



Begeisternde FRISCHE

WWW.INNSTOLZ-FRISCHDIENST.DE



Art.-Nr. 67901 Erdbeer Tiramisu

Feine Mascarponecreme mit in Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark.



Produktansicht



Serviervorschlag

Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 85 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 67902 Passionsfrucht- mousse mit Mangomark



Produktansicht



Serviervorschlag

Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 67903 Kokosmousse mit Limettengelee



Produktansicht



Serviervorschlag

Freistehend oder als
Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 60 ml
Gewicht: 35 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 67915 3erlei Schokoladenmousse



Dunkles-, Milch-, und weißes
Schokoladenmousse.



Produktansicht



Serviervorschlag

Nachfüller für 140 ml Glas

Form: konischer Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 66 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 140 ml Glas einsetzen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 67905 Kugel von der Tonkabohne im Himbeermantel

Aphrodisierendes Tonkabohnenmousse
eng geschnürt im Himbeermantel.



Produktansicht



Serviervorschlag

Form: Kugel
Durchmesser: 5,5 cm
Gewicht: 60 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Verwendung als Parfait 15 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur, als Mousse ca. 45 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.

Art.-Nr. 67906 Black Pearl

Unter einem verführerischen schwarzen
Schokoladenmantel verbirgt sich hier
eine zarte Stracciatellamousse mit
hauchdünnen Orangenzesten.



Produktansicht



Serviervorschlag

Form: Kugel
Durchmesser: 4 cm
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 35 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Verwendung als Parfait 15 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur, als Mousse ca. 45 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.



Servicetelefon: +49 (0)991 / 37065-525

Bestellfax: +49 (0)991 / 37065-530

E-Mail: bestell@innstolz.de

Angebote freibleibend · Irrtum vorbehalten · Preise in Euro zzgl. MwSt.
Lieferung ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen

zum Webshop:



Bio-Sortiment zertifiziert durch
Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



MSC-C-53059

Wir sind MSC- und ASC-zertifiziert.
Achten Sie auf das blaue MSC- und das türkise ASC-Siegel.



ASC-C-00812





Begeisternde FRISCHE

WWW.INNSTOLZ-FRISCHDIENST.DE



Art.-Nr. 67907

Dessertselektion vegan



Im Set enthalten:

9 Stück

Chia Vanillepudding mit Marillenmark
gluten- und laktosefrei, vegan

Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml



9 Stück

Kokos Milchreis mit Zwetschgenmark
gluten- und laktosefrei, vegan

Höhe: 2,5 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 45 ml



Serviervorschläge

je 9 Stück

Feine Küchlein auf rein pflanzlicher
Basis in den Sorten: Schokoladen-
Birne und Mandel-Kirsche

Form: rund
Höhe: 3,0 cm
Breite: 3,5 cm
Volumen: ca. 27 g



Art.-Nr. 67908

Dessertselektion Gluten- und laktosefrei



Im Set enthalten:

5 Stück

Joghurt-Heidelbeer Creme
auf Mohnküchlein



Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 45-50 g

5 Stück

Joghurttörtchen mit
Mangomark



Zubereitung:
Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen.
Gekühlt servieren. Haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.

5 Stück

Schwarzwälder
Kirsche



6 Stück

Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern



Form: rund
Höhe: 4 cm
Breite: 7 cm
Gewicht: 75 g

Zubereitung:

Für „à la carte“: tiefgekühlt ca. 20
(bei 2000 Watt) bis 60 (bei 600
Watt) Sekunden in der Mikrowelle
erwärmen, je nach Bedarf
anrichten. Mit Folie abdecken
gegen Feuchtigkeitsverlust.
Für Bankett: Aufgetaut im Combi-
Dämpfer bei Combi-Dampf 100 °C
mit 100 % Feuchte auf 65 °C
Kerntemperatur erwärmen.

Art.-Nr. 67909

Mandelnougatsoufflé mit flüssigem Kern 40 g

Feinstes Nougat als flüssiger Kern
im kleinen Mandelsoufflé.



Produktsicht

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 4 cm
Volumen: 40 g
Packungsgröße: 36 St. im Karton



Serviervorschlag

Zubereitung:

Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000
Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der
Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.
Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust.

Für Bankett: Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei
Combi-Dampf 100 °C mit 100 % Feuchte auf 65 °C
Kerntemperatur erwärmen.

Art.-Nr. 67913

Carrot Cake mit Frischkäsecreme und Haselnusskrokant

Frischkäsecreme auf saftigem
Karottenkuchen.



