upper right. Below it, the word "CLASSIC" is written in a smaller, white, sans-serif, all-caps font. The entire logo is set against a solid red rectangular background.

Herby[®]
CLASSIC



FRUCHT- KALTSCHALEN

Fruchtiger Genuss zu jeder Saison? Dafür gibt es die leckeren Fruchtkaltschalen mit gefriergetrockneten Früchten und eine Grundcreme von **Herby CLASSIC**. Die Instantprodukte sind leicht zuzubereiten, überzeugen durch hochwertige Qualität und sind besonders fruchtig. Genießen Sie unsere große Auswahl an unterschiedlichen Geschmacksrichtungen!



Fruchtkaltschale Waldfrucht

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Diese Instant-Fruchtsuppe enthält gefriergetrocknete Waldfrüchte und kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 227

**BEERIG
FRUCHTIG!**

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.



Fruchtkaltschale Pflaume

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die Instant-Fruchtsuppe mit gefriergetrockneten Pflaumenstücken kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 228

**PFLAUMIG
FRUCHTIG!**

Passend dazu:
Herby Grundcreme!

Fruchtkaltschale Erdbeere

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die Instant-Fruchtsuppe mit gefriergetrockneten Erdbeeren kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 230

**ERDBEERIG
FRUCHTIG!**

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.

Fruchtkaltschale Maracuja-Aprikose

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die Instant-Fruchtsuppe mit gefriergetrockneten Früchten ist besonders an wärmeren Tagen eine köstliche Erfrischung und kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 231

**EXOTISCH
FRUCHTIG!**

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.

Fruchtkaltschale Himbeere

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die Instant-Fruchtsuppe mit gefriergetrockneten Himbeeren ist eine köstliche Erfrischung und kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. **Tipp:** Eignet sich auch hervor-ragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 232

**HIMBEERIG
FRUCHTIG!**

Passend dazu:
Herby Grundcreme!

Fruchtkaltschale Heidelbeere

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die Instant-Fruchtsuppe mit gefriergetrockneten Heidelbeeren ist besonders an wärmeren Tagen eine köstliche Erfrischung und kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 236

**BEERIG
FRUCHTIG!**

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.



Fruchtkaltschale Sanddorn-Banane

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Genießen Sie diese Instant-Fruchtsuppe mit gefriergetrockneten Früchten aus Sanddorn und exotischer Banane. Sie kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 237

**UNVER-
WECHSELBAR
FRUCHTIG!**

Fruchtkaltschale Aprikose

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die gefriergetrockneten Aprikosenstücke sorgen in dieser leckeren Fruchtkaltschale bei sommerlichen Temperaturen für eine köstliche Erfrischung und kann perfekt mit Quark, Joghurt und Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 238

**SOMMERLICH
FRUCHTIG!**

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.



Fruchtkaltschale Sauerkirsche

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die gefriergetrockneten Sauerkirschenstücke sorgen in dieser leckeren Fruchtkaltschale vor allem bei sommerlichen Temperaturen für eine köstliche Erfrischung und kann perfekt mit Quark, Joghurt und Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 240

**KIRSCHIG-
FRUCHTIG!**

Passend dazu:
Herby Grundcreme!

Fruchtkaltschale Exotica

Instant, mit gefriergetrockneten Früchten

Die Fruchtkaltschale Exotica mit gefriergetrockneten Früchten ist besonders an wärmeren Tagen eine köstliche Erfrischung und kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 69 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 243

**EXOTISCH
FRUCHTIG!**

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.



SERVIERVORSCHLAG

Fruchtkaltschalen-Mix mit vier Sorten

Exotica-Fruchtmix, Erdbeere, Maracuja-Aprikose und Sauerkirsche

Der Fruchtkaltschalen-Mix mit gefriergetrockneten Früchten ist ein erfrischender Genuss und kann perfekt mit Quark, Joghurt, Buttermilch und vielem mehr variiert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. **Tipp:** Eignet sich auch hervorragend als Fruchtsauce für Eis oder Dessert.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 180 g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und lassen es ca. 15 bis 20 Minuten ziehen. Anschließend nochmals umrühren und gut gekühlt servieren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

4 × 5 kg = 4 × 28 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

180 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 244

**FRUCHTIGER
Mix!**

Ideal auch
als Sauce für
unseren **Herby
Sahnepudding**
geeignet.



DESSERTS

Darf es noch etwas Nachtisch sein? Die köstlichen Varianten von Herby CLASSIC verbinden Abwechslung mit Geschmack, eignen sich perfekt zum Stürzen und können auf Platten oder in dekorativen Gläsern optisch ansprechend serviert werden.



Rote Grütze

Mit 17% Früchten

Rote Grütze ist ein echter Nachtisch-Klassiker aus allerlei fruchtigen Beeren und Kirschen. Das herrlich frische und süß-saure Dessert macht Löffel für Löffel zu einem Hochgenuss.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 300 g in einen Liter kochendes Wasser ein. Nun wie gewünscht portionieren und kalt stellen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

3 kg = 10 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **ohne Allergene**
- ✓ **vegan**

ART.-NR. 332

**FRUCHTIGER
KLASSIKER!**

Kombinieren Sie
dazu unsere **Herby
Vanillesauce!**

Panna Cotta

Pulver zum Kochen

Genießen Sie eine echte italienische Spezialität. Herby Panna Cotta ist frisch, leicht im Geschmack und überzeugt mit einem köstlich zartem Schmelz.

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

100 g Pulver + 1 l Milch oder Sahne = 11 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

3 kg = 30 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **ohne Allergene**
- ✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 337

**ITALIENS
DESSERT-
KLASSIKER!**

Passend dazu:
**Fruchthaltschalen
als Dessertsauce.**



Sahnepudding

Pulver zum Kochen

Der Herby Sahnepudding ist nicht nur pur ein wahrer Genuss, sondern lässt sich auch wunderbar mit allen Sternenfrucht 1+19 Getränkekonzentraten zu einem köstlichen Nachtisch kombinieren.

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

70 g Pulver + 90 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen

630 g Pulver + 810 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen

2,5 kg Pulver + 3,2 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Farbstoff: Beta Carotin

Allergene: keine



FÜLLMENGE

2,5 kg = 35,7 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

70 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 350

**SOFT
& LOCKER!**

Passend dazu:
**Fruchthaltschalen
als Dessertsauce.**

Erdbeerpudding

Pulver zum Kochen

Genießen Sie mit jedem Löffel Herby Erdbeerpudding den unverwechselbaren Geschmack fruchtiger Erdbeeren. Das köstliche, rosafarbene Dessert ist ein Gaumenschmaus für jedermann.

