INNSTOLZ
Frischdienst

Gastro DESSERT Konzept

Begeisternde FRISCHE

Innstolz 1898

Desserts sind im Trend – Inspiration für die moderne Gastronomie

Desserts erleben in der Gastronomie einen echten Aufschwung.

Kreative Nachspeisen begeistern Gäste und bereichern jede Speisekarte. Die Vielfalt moderner Dessert Ideen reicht von raffinierten Kuchen und Torten über innovative Cheesecakes bis hin zu exklusiven Eiskreationen.

Besonders gefragt sind hochwertige Produkte, die unkompliziert in der Zubereitung und dennoch einzigartig im Geschmack sind.

Gerade in Zeiten, in denen Personalressourcen knapp sind, bieten diese Desserts eine ideale Lösung. Sie ermöglichen es, den Gästen beeindruckende Nachspeisen zu servieren, ohne dabei auf hausgemachte Qualität verzichten zu müssen.

Viele der angebotenen Spezialitäten sind exklusiv und nur bei Innstolz verfügbar – ein klarer Vorteil für Gastronomen, die sich von anderen Lokalitäten abheben möchten. Ein weiterer Trend: Die Individualisierung der Desserts.

Mit kreativen Toppings, besonderen Präsentationen oder eigenen Rezeptideen lassen sich die Produkte veredeln und werden so zur persönlichen Visitenkarte des Hauses.

Es entstehen unvergessliche Genussmomente, die Gäste begeistern und zum Wiederkommen einladen.

Lassen Sie sich inspirieren von der Vielfalt und Qualität moderner Desserts und gestalten Sie Ihre Speisekarte so abwechslungsreich und kreativ wie nie zuvor.

Ihre Gäste werden es lieben!

Ihr Innstolz FRISCHE TEAM

INNSTOLZ Frischdienst

Inhaltsverzeichnis:

MOUSSE UND SOUFFLÉ Seite 4–5

DESSERT FÜRS GLAS Seite 6

ITALIENISCHE KLASSIKER Seite 7

TÖRTCHEN Seite 8

STRUDEL PORTIONIERT Seite 9–10

KAISERSCHMARRN & CO Seite 11–12

BIO - GEBÄCK Seite 13

EISSPEZIALITÄTEN Seite 14–15

SORBET Seite 16

Stand September 2025

MOUSSE/SOUFFLÉ

Göttinger
Die Dessertmanufaktur

BLACK PEARL
Kugel v. Stracciatella Mousse 40g
Kartoninhalt: 35 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67906

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

KUGEL VON DER TONKABOHNE
im Himbeermantel 60g
Kartoninhalt: 20 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67905

Aphrodisierendes Tonkabohnenmousse eng geschnürt im Himbeermantel.

ZITRONENMELISSEN MOUSSE
auf Himbeerbiscuit 390g
Kartoninhalt: 5 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67914

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

MANDELNOUGAT SOUFFLE
mit flüssigem Kern 40g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67909

Feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé.

DESSERTSELEKTION
vegan 45ml
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67907

Vegan

Chia Vanillepudding mit Marillenmark
Kokos Milchreis mit Zwetschgenmark
Feine Küchlein auf rein pflanzlicher Basis in den Sorten: Schokolade, Birne und Mandel-Kirsche.

DESSERTSELEKTION
gluten- und laktosefrei 55g
Kartoninhalt: 21 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67908

Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein
Joghurttörtchen mit Mangomark
Schwarzwälder Kirsch
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern.

MOUSSE/SOUFFLÉ

bindi 1946 MAESTRI DEL DESSERT®

BINDI SOUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO

100g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 62354

Luftiger, heller Rührteig mit einem flüssigen Kern aus geschmolzener weißer Schokolade.

BINDI SOUFFLÉ BLACK&WHITE

100g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 63154

Saftiger, dunkler Schokoladenkuchen mit einem Kern aus flüssiger, weißer Schokolade.