Produktsicht

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 50 g
Packungsgröße: 30 St. im Karton



Serviervorschlag

Zubereitung:

Produkt unbedingt TIEFGEKÜHLT zubereiten!
Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem
Teller oder tiefgekühlt in 80 ml Glas einsetzen
und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 67914

Zitronenmelissenmousse auf Himbeerbiskuit

Sommerliches Dessert von
Zitronenmelisse und Himbeeren.
Auch als Parfait sehr gut einsetzbar.



Produktsicht

Form: halbrunde Stange
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Länge: 30 cm
Gewicht: 390 g
Volumen: 450 ml
Packungsgröße: 5 St. im Karton



Serviervorschlag

Zubereitung:

Tiefgekühlt schneiden und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde.
Mindestens haltbar bei +5 °C ca. 3 - 4 Tage.



Servicetelefon: +49 (0)991 / 37065-525

Bestellfax: +49 (0)991 / 37065-530

E-Mail: bestell@innstolz.de

Angebote freibleibend - Irrtum vorbehalten - Preise in Euro zzgl. MwSt.
Lieferung ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen

zum Webshop:



Bio-Sortiment zertifiziert durch
Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



MSC-C-53059

Wir sind MSC- und ASC-zertifiziert.
Achten Sie auf das blaue MSC- und das türkise ASC-Siegel.



ASC-C-00812

TRADITION



Seit nahezu **125 Jahren** sorgt die Familie Göttinger in Groß-Siegharts für **hochwertige Lebensmittel**.

Die ersten drei Generationen versorgten die Region mit Brot, Gebäck und Konditoreiwaren.

In den letzten 20 Jahren schafften wir die **Umwandlung in eine Dessertmanufaktur**, deren Produkte im deutschsprachigen Raum weit verbreitet ihre LiebhaberInnen finden.

Handwerkliche Tradition sehen wir als Basis für jene Genussmomente, die Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben.

Das gelingt sehr gut, weil wir das Wissen unserer Vorgänger in die laufende **Entwicklung neuer Genussmomente** einfließen lassen.

1901

Wir tragen unseren Teil dazu bei, die Lebensmittelproduktion **umweltfreundlicher und sozialer** zu gestalten. Dieses Ziel erreichen wir mit nachhaltiger, verantwortungsvoller Produktionsweise.

In der Praxis bedeutet das:

- **Ressourcenschonendes Produktdesign,**
- **möglichst regionaler Rohstoffeinkauf und**
- **Verzicht auf Farb- und Konservierungsstoffe**

Bei der Herstellung unserer Produkte setzen wir auf das handwerkliche Talent unserer Mitarbeitenden.

Jedes einzelne Dessert wird nach klassischen Patisserie-Rezepturen **mit Sorgfalt und Liebe** hergestellt.

2006

2026

Das gefühlvolle Unterheben der Zutaten von Hand verleiht unseren Cremes jene lockere Konsistenz, die für Begeisterung sorgt.

Alle Portionsdesserts füllen wir händisch ab – **das unterstreicht den** gewünschten „**hausgemacht**“-Charakter.

PRODUKTION



INNOVATION



Als österreichische Genussmanufaktur bieten wir hochwertige, tiefgekühlte „**ready to use**“-Patisserieprodukte mit handwerklichem Charakter und **entlasten** damit **Ihr Küchenteam**.

Unser einzigartiges Angebot umfasst **feinste Desserts** für Gastronomie, Hotellerie und Catering – **handgemacht & nachhaltig**.

An unserem Produktionsstandort im nördlichen Waldviertel wird hochwertiger Dessertgenuss hergestellt, der

- **auf Ernährungsbedürfnisse Rücksicht nimmt,**
- **mit besten (Bio-)Rohstoffen und**
- **zu 100 % in Handarbeit zubereitet wird.**

Besonders hervorzuheben ist unsere Expertise in **gluten- und laktosefreien sowie veganen Desserts**. Zudem führen wir 14 verschiedene Desserts in zertifizierter **Bio-Qualität**.

Hier können Sie einen Einblick in unsere handwerkliche Produktion erhalten.
Blick in die Dessertmanufaktur ->



- Handarbeit
- regional
- BIO
- nachhaltig
- gluten- und laktosefrei
- ohne Farb-/Konservierungsstoffe

VIELFALT



goettinger.com



Newsletter anmelden

Der österreichische Dessertspezialist