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

70 g Pulver + 90 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen
630 g Pulver + 810 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen
2,5 kg Pulver + 3,2 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Farbstoff: echtes Karmin
Allergene: Milch



FÜLLMENGE

2,5 kg = 35,7 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

70 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

ART.-NR. 353

**CREMIG
FRUCHTIG!**



Vanillepudding

Pulver zum Kochen

Der Herby Vanillepudding ist nicht nur pur ein wahrer Genuss, sondern lässt sich auch wunderbar mit allen Sternenfrucht 1+19 Getränkekonzentraten zu einem köstlichen Nachtisch kombinieren.

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

70 g Pulver + 90 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen

630 g Pulver + 810 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen

2,5 kg Pulver + 3,2 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Passend dazu:
**Fruchthaltschalen
als Dessertsauce.**



FÜLLMENGE

2,5 kg = 35,7 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

70 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 354

**CREMIGER
KLASSIKER!**

Schokoladenpudding

Pulver zum Kochen

Schokoladenpudding ist ein echter Kindheits-Klassiker, der jetzt mit Herby im altbekannten vollmundigen Geschmack wieder auf den Tisch kommt. Genießen Sie den ausgewogenen und runden Schokoladengeschmack dieses Kochpuddings!

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

80 g Pulver + 110 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen
720 g Pulver + 1000 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen
2,5 kg Pulver + 3,46 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

2,5 kg = 31 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

80 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 355

**SCHOKOLADIG
(CREMIG!)**



Grieß Flammeri

Pulver zum Kochen mit Mandelgeschmack

Dieser klassische Grießpudding mit köstlichem Mandelgeschmack ist der ideale Nachtisch für viele Gerichte aus der großen Küche.

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

80 g Pulver + 90 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen
630 g Pulver + 710 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen
2,5 kg Pulver + 3,2 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

3 kg = 37,5 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

80 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 357

**DESSERT-
KLASSIKER!**

Passend dazu:
Herby Fruchtkaltschalen!



Vanillesauce

Instant

Herby Vanillesauce ist schnell zubereitet und krönt unterschiedlichste Desserts mit dem Geschmack köstlicher Vanille.

ZUBEREITUNG

Die erforderliche Menge gekühlte Milch* (Kühlschranktemperatur) in ein Rührgefäß geben. Die abgewogene Menge Pulver einstreuen und verrühren. Nach 10 Minuten nochmals durchrühren. Die fertige Sauce danach verbrauchen.

*Zur Zubereitung der Sauce nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.

DOSIERUNG

100 g Pulver + 1 l Milch = 55 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch



FÜLLMENGE

4 × 3 kg = 120 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 358

**WARM
UND KALT
GENIEßEN!**

Kombinieren
Sie dazu unsere
Rote Grütze!

Basiscreme

Neutral

Mit der Basiscreme von Herby bereiten Sie in kürzester Zeit eine köstliche Cremespeise her, die Sie nach Herzenslust mit unterschiedlichen Zutaten verfeinern können. Zudem eignet Sie sich auch hervorragend als Kuchencreme.

ZUBEREITUNG OHNE KONZENTRAT

Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in einen Rührbecher und fügen 280 g Grundcremepulver hinzu. Dann mit einem Mixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Anschließend 2 bis 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen und dabei weitere Zutaten wie Vanillezucker, Kakao, Schokosplitter etc. beimengen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

ZUBEREITUNG MIT GETRÄNKEKONZENTRAT

Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in einen Rührbecher und fügen 220 g Grundcremepulver hinzu. Dann mit einem Mixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann ca. 2 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Je nach Geschmack 125 bis 175 ml des puren Getränkekonzentrates hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Creme entsteht. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Milch

Passend dazu:
**Sternenfrucht
Getränke-
konzentrate!**



FÜLLMENGE

2,5 kg = 9 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

280 g : 1 l Wasser



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 540

**VIELSEITIGE
BASIS!**



Mousse Stracciatella

Dessertcremepulver

Die cremig-leichte Herby Mousse mit dem schokoladigen Geschmack köstlicher Stracciatella ist außergewöhnlich lecker.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300g Pulver einstreuen und mit einem Rührgerät auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung des Desserts nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300g Pulver + 1l Milch = 13 Portionen

2500g Pulver + 8,3l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja, Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg

= 108 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 550

**MIT FEINEN
SCHOKO-
STÜCKCHEN!**

Basis für Bayerische Creme

Dessertcremepulver

Mit dieser Basis schaffen Sie eine köstliche bayerische Grundcreme, die Sie nach Herzenslust weiter verfeinern können, zum Beispiel mit Fruchtkaltschalen als Dessertsauce oder mit allen Sternenfruchtkonzentraten.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 400 g Pulver, einen Liter kalte Schlagsahne* und einen Liter kaltes Wasser in ein Rührgefäß. Nun alles auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Individuell abschmecken, portionieren und für mindestens eine Stunde kaltstellen.

*Zur Zubereitung der Creme nur pasteurisierte oder abgekochte Sahne verwenden.
Ebenso wie Sahne muss auch die Creme bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

400 g Pulver + 1 l Sahne = 24 Portionen

2500 g Pulver + 6,25 l Sahne = 150 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg
= 150 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

400 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 551

**RUCKZUCK
FERTIG!**

Passend dazu:
**Sternenfrucht
Getränke-
konzentrate!**



Mousse Joghurt

Dessertcremepulver

Diese herrlich frische Herby Joghurt-Mousse ist schnell zubereitet. Mit ihrem köstlich-cremigen Geschmack passt sie auch wunderbar zu allen Sternenfrucht 1+19 Getränkekonzentraten.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300g Pulver + 1l Milch = 13 Portionen

2500g Pulver + 8,3l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg

= 108 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 553

**FRISCH
& LEICHT!**

Passend dazu:
**Sternenfrucht
Getränke-
konzentrate!**

Mousse Passionsfrucht

Dessertcremepulver

Die cremig-leichte Herby Mousse mit dem fruchtigen Geschmack köstlicher Passionsfrucht verzaubert jeden Gaumen.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300 g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300 g Pulver + 1 l Milch = 13 Portionen

2500 g Pulver + 8,3 l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

**2,5 kg
= 108 Portionen**

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 554

**EXOTISCH
FRUCHTIG!**

Mousse Apfel-Zimt

Dessertcremepulver

Diese lockere Herby Mousse mit köstlichem Apfel-Zimt-Geschmack ist eine leckere Nachspeise, die nicht nur in der kühleren Jahreszeit gut schmeckt.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300g Pulver + 1l Milch = 13 Portionen