BINDI SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

100g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66117

Zartes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern.

BINDI GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE

90g
Kartoninhalt: 6 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 62367

Geometrisch angerichtete Creme aus Zartbitter Schokolade, Birnenpüree und Würfeln von italienischen Birnen, dekoriert mit dunkler Schokolade.

Bindi - Maestri del Dessert

Mit einer langen italienischen Tradition in Qualität, Innovation und Liebe zum Detail, die von Attilio Bindi vor fast 80 Jahren in einer kleinen Konditorei in der Via Larga in Mailand – nur wenige Schritte vom Dom entfernt – begonnen wurde, ist bindi heute die größte Konditorei Italiens. Die führende Marke steht auf dem Catering-Markt als Synonym für die Konditorkunst der Meister des Desserts. Eine Marke, die die Exzellenz der Konditorei für die Gastronomie verkörpert und in über 40 Ländern der Welt bekannt ist – von Europa bis in die Vereinigten Staaten und nach Asien. bindi steht für höchste Qualität traditioneller Desserts und vereint meisterhaft Innovation und Kreativität, stets mit besonderer Liebe zum Detail.

bindi 1946 MAESTRI DEL DESSERT®

DESSERT FÜRS GLAS

Göttinger
Die Dessertmanufaktur

ERDBEER TIRAMISU

85g für 140ml Glas
Kartoninhalt: 30 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67901

Feine Mascarponecreme mit in Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark.

PASSIONSFRUCHTMOUSSE. M. MANGOMARK

40g für 80ml Glas
Kartoninhalt: 30 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67902

Früchtiges Mousse aus Passionsfrucht verfeinert mit Mangomark.

KOKOSMOUSSE M. LIMETTENGELEE

35g für 80ml Glas
Kartoninhalt: 30 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67903

Fluffiges Kokosmousse unter frischem Limettengelee.

BIO-DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

66g für 140ml Glas
Kartoninhalt: 30 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67915

Dunkles-, Milch-, und weißes Schokoladenmousse.

Göttinger
Die Dessertmanufaktur

Hier erhalten Sie einen Einblick in unsere Dessert Manufaktur.

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

Das gefühlvolle Unterheben der Zutaten von Hand verleiht unseren Cremen jene lockere Konsistenz, die unsere Kunden lieben.
Halbfertigprodukte oder Pulvermischungen werden bei uns nicht verwendet. Diese können nicht jenen Genuss sicherstellen, den wir mit unseren Produkten bieten.
Vanillezucker beispielsweise stellen wir mit einer Reifezeit von sechs Wochen aus feinsten Bourbon Vanilleschoten selbst her. Hausgemachte Wachauer Marillenmarmelade für Sachertorten oder andere Produkte ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Alle Portionsdesserts füllen wir von Hand ab – das unterstreicht den gewünschten „hausgemacht”- Charakter.

ITALIENISCHE KLASSIKER

bindi 1946 MAESTRI DEL DESSERT®

BINDI TIRAMISU DELLA TRADIZIONE

vorgeschnitten
Kartoninhalt: 2,05 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67030

Kaffeedessert nach traditioneller Art, mit Kaffee getränktem Löffelbiskuit, luftige Mascarponecreme und leicht herber Kakao.

BINDI COPPA TIRAMISU ML

Kartoninhalt: 1 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 63238

Mit Kaffee getränkter Biskuitboden, bedeckt mit einer Kaffee und mit einer Zabaionecreme, besiebt mit Kakaopulver.
Im durchsichtigen Kunststoffbecher.

BINDI TIRAMISU CON SAVOIARDI

1050 g
Kartoninhalt: 1 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 63243

Dessertklassiker aus Mascarponecreme, einem Biskuitteig und mit Kaffee getränktem Löffelbiskuit in praktischer Riegelform.

