Handarbeit vom Feinsten

Patisserie für Hotellerie, Restaurants und Catering

göttinger
erlesene Patisserie

by

eurogast
Riedhart

Sehr geehrte Damen und Herren,

erst ein feines Dessert rundet ein gelungenes Mahl ab und lässt den Geschmack süßer Leichtigkeit und Raffinesse in Erinnerung behalten. Wer gastronomisch auf hohem Niveau verwöhnt wurde, vergisst dies nicht und kommt gerne wieder.

Dazu wollen wir unseren Beitrag leisten, dafür stehen wir mit unserem Namen und unseren Produkten **Göttinger – erlesene Patisserie**.

Im Waldviertel, zwischen sanften Hügeln, satten grünen Wiesen und frischen, klaren Gewässern, befindet sich unsere Dessertmanufaktur.

Wir stellen alle Desserts handwerklich mit besten Grundprodukten und selbstverständlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe speziell für die Gastronomie her.

Tiefkühlung garantiert absolute Frische und gleichbleibend hohe Qualität.

Wo es möglich ist, versuchen wir regionale Rohstoffe einzukaufen.

Mit unseren Desserts haben Sie Ihre Kalkulation punktgenau im Griff, ersparen sich Materialeinkauf und können Auftragsspitzen sehr gut abfedern.

Nehmen Sie sich mit unseren Produkten mehr Zeit für das Wesentliche – Ihren Gast!

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und
ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Unsere neuen Nachfüller*

Praktisch – ökologisch – günstiger – mehr Inhalt – gleiche Qualität!

Die Nachfüller für unsere Glasdesserts sind da. Keine zusätzlichen Gläser mehr lagern. Weniger Abfall. Weniger Lagerfläche in Ihrem Tiefkühler. Günstiger einkaufen als die Originalbefüllung mit Glas. Gläser wiederverwertbar.

+

=

Glas separat erhältlich. Siehe Seite 9.

NACHFÜLLER

*** Produkte mit diesem Zeichen sind Nachfüller und werden OHNE Glas geliefert.**

speedys – schneller geht´s nicht!

2-komponentige Desserts für raschesten Einsatz und bestem Preis-Leistungs-Verhältnis

Produktansicht

Art.-Nr. 393954

Weißes Schokomousse mit Marillenfruchtmark

Serviervorschlag

Produktansicht

Art.-Nr. 600050

Passionsfruchtmousse mit Mangofruchtmark

Serviervorschlag

Produktansicht

Art.-Nr. 393948

Schokomousse mit Himbeerfruchtmark

Serviervorschlag

Produktinformation

Form:	Zylinder
Höhe:	3,5 cm
Breite:	5 cm
Gewicht:	42 g
Volumen:	55 ml
Packungsgröße:	50 St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt ohne Kunststoffstreifen ins 80 ml Weckglas (Art. 856652) fallen lassen. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.

Auch als Freisteller auf Ihren Tellern einsetzbar.

Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

eurogast Riedhart
Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl
Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227
office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Art.-Nr. 878470

Zartbitterschokoladenmousse mit Erdbeermark und Balsamicoessig, Nachfüller für Weckglas 140 ml

Serviervorschlag

Produktansicht

NACHFÜLLER

Art.-Nr. 296870

Erdbeer Tiramisu, Nachfüller für Weckglas 140 ml

Produktansicht

NACHFÜLLER

Serviervorschlag

Art.-Nr. 533445

Maronimousse mit Portweinbirne und feinem Schokoladenbiskuit, Nachfüller für Weckglas 140 ml

Serviervorschlag

Produktansicht

NACHFÜLLER

Art.-Nr. 635552

Rhabarber Tiramisu, Nachfüller für Weckglas 140 ml

Produktansicht

NACHFÜLLER

Serviervorschlag

Produktinformation

Praktisch – ökologisch – günstiger – mehr Inhalt – gleiche Qualität! Die Nachfüller für unsere Glasdesserts sind da. Keine zusätzlichen Gläser mehr lagern. Weniger Abfall. Weniger Lagerfläche in Ihrem Tiefkühler. Günstiger einkaufen als die Originalbefüllung mit Glas.