2500g Pulver + 8,3l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

**2,5 kg
= 108 Portionen**

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 555

**KÖSTLICHES
DUO!**

Mousse au Chocolat blanc

Dessertcremepulver

Diese lockere Mousse von Herby macht Löffel für Löffel zu einem Hochgenuss. Der Dessert-Klassiker in weiß ist ein Gaumenschmaus für jedermann.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300 g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300 g Pulver + 1 l Milch = 13 Portionen

2500 g Pulver + 8,3 l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Soja

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg
= 108 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 556

**UNSER
GEHEIMTIPP!**

Mousse Eierlikör

Dessertcremepulver

Genießen Sie den aromatischen Geschmack des Eierlikörs in dieser luftig-lockeren Herby Mousse. Das cremige Dessert ist schnell zubereitet und eine besondere Gaumenfreude.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300g Pulver + 1l Milch = 13 Portionen

2500g Pulver + 8,3l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg

= 108 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 560

**GLUTENFREI
GENIEßEN!**

Mousse Orange

Dessertcremepulver

Die cremig-leichte Herby Mousse mit dem fruchtigen Geschmack köstlicher Orange verzaubert jeden Gaumen.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300 g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden. Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300 g Pulver + 1 l Milch = 13 Portionen

2500 g Pulver + 8,3 l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg
= 108 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 562

CREMIG
FRUCHTIG!



Mousse Tiramisu

Dessertcremepulver

Dieses Herby Mousse mit schokoladigem Tiramisu-Geschmack wird Sie zum Schwärmen bringen. Das schnell zubereitete Dessert bringt ein Stück Italien auf den Teller und verzaubert jeden Gaumen.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300g Pulver + 1l Milch = 13 Portionen

2500g Pulver + 8,3l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg

= 108 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 563

**MIT FEINER
KAFFEEENOTE!**



Mousse au Chocolat

Dessertklassiker

Dieser schokoköstliche Dessertklassiker von Herby macht Löffel für Löffel zu einem Hochgenuss. Die lockere Mousse ist ein Gaumenschmaus für jedermann.

ZUBEREITUNG

Verühren Sie die erforderlichen Mengen* auf niedrigster Stufe. Danach auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt.

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch/Sahne verwenden.
Ebenso wie frische Milch/Sahne muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG FÜR MILCH

280 g Pulver + 1 l Milch = 14 Portionen

2500 g Pulver + 5,7 l Milch = 82 Portionen

DOSIERUNG FÜR WASSER UND SAHNE

440 g Pulver + 0,5 l Wasser + 0,5 l Sahne = 13 Portionen

2500 g Pulver + 4,5 l Wasser + 4,5 l Sahne = 115 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja, Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg
= 115 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

280 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 564

**GLUTEN-
FREIER
GENUSS!**



Herby[®]

GREEN

Unser Portfolio bietet unter der Marke **Herby GREEN** hochwertige Bio-, vegetarische und vegane Produkte sowie Sojaprodukte. Ein wachsendes Segment, auf das immer mehr Menschen bei ihrer täglichen Verpflegung nicht mehr verzichten wollen. Und mit unseren Produkten auch nicht müssen.



Bio Couscous

Mediterran

Ein köstlicher, variabler Couscous in echter Bio-Qualität. Mit frischen Gemüswürfeln mischen und auf indische Art mit Curry anrichten oder mal ganz anders mit Feta und leckerer Paprika.

ZUBEREITUNG

Übergießen Sie 6 kg Trockenmischung mit 10 Liter kochendem Wasser und lassen alles für 10 Minuten quellen. Anschließend mit 500 ml Olivenöl verrühren.

1000 g Couscous für 1,67 Liter Wasser

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

6 kg = 16 kg Masse

MISCHVERHÄLTNIS

6 kg : 10 Liter



- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **aus kontrolliert biologischem Anbau**
- ✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 41



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

**VARIABLE
EINSETZBAR**

Passend dazu:
**Tomatensauce
Toscana** und
**Think Fresh
Getränke!**

Getreide Bratlinge

Bio-Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie einfach und schnell köstliche Bratlinge, Röllchen und Klöße aus Bio-Getreide! Sie können das Produkt auch mit frischem Gemüse ergänzen und zu Bällchen formen und braten!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 6 kg der Trockenmischung in 6 Liter warmes Wasser ein, verarbeiten alles zu einem Teig und lassen ihn 10 Minuten quellen. Anschließend den Teig durchkneten, mit angefeuchteten Händen Taler formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

6 kg = 12 kg Masse

MISCHVERHÄLTNIS

6 kg : 6 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **aus kontrolliert biologischem Anbau**
- ✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 65



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

**FLEISCHLOS
LECKER**

Passend dazu:
**Sauce Hollandaise,
Sauce Béarnaise
und Zitronen-
Buttersauce!**



Grünkern Krusteln

Bio-Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie aus dem Grünkern Krusteln Mix einfach und schnell köstliche Bratlinge, Röllchen und Klöße in Bio-Qualität. Sie können das Produkt auch in Bällchen formen und braten.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 6 kg der Trockenmischung in 7,6 Liter warmes Wasser ein, verarbeiten alles zu einem Teig und lassen ihn 10 Minuten quellen. Anschließend den Teig durchkneten, mit angefeuchteten Händen Taler formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

6 kg = 13,6 kg Masse

MISCHVERHÄLTNIS

6 kg : 7,6 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ aus kontrolliert biologischem Anbau
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 66



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

**NATÜRLICH
GENIEßEN**

Passend dazu:
**Sauce Hollandaise,
Sauce Béarnaise
und Zitronen-
Buttersauce!**

Dinkel Taler

Bio-Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie einfach und schnell köstliche Bratlinge, Röllchen und Klöße aus Bio-Dinkel. Sie können das Produkt auch zu Bällchen formen und braten!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 6 kg der Trockenmischung in 6 Liter warmes Wasser ein, verarbeiten alles zu einem Teig und lassen ihn 10 Minuten quellen. Anschließend den Teig durchkneten, mit angefeuchteten Händen Taler formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

6 kg = 12 kg Masse

MISCHVERHÄLTNIS

6 kg : 6 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **aus kontrolliert biologischem Anbau**
- ✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 67



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

**ECHTER
GESCHMACK**

Passend dazu:
**Sauce Hollandaise,
Sauce Béarnaise
und Zitronen-
Buttersauce!**



Bio Soja Bolognese

Fleischlose Bolognese-Alternative

Eine köstliche Bolognese ganz ohne Fleisch gelingt mit den würzigen Zutaten in diesem Produkt garantiert im Handumdrehen. Tipp: Ergänzen Sie die Bolognese mit frischem Gemüse.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 200 g Pulver in einen Liter warmes Wasser und lassen es dann langsam aufkochen. Anschließend ca. 15 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Sojatekstrakt



FÜLLMENGE

10 kg = 50 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



- ✓ **ohne Palmfett**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **aus kontrolliert biologischem Anbau**
- ✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 191



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

100 % Bio

Passend dazu:
Bio Pasta Romana
und **Think Fresh**
Getränke!