BINDI PROFITEROLES

Scuro oder Bianco
Kartoninhalt: 1 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 65295 (Scuro) - 65925 (Bianco)

Kleine Brandteigkugeln mit einer hellen Creme gefüllt, in einer praktischen Schale mit Schokoladencreme überzogen.

BINDI MILLEFOGLIE

Blätterteig Cremekuchen 1350g
Kartoninhalt: 1 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 62355

Riegelspezialität Millefoglie aus zartem Blätterteig und feiner Patisseriecreme.

BINDI TORTA DELLA NONNA

1100 g
Kartoninhalt: 1 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66130

Traditionelle Kuchenspezialität mit Zitronen-Patisseriecreme, Mandeln und Pinienkernen.

TÖRTCHEN

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

EB. MOUSSE AU CHOCOLAT-TÖRTCHEN

75 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Platte
Art: 65890

Mürbeteigboden mit zweierlei Mousse au Chocolat.

EB. HIMBEER-WEISSE SCHOKO-TÖRTCHEN

90 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Platte
Art: 65889

Himbeeren und mit weißer Schokolade verfeinerte Puddingcreme auf Mürbeteigboden.

EB. ERDBEER-KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN

75 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Platte
Art: 65888

Leckere Käse-Sahne, fruchtig-aromatische Erdbeerwürfel und ein leckerer Mürbeteig.

EB. LATTE-MACCHIATO-TÖRTCHEN

55 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Platte
Art: 65885

Geometrisch angerichtete Creme aus Zartbitterschokolade, Birnenpüree und Würfeln von italienischen Birnen, dekoriert mit dunkler Schokolade.

MINI TIRAMISU

110 g
Kartoninhalt: 9 Stück
Mindestabnahme: 1 Platte
Art: 67611

Erlenbacher – Qualität, die man schmeckt

Seit 1973 steht Erlenbacher für Kuchen, Torten, Desserts und Cheesecakes von höchster Qualität. Die Basis dafür sind sorgfältig ausgewählte Rohstoffe aus bekannten Anbaugebieten und langjährige Partnerschaften mit Landwirten und Lieferanten – geprägt von Vertrauen, Fairness und Nachhaltigkeit.
Traditionelle Rezepturen treffen hier auf innovative Ideen und moderne Trends. So entstehen Backwaren, die mit Natürlichkeit, Ehrlichkeit und Leidenschaft überzeugen und Genuss auf jedem Kuchenteller garantieren.

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

STRUDEL PORTIONIERT

ORIGINAL Dinghartinger® STRUDEL 40

DINGHARTINGER APFELSTRUDEL
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 69517

DINGHARTINGER ZWETSCHGENRAHMSTRUDEL
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 68804

DINGHARTINGER HEIDELBEER-TOPFENRAHMSTRUDEL
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 68805

DINGHARTINGER TOPFENSTRUDEL
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 68815

DINGHARTINGER APFELKÜCHLE
1 Kg Beutel
Beutel: 20 Stück
Mindestabnahme: 1 Beutel
Art 64921

DINGHARTINGER ERDBEER-VANILLE-STRUDEL
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Vorbesteller
Art: 68764

STRUDEL PORTIONIERT

DINGHARTINGER OMA'S APFELSTRUDEL
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 68789

DINGHARTINGER KIRSCHENSTRUDEL
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Vorbesteller
Art: 69511

PAN APFELKÜCHLE
ca. 36 g/ 1000 g
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Beutel
Art: 66077

WALDFRÜCHTESTRUDEL SCHNITTEN
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art 67618

APFELSTRUDEL SCHNITTEN
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 36 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67600

QUARK-HIMBEERSTRUDEL SCHNITTEN
portioniert 160 g
Kartoninhalt: 20 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67607

KAISERSCCHMARRN & CO

PAN - TIFAQ KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN

2,5 kg Beutel
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 61875

DINGHARTINGER SCHOKO-KAISERSCHMARRN OHNE ROSINEN

1000 g Beutel
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 68774

BIO - KAISERSCHMARRN FERTIG GEBACKEN

2,5 kg Beutel
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66115

DINGHARTINGER KAISERSCHMARRN OHNE ROSINEN

1000 g Beutel
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 68766

Vision & Mission

Vision.
Wir wollen mit Spezialitäten der alpinen und mediterranen Küche begeistern.
Als Familienunternehmen schaffen wir gemeinsam nachhaltige Werte.