Form:	Zylinder	
Höhe:	6	cm
Breite:	5	cm
Gewicht:	75	g
Volumen:	115	ml
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Plastikschleife an der Markierung nehmen und abziehen. Den Zylinder ins 140 ml Weckglas stellen. Nach ca. 1,5 Stunden bei Raumtemperatur legt sich das Dessert an den Glasinnenrand an. Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www.riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Elegance-Glaslinie in 3 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen als praktischer Nachfüller

Produktansicht

Art.-Nr. 517850

Limetten Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel, Nachfüller für Ellipseglas

Serviervorschlag

Produktansicht

Art.-Nr. 506350

Schokobanane, Nachfüller für Ellipseglas

Serviervorschlag

Produktansicht

Art.-Nr. 240360

Creme Brulée classic, Nachfüller für Ellipseglas

Serviervorschlag

Produktinformation

Unsere Elegance-Glaslinie in 3 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen als praktischer Nachfüller.

Form:	oval
Höhe:	4,5 cm
Breite:	5,5 cm
Gewicht:	60 g
Volumen:	65 ml
Packungsgröße:	30 St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt in das Ellipseglas geben. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde. Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Creme Brulée:
Mit braunem Zucker und Bunsenbrenner kurz vor dem Servieren - oder direkt am Tisch - karamellisieren.

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Gläser für Nachfüller*

Art.-Nr. 361230

Glas Ellipse

Das elegante Ellipseglas für die Artikel 240360 Creme Brulée, 506350 Schokobanane und 517850 Limetten-Panna Cotta. Vielfältig einsetzbar auch für Ihre selbstgemachten Vorspeisen oder Zwischengerichte.

Form:	oval
Höhe:	6,5 cm
Breite:	6,5 cm
Gewicht:	130 g
Volumen:	90 ml
Packungsgröße:	6 St. im Karton

Art.-Nr. 856652

Weckglas 80 ml

Das Glas für unsere speedys oder Ihren individuellen Einsatz.

Form:	Zylinder
Höhe:	4,5 cm
Breite:	6,5 cm
Gewicht:	80 g
Volumen:	80 ml
Packungsgröße:	12 St. im Karton

Art.-Nr. 856650

Weckglas 140 ml

Das Glas für unsere 115 ml Nachfüller oder Ihren individuellen Einsatz.

Form:	Zylinder
Höhe:	7 cm
Breite:	6,5 cm
Gewicht:	103 g
Volumen:	140 ml
Packungsgröße:	12 St. im Karton

NACHFÜLLER

*** Produkte mit diesem Zeichen sind Nachfüller und werden OHNE Glas geliefert.**

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Warme Desserts

Produktinformation

Feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé.

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

Zubereitung

Für „a-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: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100°C, 40 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

Produktansicht

Art.-Nr. 527160

Mandelnougatsoufflé mit flüssigem Kern 40 g

Serviervorschlag

Produktinformation

Hochwertiger Waldviertler Graumohn bildet die Grundlage für dieses besondere Soufflé.

Form:	rund	
Höhe:	3,5	cm
Breite:	6,5	cm
Gewicht:	70	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Für „a-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: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100°C, 40 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

Mögliche Dessertkreationen

Mohnsoufflé ...

- an Rotweinbirnen
- auf Kirschragout und Vanilleoberseis
- an Rumbeeren und Tannenhonig-Espuma

Produktansicht

Art.-Nr. 561730

Mohnsoufflé

Serviervorschlag

eurogast Riedhart

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Mousse & more

Schokoladenmoussekörbchen
auf Seite 15.

Produktinformation

Aphrodisierende Tonkabohne eng geschnürt im Himbeerleder.

Form:	Kugel	
Durchmesser:	5,5	cm
Gewicht:	60	g
Volumen:	85	ml
Packungsgröße:	16 St.	im Karton

Zubereitung

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar. Auch gefroren als Parfait nach 10 Minuten Antauzeit zu verwenden.
Anrichtetipp: Rohmarzipan mit etwas Himbeergeist glattrühren, auf den gewünschten Teller eine Rosette dressieren und die Kugel daraufsetzen.

Mögliche Dessertkreationen

Kugel von der Tonkabohne ...