Bio Grünkern Bolognese

Fleischlose Bolognese-Alternative

Im Handumdrehen eine köstliche Bolognese aus Grünkernschrot in Bio-Qualität zubereiten? Das gelingt mit den würzigen Zutaten in diesem Produkt garantiert.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 200 g Pulver in einen Liter warmes Wasser und lassen es dann langsam aufkochen. Anschließend ca. 15 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Grünkernschrot



FÜLLMENGE

10 kg = 50 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ aus kontrolliert biologischem Anbau
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 192



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

100 % Bio

Passend dazu:
Bio Pasta Romana
und **Think Fresh**
Getränke!



SERVIERVORSCHLAG

Bratlinge Natur

Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie einfach und schnell köstliche pflanzliche Bratlinge, Röllchen und Klöße. Sie können das Produkt auch in Bällchen formen und braten! Mit frischem Lauch, Karotten Zwiebeln oder geriebenen Käse lässt sich die Masse vielfältig abwandeln.

ZUBEREITUNG

Mix mit kaltem Wasser vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Anschließend formen Sie die gewünschten Bratlinge. Diese können Sie bei mäßiger Hitze braten oder in sprudelndem Wasser ca. 20 Minuten garen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Eier



FÜLLMENGE

8 kg = 16 kg

MISCHVERHÄLTNIS

1 kg : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 53

**OHNE
PALMFETT**

Passend dazu:
**Sauce Hollandaise,
Sauce Béarnaise
und Zitronen-
Buttersauce!**



Bratlinge mit Grünkern und Hanf

Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie einfach und schnell köstliche Bratlinge, Röllchen und Klöße aus Bio-Grünkern und Bio-Hanf. Sie können das Produkt auch zu Bällchen formen und braten!

ZUBEREITUNG

Vermischen Sie ein Kilogramm Pulver mit einem Liter kaltem Wasser und lassen Sie es ca. 10 Minuten quellen. Anschließend formen Sie die gewünschten Bratlinge. Diese können Sie bei mäßiger Hitze braten oder auch in sprudelndem Wasser ca. 20 Minuten garen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Ei, Milch, Senf



FÜLLMENGE

10 kg = 19,5 kg

MISCHVERHÄLTNIS

1 kg : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 68

**VEGETARISCH
GENIEßEN**

Passend dazu:
**Sauce Hollandaise,
Sauce Béarnaise
und Zitronen-
Buttersauce!**



Soja Bolognese

Optimal als Fleischersatz

Die leckere Soja Bolognese von Herby ist bestens geeignet für eine vegetarische Bolognese und zum Überbacken einer fleischlosen Lasagne. Tipp: Einfach verfeinern mit frischem Gemüse.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 250 g Pulver in einen Liter warmes Wasser ein und bringen Sie es langsam zum Kochen. Anschließend etwa 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Sojaeiweiß



FÜLLMENGE

10 kg = 40 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

250 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegan**

ART.-NR. 52

**ECHTER
GESCHMACK**

Passend dazu:
Bio Pasta Romana
und **Think Fresh**
Getränke!



Grünkern Bolognese

Kräftiger Geschmack. Leichtes Handling.

Kräftig im Geschmack und leicht im Handling: Die Grünkern Bolognese von Herby ist perfekt geeignet, um eine schmackhafte, fleischlose Bolognese zu zaubern.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 250g Pulver in einen Liter warmes Wasser ein und bringen Sie es langsam zum Kochen. Anschließend reduzieren Sie die Hitze und lassen es etwa 30 Minuten köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

10 kg = 40 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

250 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegan**

ART.-NR. 54

**FLEISCHLOS
LECKER**

Passend dazu:
Bio Pasta Romana
und **Think Fresh**
Getränke!



Soja-Geschnetzeltes asiatisch

Asiatische Küche auf vegane Art

Das Soja-Geschnetzelte auf asiatische Art ist komplett vegan und überzeugt mit süß-saurem Geschmack und einer fruchtigen Note. Perfekt zum Ergänzen mit asiatischen Gemüsen und Gewürzen.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 250 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und bringen Sie es zum Kochen. Anschließend etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Soja



FÜLLMENGE

6 kg = 24 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

250 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegan**

ART.-NR. 60

**ASIATISCH
GENIEßEN**



Mexikanisches Sojaragout

Mexikanische Küche auf vegane Art

Mexikanisch genießen geht auch vegan! Mit diesen Sojastreifen zaubern Sie einfach und schnell den perfekten Geschmack auf den Teller.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 250 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und bringen Sie es zum Kochen. Anschließend etwa 20 Minuten köcheln lassen. Fertig!

Unser Tipp: Paprika, Mais, Kidneybohnen, grüne Bohnen und Chili passen sehr gut dazu.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Soja



FÜLLMENGE

6 kg = 24 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

250 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegan

ART.-NR. 61

**MEXIKANISCH
GENIEßEN**



Sojaragout Stroganoff

Stroganoff: Cremig-rahmige, vegane Sauce

Stroganoff als vegane Variante. Die cremige, rahmige Sauce mit dem typischen Geschmack von Stroganoff passt perfekt zu Nudeln, Reis, Spätzle und Kartoffeln.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 240 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und bringen Sie es zum Kochen. Anschließend etwa 30 Minuten köcheln lassen. Fertig!

Unser Tipp: Champignons, Senf und Gewürzgurken passen sehr gut dazu!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Soja, Senf



FÜLLMENGE

6 kg = 25 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

240 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegan

ART.-NR. 63

**VEGANE
KÜCHE**



Sojagranulat natur

Optimal als Fleischersatz

Mit Herby Sojagranulat natur können Sie viele köstliche Gerichte auf vegane Art zubereiten. Zum Beispiel Burger, Chili sin Carne, Hacksteaks, Sauce Bolognese, Gemüsefüllungen und vieles mehr.

ZUBEREITUNG

Weichen Sie das Sojagranulat einfach kurz ein und verarbeiten Sie dieses nach Wunsch weiter.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Soja



FÜLLMENGE

15 kg

MISCHVERHÄLTNIS

**gemäß
Rezepturangabe**



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegan

ART.-NR. 39

**VARIABLEL
EINSETZBAR**



Sojastreifen natur

Optimal als Fleischersatz

Mit Herby Sojastreifen natur ersetzen Sie das Fleisch für Geschnetzeltes und Gyros. Aber nicht den Geschmack!