Mission.
Tradition ist Innovation, die sich in der Geschichte bewährt hat.
Unsere Spezialitäten aus der alpinen und mediterranen Küche erwecken **innovative Tradition** aufs Neue.
Deshalb ist sie eine unabkömmliche Zutat für unsere Produkte.
Dafür steht unsere Marke

Eine Tradition mit Zukunft

Alles begann vor über 35 Jahren in einem kleinen Wirtshaus im Münchner Süden.

Ob süße Strudelspezialitäten, herzhafte Variationen oder feine Mehlspeisen - Dinghartinger verbindet traditionelle Rezepte mit regionalen Zutaten und nachhaltigem Denken.

Jeder Strudel erzählt ein Stück Familiengeschichte und begeistert mit dem unverfälschten Geschmack von damals.

KAISERSCCHMARRN & CO

KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN SOUFFLIERT

2000 g
Kartoninhalt: 2 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 61874

KAISERSCHMARRN WIE HANDGERISSEN

Meisterfrost
2,5 kg Beutel
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 64925

KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN FIX & FERTIG

Toni Kaiser
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 64935

WIENER KAISERSCHMARRN

Toni Kaiser
Kartoninhalt: 5 kg
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 64936

Original Rezept - Wiener Kaiserschmarrn

Zutaten für 3 Portionen

200 g	Weizenmehl (Type 480)
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
300 ml	Milch
40 g	Butter (für die Pfanne)
30 g	Rosinen

Zutaten zum Bestreuen

1 Prise	Staubzucker

Zubereitung

Für diesen köstlichen **Kaiserschmarrn** zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.
In einer anderen Schüssel Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.
Die Butter in einer großen, flachen Pfanne (Ø 22-24 cm) aufschäumen lassen, sodass es sehr heiß ist, den Teig langsam eingießen und mit Hilfe eines Pfannenwenders beidseitig anbacken.
Anschließend die Pfanne in ein vorgeheiztes Backrohr bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. fertig backen - bis der Kaiserschmarren leicht goldbraun ist.
Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Löffeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.
Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen geben.
Den Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder auch Apfelmus servieren.

BIO - GEBÄCK

BIO PARTYHERZ GEFÜLLT MIT PARISER CREME

20 g / Stück
Kartoninhalt: 48 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67440

BIO DINKELHERZ GEFÜLLT MIT PARISER CREME

110 g / Stück
Kartoninhalt: 8 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67484

BIO DINKEL LINZERAUGE

70 g / Stück
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67453

BIO-DINKEL KÖNIGSECKE

60 g / Stück
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67451

BIO DINKELHERZ VEGAN

70 g / Stück
Kartoninhalt: 16 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67444

Vorbesteller

BIO DINKEL LINZERAUGE VEGAN

70 g / Stück
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67450

EISSPEZIALITÄTEN

bindi 1946
MAESTRI DEL DESSERT®

BINDI CASSATA SICILIANA AL PISTACCHIO

100 g
Kartoninhalt: 16 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 63240

Drei unterschiedliche Lagen überraschen mit ganz unterschiedlichen Geschmacksnuancen und begeistern zur Kaffeespezialität ebenso wie als Dessert.

BINDI COCCO RIPIENO

100 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 62363

Zartes Kokoseis, liebevoll serviert in einer echten Kokosnussschale.

BINDI LIMONE RIPIENO

100 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66131

Zitronensorbet, stilvoll serviert in der echten Schale sizilianischer Zitronen.

BINDI TARTUFO NOCCIOLA

75 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 62370

Cremige Haselnuss-Eiscreme mit weichem Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen.