- auf gratinierten Himbeeren
- mit feiner Mandelmilch und Schokostrohhalm
- auf schokolierter Knallbrause für prickelnde Gaumenspiele

Produktansicht

Art.-Nr. 225080

Kugel von der Tonkabohne im Himbeerleder

Serviervorschlag

Produktinformation

Pistazien- und Nougatmousse verpackt in einem hauchdünnen Schokoladenmantel

Form:	Kuppel	
Höhe:	7	cm
Breite:	4	cm
Gewicht:	60	g
Volumen:	110	ml
Packungsgröße:	12	St. im Karton

Zubereitung

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten. Bei +5° C ca. 2 bis 3 Tage haltbar. Auch gefroren als Parfait nach 10 Minuten Antauzeit zu verwenden.
Anrichtetipp: Rohmarzipan mit etwas Amaretto glattrühren und auf den gewünschten Teller eine Rosette dressieren. Die Mozartkugel deluxe schräg mit der glatten Seite nach oben eindrücken.

Mögliche Dessertkreationen

Mozartkugel deluxe ...

- auf Wachauer Marillenröster
- auf Marzipanpüree gespickt mit karamellisierten Pistazien
- mit Mandel-Karamell Crunch

Produktansicht

Art.-Nr. 565020

Mozartkugel deluxe

Serviervorschlag

eurogast Riedhart
Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl
Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227
office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Art.-Nr. 393944

Schokoladenlasagne

Serviervorschlag

Produktinformation

Weiße Schokoladenmousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus.

Form:	Ziegel	
Länge:	45	cm
Höhe:	5	cm
Breite:	10	cm
Volumen:	2250	ml
Gewicht:	1500	g
Packungsgröße:	1	St. im Karton

Zubereitung

Die Lasagne im gefrorenen Zustand auf die gewünschte Größe schneiden und aufgetaut servieren. Durch die weiche Mousse und die “al dente” gehaltenen Schokoschichten ergibt sich das völlig neue Gefühl im Dessertbereich eine Lasagne zu genießen. Auftauzeit der geschnittenen Portionen bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde, ganze Lasagne: ca. 3 Stunden; haltbar bei + 5 °C ca. 3 – 4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Schokoladenlasagne...

- auf Erdbeerragout
- mit Passionsfruchtsorbet
- an gratinierten Himbeeren

Produktansicht

Produktinformation

Dunkle Schokoladenmousse mit hauchdünner Schokolade besprüht, dient als süßes Behältnis für verschiedene Beilagen wie Saucen, Sorbets, Eis, Espumas, Früchte oder warme Ragouts.

Form:	rund	
Höhe	3,5	cm
Breite	7,5	cm
Volumen:	80	ml
Gewicht:	50	g
Packungsgröße:	12	St. im Karton

Zubereitung

Auftauzeit: bei Raumtemperatur ca. 15 min.
Aufgetaut bei ca. + 5 °C 2 – 3 Tage haltbar.
Warme Füllungen in gefrorene Töpfchen abfüllen und sofort servieren - nur im „a-la-carte“ Bereich zu empfehlen.
Bei warmen Füllungen das Körbchen als Parfait servieren.

Mögliche Dessertkreationen

Schokoladenmoussekörbchen ...

- mit Erdbeer-Rhabarber Ragout
- mit Ingwer-Espuma
- mit Dreierlei von der Himbeere

Produktansicht

Art.-Nr. 393946

Schokoladenmoussekörbchen

Serviervorschlag

Art.-Nr. 603923

Marshmallow von der Kokosnuss im Mangoleder

Serviervorschlag

Produktinformation

Als kleines Pré-Dessert oder als Bereicherung für Ihre Dessertkreation geeignet.

Form:	Zylinder	
Höhe:	4	cm
Breite	3,5	cm
Gewicht:	25	g
Packungsgröße:	48	St. im Karton

Zubereitung

Auftauzeit bei Raumtemperatur 20 bis 30 Minuten.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar. Auch gefroren als Parfait nach ca. 10 Minuten einsetzbar.

Produktansicht

Produktinformation

Fruchtig säuerliches Himbeermark überrascht beim Anschnitt des Türmchens aus feinster, dunkler Schokoladenmousse.