ZUBEREITUNG

Weichen Sie die Sojastreifen einfach kurz ein und verarbeiten Sie diese nach Wunsch weiter.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja



FÜLLMENGE

10 kg

MISCHVERHÄLTNIS

gemäß

Rezepturangabe



✓ **ohne Palmfett**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegan**

ART.-NR. 37

**100 %
VEGAN**





REZEPTE & CO.

Unser Portfolio umfasst ein vielseitiges Angebot an hochwertigen Bio-, Soja-, vegetarischen und veganen Produkten. Mit den Menüvorschlägen und Rezepten von **Herby GREEN** sowie den passenden Begleitern von **Sternenfrucht** und **Think Fresh** lässt sich für jeden Anlass etwas zaubern. Lassen Sie sich inspirieren!



Chili sin carne

mit Sojagranulat

ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN

1600 g	Herby Sojagranulat
2600 g	Kidneybohnen
1400 g	Mais
4000 g	frische Tomaten
2000 g	Paprika bunt
20 Stk.	Knoblauchzehen
1200 g	Zwiebeln
400 g	Tomatenmark
60 g	Herby Gemüsebrühe

Olivenöl zum Braten

Salz, Pfeffer, Chilipulver
und Paprikagewürz nach
Geschmack

ZUBEREITUNG

1. **Herby Sojagranulat** nach Packungsangabe zubereiten. Wasser, das nach dem Quellen nicht aufgenommen wurde, abschütten. **Mais** und **Kidneybohnen** abtropfen. **Tomaten** enthäuten und würfeln.
2. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem **Sojagranulat** in einem Topf mit etwas Olivenöl (wahlweise auch Knoblauchöl) kurz anbraten. Anschließend die **gewürfelten Tomaten, Paprikastreifen, Mais und Kidneybohnen** zugeben. Mit etwas **Tomatenmark** ablöschen und die **zubereitete Gemüsebrühe** zugeben.
3. Das Chili anschließend **ca. 20 bis 30 Minuten** im offenen Topf auf niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Zwischendurch immer wieder umrühren und mit **Salz, Pfeffer, Chilipulver und Paprika** abschmecken.

FLEISCHLOS
LECKER

Die Basis für
dieses Rezept?
Herby Sojagranulat!
Zu finden unter:
Herby GREEN
Art.-Nr. 39

Gefüllte Paprikaschoten

mit **Herby GREEN Couscous**

ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN

4000 g	Herby GREEN Couscous
560 g	Herby CLASSIC Tomatensauce Toscana
8000 ml	Wasser
40 Stk.	Paprikaschoten
400 g	Sahne oder Crème fraîche

*Oliveöl zum Braten,
Gewürze nach Geschmack*

ZUBEREITUNG

1. Die **Paprika** am Stielansatz aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und die restlichen Kerne ausspülen.
2. Den **Herby Couscous** nach Packungsangabe zubereiten, abkühlen lassen und die Paprikaschoten damit füllen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Paprikaschoten von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wasser verdünntem Tomatenmark ablöschen, kurz einreduzieren lassen, und mit Gemüsebrühe auffüllen. Etwa **20 bis 30 Minuten** auf niedriger Temperatur köcheln lassen.
3. **Herby Tomatensauce Toscana** nach Packungsangabe zubereiten und mit etwas **Sahne oder Crème fraîche** verfeinern. Die fertigen Paprikaschoten mit Basmatireis oder Baguette servieren.

**FLEISCHLOS
LECKER**

Die Basis
für dieses Rezept?
Herby GREEN Couscous
und **Herby CLASSIC**
Tomatensauce Toscana

Zu finden unter:
Herby GREEN und
Herby CLASSIC | Saucen
und **Würzmittel**
Art.-Nr. 41, 153

Der reinste Bio-Genuss im Menüformat

Bio. Köstlich. Lecker.

FÜR MEHR VIelfALT IN DER KÜCHE

Bio liegt im Trend. Überraschen Sie Ihre Gäste mit köstlichen Gnocchi und schmackhafter Soja-Bolognese in echter Bio-Qualität. Bei HARTUNG Nahrungsmittel erhalten Sie alles aus einer Hand. Bestellen Sie jetzt ihr Bio-Probemenü zu einem unschlagbaren Preis und überzeugen Sie noch mehr Gäste von Ihrem Angebot.



PASTA ROMANA

Bio Gnocchi

Zu finden unter dem Register:
Herby CLASSIC | Beilagen



BIO SORTIMENT

Bio Soja Bolognese

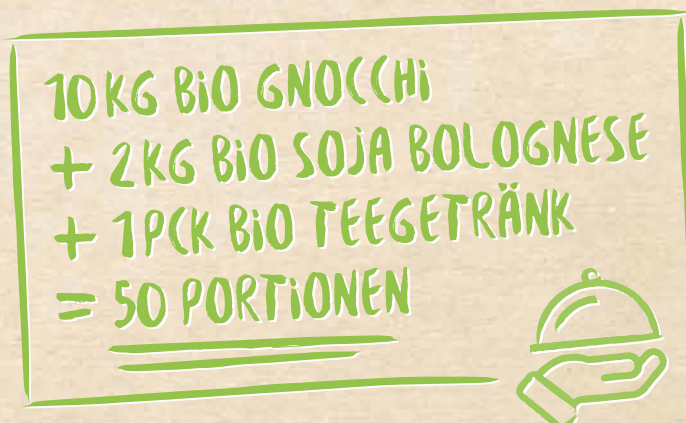
Zu finden unter dem Register:
Herby GREEN



GETRÄNKEKONZENTRATE

Bio Teegetränke

Zu finden unter dem Register:
Think Fresh



**100 %
Bio + VEGAN**

Ein Bio-Menü für echte Genießer

Bio. Köstlich. Lecker.

LECKERE BIO-QUALITÄT FÜR IHRE GÄSTE

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit wohlschmeckender Ravioli und delikater Grünkernbolognese in echter Bio-Qualität. Bei HARTUNG Nahrungsmittel erhalten Sie alles aus einer Hand. Bestellen Sie jetzt ihr Bio-Probemenü zu einem unschlagbaren Preis und überzeugen Sie noch mehr Gäste von Ihrem Angebot.



PASTA ROMANA

Bio Ravioli Tomate & Mozzarella

Zu finden unter dem Register:
Herby CLASSIC | Beilagen



BIO SORTIMENT

Bio Grünkernbolognese

Zu finden unter dem Register:
Herby GREEN



GETRÄNKEKONZENTRATE

Bio Teegetränke

Zu finden unter dem Register:
Think Fresh

10 KG BIO RAVIOLI
+ 2 KG BIO GRÜNKERNBOLOGNESE
+ 1 PCK BIO TEEGETRÄNK
= 50 PORTIONEN



**VEGGIE
GENUSS!**



Think Fresh steht für Teegetränkekonzentrate in Bio-Qualität, die kalorienarm sind und denen kein Zucker oder Süßungsmittel zugesetzt wird. Zudem sind die Getränke in außergewöhnlichen Geschmackskombinationen für die vegane Ernährung geeignet und enthalten keine zugesetzten Allergene.