BINDI TARTUFO CHEESECAKE

85 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66100

Käsekuchen-Gelato und einer köstlichen Erdbeer-Himbeer-Sauce, umhüllt von knusprigen Butterstreuseln.

BINDI TARTUFO AL PISTACCHIO

75 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66107

Cremiges Pistazieneis einen Kern aus Pistaziensauce. Haselnuss- und Pistazienstücke verleihen diesem vorportionierten Eisdessert einen besonderen Crunch.

EISSPEZIALITÄTEN

bindi 1946 MAESTRI DEL DESSERT®

BINDI TARTUFO BIANCO

75 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66128

Feines Zabaionegelato mit einem cremigen Kaffeekern trifft auf eine weiße Baiserhülle.

BINDI TARTUFO CLASSICO

85 g
Kartoninhalt: 12 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 66137

Halbgefrorenes Schokoladengelato mit einem zartschmelzenden Zabaione-Kern. Ummantelt von Kakaopulver und knusprig-kandierten Haselnussstückchen.

EISSPEZIALITÄTEN

SÜD-EIS

Stritzinger

SOMMERLAND MINI NORDICA VIENETTA

125 ml
Kartoninhalt: 30 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67850

Eistörtchen Vanillegeschmack mit knackigen Schokoschichten.

MARILLEN-EISKNÖDEL

120ml 6Stück/Packung
Kartoninhalt: 10 Packungen
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 67949

SORBET

G+G GELATO SORBET ERDBEER

5,7 ltr.
Kartoninhalt: 1 Wanne
Mindestabnahme: 1 Wanne
Art: 61191

G+G GELATO SORBET HEIDELBEER

5,7 ltr.
Kartoninhalt: 1 Wanne
Mindestabnahme: 1 Wanne
Art: 61193

G+G GELATO SORBET MANGO

5,7 ltr.
Kartoninhalt: 1 Wanne
Mindestabnahme: 1 Wanne
Art: 61198

G+G GELATO SORBETA HIMBEER

5,7 ltr.
Kartoninhalt: 1 Wanne
Mindestabnahme: 1 Wanne
Art: 61210

MÖVENPICK EISKUGEL CREME VANILLA

Kartoninhalt: 32 Stück
Mindestabnahme: 1 Karton
Art: 63841

FRONERI

Als offizieller Froneri-Vertragspartner präsentieren wir Ihnen ausgewählte Eis-Highlights aus dem Sortiment eines der weltweit führenden Eisherstellers.

Freuen Sie sich auf hochwertige Qualität, innovative Sorten und unverwechselbaren Genuss – perfekt für Ihre Dessert Karte.

INNSTOLZ Frischdienst

Begeisternde FRISCHE

Servicetelefon: +49 (0)991/ 37065-525
E-Mail: bestell@innstolz.de

www.innstolz-frischdienst.de

Folge uns auf Social Media

facebook.com/InnstolzFrischdienst

instagram.com/innstolz_frischdienst

Webshop
ZUM WEBSHOP

Bestell-Apps
GOOGLEPLAY STORE
APPLEAPP STORE

Innstolz Käsewerk Roiner KG

Firmensitz:
Molkereistraße 10, D-94094 Rotthalmünster
Telefon: +49 (0)8533/ 9709-0
Fax: +49 (0)8533/ 9709-130

Vertriebsniederlassung:
Siedlungsstraße 1, D-94469 Deggendorf
Telefon: +49 (0)991/ 37065-0
Fax: +49 (0)991/ 37065-457

Zweigniederlassung Österreich:
Gewerbepark 1, A-4707 Schlüßlberg/Grieskirchen
Telefon: +43 (0)7248/ 62691
Fax: +43 (0)7248/ 62694

Angebot freibleibend – Irrtum vorbehalten – Preise in Euro zzgl. MwSt. Lieferung zu unseren Geschäftsbedingungen.