Form:	Zylinder	
Höhe:	6	cm
Breite:	5	cm
Volumen:	115	ml
Gewicht:	70	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Aufgetaut nach Belieben anrichten.
Auftauen im Kühlschrank: ca. 8 Stunden (der Fruchtkern dauert länger als die Mousse).

Mögliche Dessertkreationen

Schokotürmchen ...

- auf flambierten Himbeeren
- mit gewürfeltem Minz-Jelly
- auf Vanilleschaum

Produktansicht

Art.-Nr. 262051

Schokotürmchen mit Himbeermark

Serviervorschlag

eurogast Riedhart

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Art.-Nr. 603921

Petits Fours gemischt

Serviervorschlag

Produktinformation

Kleine Naschereien für Buffets oder zum Kaffee in verschiedenen Sorten.

Form:	rund	
Höhe:	3	cm
Breite:	3,5	cm
Volumen:	30	ml
Packungsgröße:	48	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt auf Platten legen und auftauen lassen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 30 Minuten.
Haltbar bei + 5 °C ca. 2 - 3 Tage

Petits Fours in den Sorten:

- Himbeermousse mit Fruchtspiegel auf kleinem Schokoladenküchlein
- Joghurtcreme mit Griottekirsche auf kleinem Zitronenküchlein
- Schokoladenmousse mit Schokorollen auf kleinem Nussküchlein
- Passionsfruchtmousse mit Mangospiegel auf kleinem Kokosküchlein

Art.-Nr. 531730

Maki von dreierlei Früchten

Serviervorschlag

Produktinformation

Für asiatische Menüs oder Buffets, feiner Milchreis mit dreierlei Fruchtmark: Himbeer, Limette und Mango.

Form:	Stange	
Länge:	23	cm
Höhe:	4	cm
Breite:	4	cm
Gewicht:	350	g
Packungsgröße:	3x2	St. im Karton

Zubereitung

Leicht angetaut mit scharfem Messer schneiden und weiter auftauen lassen. Auftauzeit für geschnittene Stücke bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.

Klassische Mousse im praktischen Dressierbeutel für beliebige Verwendung

Serviervorschläge

Art.-Nr. 393942

Schokoladenmousse zartbitter

Art.-Nr. 564584

Mousse von der Tonkabohne

Art.-Nr. 488856

Kokos-Mango Mousse

Art.-Nr. 393940

Schokoladenmousse weiß

Produktinformation

Klassische Mousse im praktischen Dressierbeutel für beliebige Verwendung. Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder die beigelegte Sterntülle für elegante Rosetten oder Tortenverzierung nutzen. Wenn Sie die Sterntülle nutzen möchten, einfach mit der Führungshand die Tülle vorne über die aufgeschnittene Öffnung stülpen und gut andrücken.

Volumen:	1000	ml
Packungsgröße:	6	St. im Karton

Zubereitung

Nach dem Auftauen mit der Schere an der Spitze eine großzügige Öffnung schneiden – damit die Mousse nicht gequetscht wird – und nach Belieben verwenden.
Bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden Auftauzeit. Bei +5 °C 4 bis 5 Tage haltbar.
Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.

eurogast Riedhart
Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl
Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227
office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Gefrorenes

Serviervorschlag

Art.-Nr. 501317

Halbgefrorenes vom karamellisierten Kürbiskern

Produktansicht

Produktinformation

Dieses Parfait wird mit steirischem Kürbiskernöl höchster Güte versetzt. Die Kürbiskerne werden schonend geröstet und karamellisiert.

Form:	halbrunde Stange	
Höhe:	3,5	cm
Breite	6,5	cm
Länge:	22	cm
Volumen:	450	ml
Gewicht:	290	g
Packungsgröße:	6	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min Antauzeit servieren. Unsere Parfaits sind mit Biskuitstopper verarbeitet. Bei längerer Anrichtezeit verhindert dies ein mögliches Fließen des Parfaits an den Tellerrand.