BIO-GRANATAPFEL-FRÜCHTEMIX

Früchtetee-Getränkskonzentrat

Unser Bio-Früchteteegetränk verbindet den herb-aromatischen Geschmack roter Granatäpfel mit einer saftig-fruchtigen Note. Ganz ohne Zusatz von Zucker, Süßungsmitteln oder Allergenen.

Zutaten:

Wasser, Apfelsaftkonzentrat*, starker Früchtetee-Aufguss* (Wasser, Apfelstücke*, Hibiskus*, Hagebutten*), natürliches Mehrfruchtaroma, Zitronensaftkonzentrat*, färbendes Konzentrat aus Karotte*, konzentrierter Steviattee-Aufguss* (Wasser, Steviablätter*), Granatapfelsaftkonzentrat*, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat*, Holunderbeersaftkonzentrat*, Säuerungsmittel: Citronensäure

**aus ökologischem Landbau*

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Deklarationspflichtige Allergene:

Ohne zugesetzte Allergene.

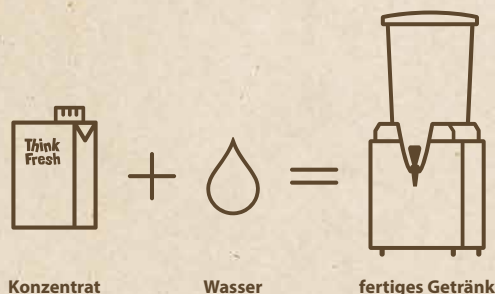
Fruchtanteil im Fertiggetränk: 14,5 %

Verdünnung:

0,5 Liter Konzentrat + 9,5 Liter Wasser = 10 Liter Fertiggetränk

Anwendungshinweise:

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von einer Woche aufbrauchen.



**KALORIENARM, VEGAN UND
OHNE GENETISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN!**

Artikel-Nummer:

14101

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate ab Produktion

Lagertemperatur:

maximal 20°C

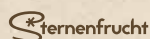


DE-ÖKO-006

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



GRANATAPFEL-FRÜCHTEMIX



Ein Produkt von Essgreen und Sternenfrucht.



In Zusammenarbeit mit der Evangelischen Schulstiftung in der EKBO.



BIO-APFEL-MINZE

Pfefferminztee-Getränkskonzentrat

Mit der leckeren Kombination aus süßen Äpfeln und frischer Minze sorgt unser Bio-Teegetränk für ein unverwechselbares Fruchterlebnis. Ganz ohne Zusatz von Zucker, Süßungsmitteln oder Allergenen.

Zutaten:

Wasser, Apfelsaftkonzentrat*, natürliches Apfelsaftaroma, Zitronensaftkonzentrat*, Pfefferminzextrakt*, konzentrierter Steviattee-Aufguss* (Wasser, Steviablätter*)

*aus ökologischem Landbau

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Deklarationspflichtige Allergene:

Ohne zugesetzte Allergene.

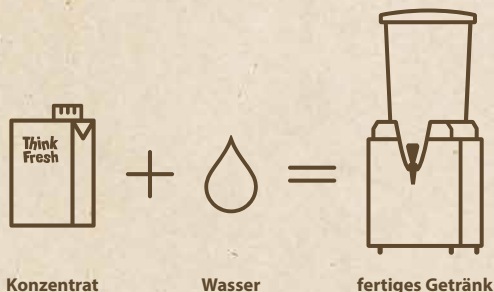
Fruchtanteil im Fertiggetränk: 15 %

Verdünnung:

0,5 Liter Konzentrat + 9,5 Liter Wasser = 10 Liter Fertiggetränk

Anwendungshinweise:

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von einer Woche aufbrauchen.



**KALORIENARM, VEGAN UND
OHNE GENETISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN!**

Artikel-Nummer:

14102

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate ab Produktion

Lagertemperatur:

maximal 20°C

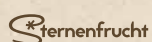


DE-ÖKO-006

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



APFEL-MINZE



Ein Produkt von Essgreen und Sternenfrucht.



In Zusammenarbeit mit der Evangelischen Schulstiftung in der EKBO.



BIO-LIMETTE-GUAVE

Schwarztee-Getränkskonzentrat

Die Mischung aus frischer Limette und exotisch-fruchtiger Guave garantiert ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis in Bio-Qualität. Ganz ohne Zusatz von Zucker, Süßungsmitteln oder Allergenen.

Zutaten:

Wasser, Apfelsaftkonzentrat*, natürliches Limetten-Guave-Tearoma*, Limettensaftkonzentrat*, Schwarztee-Extrakt*, Guavenmark*, konzentrierter Steviattee-Aufguss* (Wasser, Steviablätter*), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

*aus ökologischem Landbau

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Deklarationspflichtige Allergene:

Ohne zugesetzte Allergene.

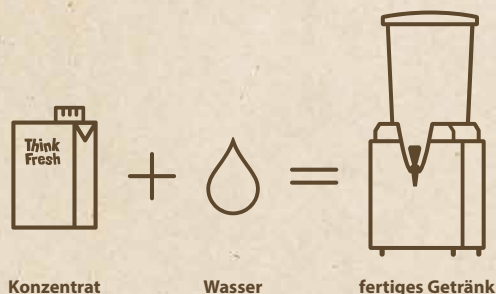
Fruchtanteil im Fertiggetränk: 12,5 %

Verdünnung:

0,5 Liter Konzentrat + 9,5 Liter Wasser = 10 Liter Fertiggetränk

Anwendungshinweise:

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von einer Woche aufbrauchen.



**KALORIENARM, VEGAN UND
OHNE GENETISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN!**

Artikel-Nummer:

14103

Mindesthaltbarkeit:

18 Monate ab Produktion

Lagertemperatur:

maximal 20°C

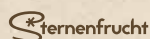


DE-ÖKO-006

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



LIMETTE-GUAVE



Ein Produkt von Essgreen und Sternenfrucht.



In Zusammenarbeit mit der Evangelischen Schulstiftung in der EKBO.

TIROTEC

GETRÄNKESYSTEME

Für die optimale und einfache Bereitstellung unserer Getränke-konzentrate setzen wir auf Geräte, die wir selbst entwickelt haben. Die passenden und wartungsarmen Dispenser wurden von unserer Marke **TiroTec** entwickelt und patentiert. So garantieren wir eine schnelle und einfache Bedienung.