Mögliche Dessertkreationen

Halbgefrorenes vom karamellisierten Kürbiskern ...
- auf heißem Zwetschkenröster
- mit Hagebutten-Jelly
- mit Pekannuss-Pesto und Birnenchips

eurogast Riedhart
Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl
Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227
office@riedhart.at
www@riedhart.at

Produktinformation

Dreierlei Nougatmousse mit zartem Schmelz. Als Mousse im „a-la-carte“ Bereich hervorragend einzusetzen: Tiefgekühlt dünn geschnitten, ist es sofort servierfertig und bis zur letzten Portion frisch.

Form:	Ziegel	
Länge:	45	cm
Höhe:	5	cm
Breite:	10	cm
Volumen:	2250	ml
Gewicht:	1450	g
Packungsgröße:	1	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt dünne Scheiben schneiden und nach Belieben anrichten. Auftauzeit nach dem Schneiden: ca. 3 Minuten

Mögliche Dessertkreationen

Carpaccio von dreierlei Nougat ...
- mit Pistazienpesto
- auf Himbeercoulis
- auf Mandelschaum

Produktansicht

Art.-Nr. 489100

Carpaccio von dreierlei Nougat

Serviervorschlag

Produktinformation

Ein Klassiker der französischen Patisserie! Parfait mit edlem Grand Marnier und frisch abgeriebener Orangenschale.

Form:	halbrunde	Stange
Länge:	22	cm
Höhe:	3,5	cm
Breite:	6,5	cm
Volumen:	450	ml
Gewicht:	220	g
Packungsgröße:	6	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min Antauzeit servieren.
Unsere Parfaits sind mit Biskuitstopper verarbeitet. Dies verhindert ein an den Tellerrand fließendes Parfait bei längerer Anrichtezeit.

Produktansicht

Art.-Nr. 501305

Parfait Grand Marnier

Serviervorschlag

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Saisonales für Wochen- und Monatsangebote für Frühling und Sommer

Topfenauflauf auf Marillenröster auf Seite 23.

Art.-Nr. 564586

2erlei Mousse vom Holunderstrauch

Serviervorschlag

Produktansicht

Produktinformation

2x Erfrischendes vom Holunderstrauch. Blüten und Beeren eingebunden in cremiger Mousse. Auch als Parfait sehr gut einsetzbar.

Form:	halbrunde Stange	
Höhe:	4	cm
Breite:	5	cm
Länge:	30	cm
Gewicht:	250	g
Volumen:	450	ml
Packungsgröße:	5	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt die Schale an beiden Enden mit einem scharfen Messer abschneiden und die Folie abnehmen. Entweder als Parfait nach ca. 10 Minuten Antauzeit servieren oder aufgetaut als Mousse anrichten. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten. Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Mögliche Dessertkreationen

2erlei Mousse vom Holunderstrauch ...

- mit gebackenen Hollerblüten
- mit Spargeleis
- mit Kumquatkompott

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Art.-Nr. 635238

Rhabarber-Sauerrahm Tarte

Serviervorschlag

Produktinformation

Runde, auf eine Portion abgestimmte Tarte. Mit Schokolademürbteig und in Weißwein pochiertem Rhabarber - darüber eine Gratinmasse aus Sauerrahm und Topfen.

Form:	rund	
Höhe:	2	cm
Breite:	9	cm
Volumen:	110	ml
Gewicht:	105	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt ohne Verpackung im Ofen bei 180 °C, trockene Hitze, 10 bis 12 min. erwärmen. Auch für die Mikrowelle geeignet - anschließend den Mürbteig unter dem Salamander knusprig werden lassen. Warm bis lauwarm servieren.

Mögliche Dessertkreationen

Rhabarber-Sauerrahm Tarte...
- an Erdbeer-Pfefferminzragout
- auf Riesling-Espuma
- mit Bitterschokoladeneis

Produktansicht

Produktansicht

Art.-Nr. 408530

Himbeer Tarte

Serviervorschlag

Produktinformation

Mit feinem Schokoladenmürbteig und ganzen Himbeeren - darüber eine Gratinmasse aus Bourbon-Vanille.

Form:	rund	
Höhe:	2	cm
Breite:	9	cm
Gewicht:	80	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt ohne Verpackung im Ofen bei 180 °C, trockene Hitze, 10 bis 12 min. erwärmen. Auch für die Mikrowelle geeignet - anschließend den Mürbteig unter dem Salamander knusprig werden lassen. Warm bis lauwarm servieren.

Mögliche Dessertkreationen

Himbeer Tarte ...
- mit Schokoladen-Chili Sorbet
- auf Granité von der Grapefruit
- mit Olivenöl-Minzpesto

Produktansicht

Produktansicht

Art.-Nr. 336065

Himbeer-Ziegentopfen Mousse mit eingelegten Zitronenzesten

Serviervorschlag

Produktinformation

Innovative Mousse aus Waldviertler Ziegentopfen mit Zitronenzesten und fruchtigen Himbeeren.

Form: Weckglas	140	ml
Höhe (Glas):	6,5	cm
Breite (Glas):	7	cm
Volumen (Dessert):	100	ml
Gewicht (Dessert):	60	g
Packungsgröße:	12	St. im Karton

Zubereitung

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen. Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage

Art.-Nr. 821270

Topfenauflauf auf Marillenröster

Serviervorschlag

Produktinformation

Geschmack PUR mit Wachauer Marillen - solange der Vorrat reicht. Und oben drauf ein leichter, lockerer Topfenauflauf, gewürzt mit frischem Zitronenabrieb.

Form: Weckglas	140	ml
Höhe (Glas):	6,5	cm
Breite (Glas):	7	cm
Volumen (Dessert):	100	ml
Gewicht (Dessert):	70	g
Packungsgröße:	12	St. im Karton

Zubereitung

Für „a-la-carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 80 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.

Für Bankett: Beliebige Menge gleichzeitig im aufgetauten Zustand bei 180 °C ca. 12 bis 15 Minuten erwärmen.

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Herbst, Winter und Weihnachten

Produktinformation

Runde, auf eine Portion abgestimmte Tarte. Mandelmürbteig, Preiselbeermarmelade, Bratapfelstücke und eine gratinierte leichte Vanillecreme zeichnen dieses warme Dessert aus.

Form:	rund	
Höhe/Breite:	2/9	cm
Volumen:	110	ml
Gewicht:	80	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt ohne Verpackung im Ofen bei 180 °C, trockene Hitze, 10 bis 12 min. erwärmen. Auch für die Mikrowelle geeignet - anschließend den Mürbteig unter dem Salamander knusprig werden lassen. Warm bis lauwarm servieren.

Mögliche Dessertkreationen

Bratapfel Tarte...
- auf Vanilleparfait
- an Spekulatiuseis
- auf geeistem Mandelschaum

Produktansicht

Art.-Nr. 186800

Bratapfel Tarte

Serviervorschlag

Produktinformation

Dieses Parfait wird mit dick gezogenen Orangen und Zitronen, mit gerösteten Mandeln, Rumrosinen, Orangenschalen und Zimt verfeinert - so „schmeckt“ Weihnachten!

Form:	Stollenform	
Maße (H x B x L):	3,5 x 7 x 47 cm	
Gewicht:	450	g
Volumen:	820	ml
Packungsgröße:	3	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min Antauzeit servieren. Unsere Parfaits sind mit Biskuitstopper verarbeitet. Bei längerer Anrichtezeit verhindert dies ein mögliches Fließen des Parfaits an den Tellerrand.

Mögliche Dessertkreationen

Geeister Christstollen ...
- auf Früchten vom Rumtopf
- auf Lebkuchensabayon
- mit weihnachtlichem Kumquatkompott

Produktansicht

Art.-Nr. 640770

Geeister Christstollen

Serviervorschlag

eurogast Riedhart

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Art.-Nr. 515051

Lebkuchensoufflé

Serviervorschlag

Produktansicht

Produktinformation

Weihnachtliches Soufflé – veredelt mit Schokolade, Mandeln, Gewürzen und Rum.

Form:	rund	
Höhe:	3,5	cm
Breite:	6,5	cm
Gewicht:	70	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Für „a-la-carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 W) bis 60 (bei 600 W) sec. in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.

Für Bankett: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen - ca. 100 °C, 30 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

Mögliche Dessertkreationen

Lebkuchensoufflè...

- mit Vanilleoberseis und Gewürzkirschen
- mit glacierten Maronen
- an geeisten Zimtzwetschken

Art.-Nr. 187892

Vanillekipferl Terrine

Serviervorschlag

Produktansicht

Produktinformation

Lockere Vanille-Walnuss Mousse mit Vanillekipferlbruchstücken.