SONOBLU

DIE AUSSCHANK-LÖSUNG, DIE EINFACH MEHR KANN

Mit unserem Sonoblu lassen sich mit ganz geringem Aufwand gekühlte Getränke zubereiten. Egal, ob still oder sprudelnd – über das integrierte Farbdisplay kann einfach zwischen Wasser, Säften und kohlenensäurehaltigen Getränken gewählt werden. Dank des geschlossenen Systems erfolgt die Anmischung des Getränks unter gekühlten Bedingungen. Mit dem Festwasseranschluss entfällt das ständige Auf- oder Nachfüllen von Wasser.

EIGENSCHAFTEN

- Gleichzeitiger Anschluss von zwei verschiedenen Getränkekonzentraten
- Energieeffiziente Kompressorkühlung (gekühlter Innenraum)
- Umweltfreundliches, FCKW-freies Kältemittel
- Selbstspülend: keine Bildung von Stauwasser oder Verklebungen
- Einfacher, werkzeugloser Wechsel aller produktberührenden Leitungen und Teile in Sekunden – kein Ausbau fest verbauter Teile notwendig
- Integrierter Wasserfilter und Aquastop-Funktion im Geräte-Eingang inkl. Rückflusssicherung
- Intuitives Touchdisplay
- Einstellbare Ausgabemengen für die Glas- und Karaffenbefüllung

SICHERHEIT

- CE-konform
- Speziell für Sonoblu entwickeltes Reinigungs- und Desinfektionsmittel

HANDHABUNG

- Wartungs- und servicefreundlich
- Einfaches Handling und Reinigen

FÜLLMENGE / DURCHSATZ

-  Bis zu 7 Portionen pro Minute bei 150ml

HIGHLIGHTS

-  Mit Festwasseranschluss, kein Nachfüllen von Wasser erforderlich
-  Geschlossenes System unter gekühlten Bedingungen
-  Integrierte Kühlung mit elektronischer Temperatursteuerung
-  Geringer Energieverbrauch
-  Spülmaschinenfeste Mischeinheit
-  Nahezu geräuschlos
-  Umweltfreundliches Kältemittel

INTEGRIERTES
FARBDISPLAY



SONOBLU

TECHNISCHES DATENBLATT

AUFSTELLORT UND ABGABELEISTUNG

Netzspannung	230 V (+/- 10 %)
Frequenz	50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	Ca. 50 Watt
Kühlleistung	Ca. 30 L/Stunde
Max. Ausgabeleistung:	Ca. 1 L/Minute (ca. 60 L/Stunde, abhängig vom Hauswasserdruck)

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen H x B x T	50 cm × 30 cm × 59 cm
Gewicht	Ca. 25 kg

ALLGEMEINE DATEN

Umgebungstemperatur	15° C bis 32° C
Ausgabe Temperatur (regelbar)	Ca. 5° C bis 12° C
Kältemittel	Umweltfreundliches R290 (FCKW-frei)
Wählbare Getränkevarianten	6

VORAUSETZUNGEN

Erforderlicher Wasseranschluss	Kaltwasseranschluß 3/8 Zoll (Eckventil) – in Nähe des Aufstellortes
Erforderlicher Wasserdruck	3,0 bis 3,5 Bar (alternativ bei zu geringem Druck: Druckerhöhungspumpe gegen Aufpreis möglich)

Für die Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung werden ca. 10 cm Abstand von allen Seiten erforderlich. Wärmequellen in der Nähe (z.B. Geschirrspüler) sind auszuschließen. Vorhandensein eines separaten, abschließbaren Unterschranks zur Aufbewahrung des Wasserfilters und der CO2-Flasche.

HINWEIS

Die Größe der CO2-Flasche ist abhängig vom Volumen des Aufstellortes (m²/m³).

SONSTIGES

Geltende Normen ergeben sich aus dem Zuständigkeitsbereich der DIN 6650-6/6650-8.

CUBE 2.0

UNSER MODERNER GETRÄNKEDISPENSER IN HOCHWERTIGEM DESIGN

Wenn Sie einen sehr zuverlässigen Dispenser mit geringen Aufstellmaßen suchen, dann ist unser Cube die perfekte Wahl. Er besticht mit einer großen Benutzerfreundlichkeit, einem geringen Energieverbrauch und einem nahezu geräuschlosen Betrieb. So sorgt unser Cube für gleichbleibenden, hochwertigen Genuss im Glas. Optional kann die Flexibilität des Dispensers mit einem separat erhältlichen Standfuß erweitert werden. Damit ist er flexibel und ideal zum schnellen Abfüllen direkt am Tisch, am Buffet oder auf dem Servierwagen.

EIGENSCHAFTEN

- Geringe Aufstellmaße
- Temperaturregler
- LED-Beleuchtung
- Alle Anbau- und Ersatzteile sind spülmaschinenfest
- Optionales Zubehör erhältlich
- Behälter aus Tritan (BPA-frei, d.h. keine Weichmacher enthalten)
- Umweltfreundliches Kältemittel


SICHERHEIT

- Patentiert
- CE-konform
- HACCP- und migrationsgeprüft

HANDHABUNG

- Wartungs- und servicefreundlich
- Einfaches Handling und Reinigen

FÜLLMENGE / DURCHSATZ

 5 Liter oder 10 Liter

HIGHLIGHTS

-  Platzsparend
-  Flexibel einsetzbar, leicht zu transportieren
-  Integrierte Kühlung mit Temperaturregler (nicht bei Edelstahl-Standfuß)
-  Geringer Energieverbrauch
-  Spülmaschinenfeste Mischeinheit
-  Nahezu geräuschlos
-  mit integrierter LED-Beleuchtung

FÜLLMENGE
5 L ODER 10 L



CUBE 2.0

TECHNISCHES DATENBLATT

AUFSTELLORT UND ABGABELEISTUNG

Netzspannung	230 V (+/- 10 %)
Frequenz	50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	Ca. 70 Watt, thermostatgeregelt

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Tiefe mit Tropfschale	35 cm
Tiefe ohne Tropfschale	26 cm
Höhe mit 10 L-Behälter	62 cm
Höhe mit 5 L-Behälter	45 cm
Gewicht	11,3 kg

ALLGEMEINE DATEN

Umgebungstemperatur	15°C bis 32°C
Ausgabe Temperatur (regelbar)	Ca. 5°C bis 12°C
Kältemittel	Umweltfreundliches R290 (FCKW-frei)

VORAUSETZUNGEN

Für die Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung werden ca. 10 cm Abstand von allen Seiten erforderlich. Wärmequellen in der Nähe (z.B. Geschirrspüler) sind zu vermeiden.

CUBE 1.0

UNSER FLEXIBLER GETRÄNKEDISPENSER MIT EDELSTAHLGEHÄUSE

Wenn Sie einen sehr zuverlässigen Dispenser mit geringen Aufstellmaßen suchen, dann ist unser Cube die perfekte Wahl. Er besticht mit einer großen Benutzerfreundlichkeit, einem geringen Energieverbrauch und einem nahezu geräuschlosen Betrieb. So sorgt unser Cube für gleichbleibenden, hochwertigen Genuss im Glas. Optional kann die Flexibilität des Dispensers mit einem separat erhältlichen Standfuß erweitert werden. Damit ist er flexibel und ideal zum schnellen Abfüllen direkt am Tisch, am Buffet oder auf dem Servierwagen.

EIGENSCHAFTEN

- Geringe Aufstellmaße
- Temperaturregler
- Edelstahlgehäuse
- Alle Anbau- und Ersatzteile sind spülmaschinenfest
- Optionales Zubehör erhältlich
- Behälter aus Tritan (BPA-frei, d.h. keine Weichmacher enthalten)
- Umweltfreundliches Kältemittel


SICHERHEIT

- Patentiert
- CE-konform
- HACCP- und migrationsgeprüft


HANDHABUNG


- Wartungs- und servicefreundlich
- Einfaches Handling und Reinigen


FÜLLMENGE / DURCHSATZ


 5 Liter oder 10 Liter


HIGHLIGHTS

 Platzsparend


 hygienisches Edelstahlgehäuse

 Flexibel einsetzbar, leicht zu transportieren

 Integrierte Kühlung mit Temperaturregler (nicht bei Edelstahl-Standfuß)

 Geringer Energieverbrauch

 Spülmaschinenfeste Mischeinheit

 Nahezu geräuschlos

FÜLLMENGE
5 L ODER 10 L



CUBE 1.0

TECHNISCHES DATENBLATT

AUFSTELLORT UND ABGABELEISTUNG

Netzspannung	230 V (+/- 10 %)
Frequenz	50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	Ca. 50 Watt, thermostatgeregelt

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Tiefe mit Tropfschale	35 cm
Tiefe ohne Tropfschale	26 cm
Höhe mit 10 L-Behälter	62 cm
Höhe mit 5 L-Behälter	45 cm
Gewicht	11,3 kg

ALLGEMEINE DATEN

Umgebungstemperatur	15°C bis 32°C
Ausgabe Temperatur (regelbar)	Ca. 5°C bis 12°C
Kältemittel	Umweltfreundliches R290 (FCKW-frei)

VORAUSETZUNGEN

Für die Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung werden ca. 10 cm Abstand von allen Seiten erforderlich. Wärmequellen in der Nähe (z.B. Geschirrspüler) sind zu vermeiden.

M3

DER ZUVERLÄSSIGE GETRÄNKEDISPENSER FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH

Einfache Handhabung im täglichen Gebrauch, höchste Hygienestandards und ein innovatives Kühlsystem – das zeichnet unseren M3 aus.

EIGENSCHAFTEN

- Behälter aus Tritan (BPA-frei, d.h. keine Weichmacher enthalten)
- Temperaturregler
- Nahezu geräuschlos
- FCKW-freies Kältemittel
- Sparsamer Energieverbrauch
- Einfach zusammenzusetzen
- Alle Anbau- und Ersatzteile sind spülmaschinenfest
- Umweltfreundliches Kältemittel


SICHERHEIT

- Patentiert
- CE-konform
- HACCP- und Migrationsgeprüft


HANDHABUNG


- Wartungs- und servicefreundlich
- Einfaches Handling und Reinigen


FÜLLMENGE / DURCHSATZ


 Maximal 10 Liter


HIGHLIGHTS


 Einfache Handhabung und schneller Aufbau

 Innovatives, integriertes Kühlsystem

 Geringer Energieverbrauch

 Spülmaschinenfeste Mischeinheit

 Nahezu geräuschlos

 Umweltfreundliches Kältemittel

LEICHTES
NACHFÜLLEN



M3

TECHNISCHES DATENBLATT

AUFSTELLORT UND ABGABELEISTUNG

Netzspannung	230 V (+/- 10 %)
Frequenz	50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	Ca. 70 Watt, thermostatgeregelt

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Tiefe mit Tropfschale	39,5 cm
Tiefe ohne Tropfschale	35 cm
Höhe mit 10 L-Behälter	49,5 cm
Gewicht	15,5 kg

ALLGEMEINE DATEN

Umgebungstemperatur	15° C bis 32° C
Ausgabe Temperatur (regelbar)	Ca. 5° C bis 12° C
Kältemittel	Umweltfreundliches R290 (FCKW frei)

VORRAUSSETZUNGEN

Für die Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung werden ca. 10 cm Abstand von allen Seiten erforderlich. Wärmequellen in der Nähe (z.B. Geschirrspüler) sind zu vermeiden.

ZUBEHÖR

DAS DURST AUF MEHR MACHT

Damit unsere qualitativ hochwertigen Getränke und Konzentrate perfekt ausgeschenkt oder mitgenommen werden können, bieten wir Ihnen vielfältiges Zubehör. Die Getränke lassen sich gezielt dosieren und problemlos abfüllen. Dank des einfachen Handlings bleibt alles sauber.

**Leicht, platzsparend
und ideal zum
schnellen Abfüllen!**



5 Liter Messbecher/ Messzylinder

PRODUKTDDETAILS

- Mit Messskala
- Ideal zum Befüllen unserer Getränkedispenser



2 Liter Pitcher*

PRODUKTDDETAILS

- Mit praktischer Skala für die perfekte Dosierung des Konzentrats
- Einsatz für Eis oder Früchte
- Wiederverschließbar



1,1 Liter Kanne

PRODUKTDDETAILS

- Leichtes Befüllen am Dispenser
- Einfaches Handling
- Perfekt, um Getränke direkt auf dem Tisch zu servieren



CUBE Standfuß

PRODUKTDDETAILS

- Platzsparend und praktisch
- Pulverbeschichtet und langlebig
- Für 5L- oder 10L-Behälter



0,5 Liter Tritan Flasche

PRODUKTDDETAILS

- Große Trinköffnung
- Wiederverschließbar
- Ergonomische Griffmulde
- Druckstabil

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- ✓ Leichtes Befüllen
- ✓ Sauber und einfach im Handling
- ✓ Spülmaschinenfest und BPA-frei
- ✓ Hygienisch und lebensmittelecht
- ✓ *Austauschteile separat erhältlich