Form:	halbrunde Stange	
Länge	22	cm
Höhe:	3,5	cm
Breite	6,5	cm
Volumen:	450	ml
Gewicht:	240	g
Packungsgröße:	6	St. im Karton

Zubereitung

Im tiefgekühlten Zustand schneiden, um eine schöne Schnittkante zu erreichen.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde.

Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Vanillekipferl Terrine ...

- auf gratinierten Orangenfilets
- an Zimtparfait
- an karamellisierten Walnüssen

Art.-Nr. 186700

Birnen Tarte

Produktansicht

Produktinformation

Portionstarte bestehend aus Mürbteig, Preiselbeermarmelade, pochierten Birnenstücken, mit einer leichten Vanillecreme gratiniert.

Form:	rund	
Höhe:	2	cm
Breite:	9	cm
Gewicht:	75	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt ohne Verpackung im Ofen bei 180 °C, trockene Hitze, 10 bis 12 min. erwärmen. Auch für die Mikrowelle geeignet - anschließend den Mürbteig unter dem Salamander knusprig werden lassen. Warm bis lauwarm servieren.

Mögliche Dessertkreationen

Birnen Tarte...

- mit karamellisierten Birnenchips und Portweinfeigen
- auf schwarzem Nusseis
- mit Sorbet von der Preiselbeere

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Gemüse-, Kräuter- und Gewürzlinie

Serviervorschlag

Produktansicht

Art.-Nr. 242250

Curry-Karamell Flammeri

Produktinformation

Ein fruchtig-scharfes Curry und süßes Karamell ergeben zusammen in diesem leichten Grießflammeri ganz neue Geschmackserlebnisse.

Form:	Timbal	
Höhe:	2,5	cm
Breite:	5	cm
Volumen:	55	ml
Gewicht:	40	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Aufgetaut anrichten und servieren.

Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde.

Bei +5 °C ca. 3-4 Tage haltbar.

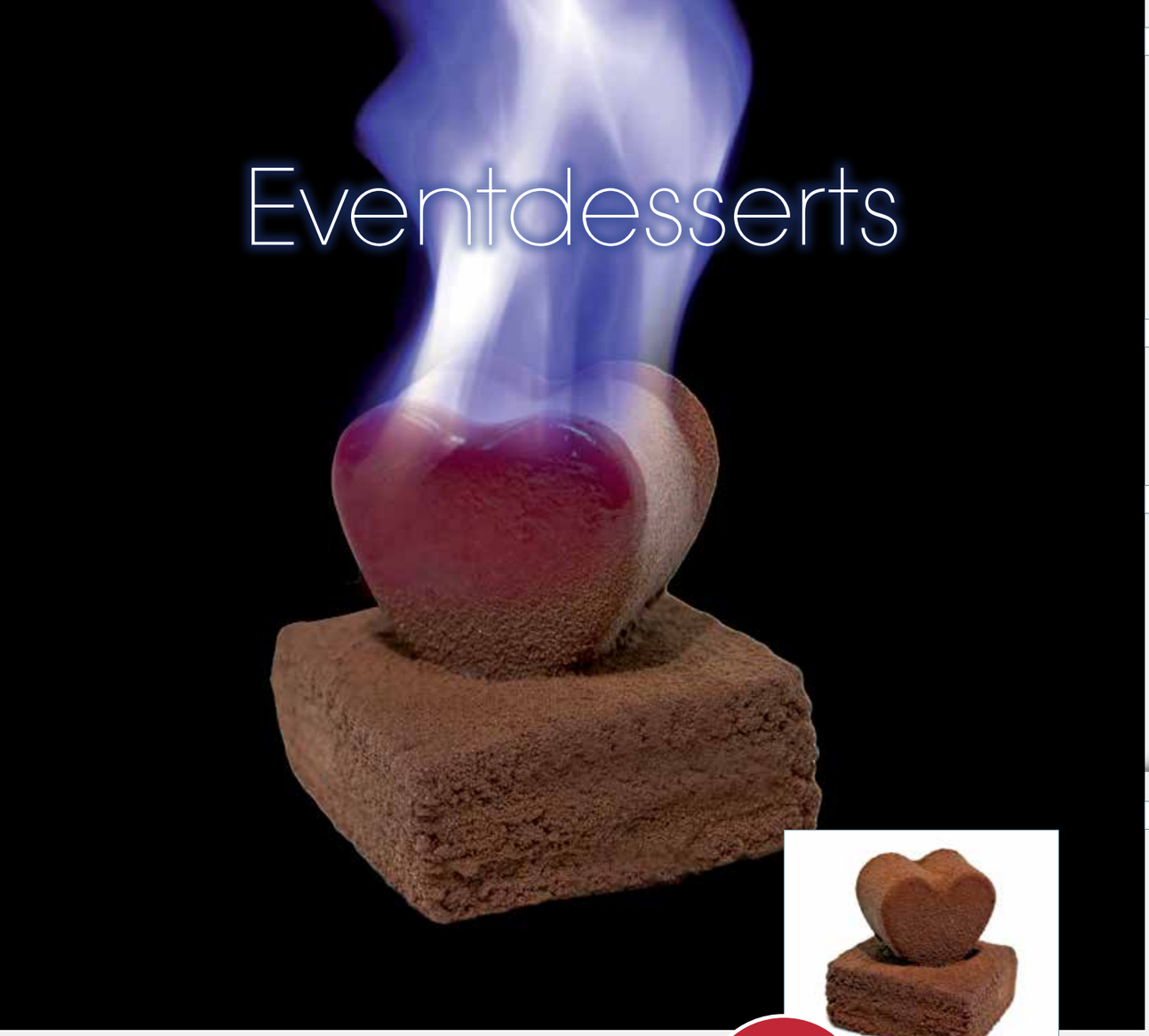
Mögliche Dessertkreationen

Curry-Karamell Flammeri ...

- mit Kaffeesabayon
- auf Kumquatkompott
- auf karamellisiertem Granny Smith

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Eventdesserts



Auf Vorbestellung auch als Einzelportion erhältlich

Art.-Nr. 326550

Flammendes Herz, Dessert für 2 Personen, zum Flambieren geeignet

Produktinformation

Himbeerparfait auf feinem Mandelküchlein und Grand Marnier-Schokoladencanache. Beim Flambieren läuft der dunkle Schokoladenmantel ab und das rote Himbeerherz kommt zum Vorschein.

Form:	Herz	
Höhe:	8	cm
Breite:	8	cm
Länge:	8	cm
Volumen:	275	ml
Gewicht:	185	g
Packungsgröße:	9	St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühltes Herz auf einen kleinen Teller mit Rand stellen, damit der Alkohol am Dessert bleibt und nicht wegläuft. Den kleinen Teller auf eine schöne Platte stellen und nach Belieben mit frischen Früchten, Fruchtmark, Schokoladendekore, usw. je nach Verfügbarkeit ausgarnieren. Ca. 50ml 60%igen Alkohol nach Wahl in der Schöpfkelle anwärmen und anzünden. Zwei- bis dreimal über das Herz geleert genügt, um die ganze Schokoschicht zu schmelzen. Wenn Sie das Herz nicht flambieren möchten, können Sie es auch aufgetaut als Himbeermousse auf Mandelküchlein mit Grand Marnier-Schokoladencanache anbieten.

Mögliche Dessertkreationen

Flammendes Herz ...
- mit aphrodisierender Tonkabohnen-Mandel-Milch
- mit Nektar von frischen Waldbeeren
- an knusprigen Hippenbögen

Produktinformation

Feinste, zartherbe Mousse von der französischen Valrhona-Schokolade mit reinem Himbeerfruchtmark.

Form:	Herz	
Höhe:	3,5	cm
Breite:	5	cm
Volumen:	85	ml
Gewicht:	60	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Aufgetaut anrichten und servieren.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde.
Haltbar bei +5 °C: ca. 2-3 Tage.

Mögliche Dessertkreationen

Valrhona-Schokoladenmousse-Herz ...
- an Tonkabohnenschaum
- auf karamellisierten Honigmandeln
- an feurigen Rumbeeren

Art.-Nr. 837260

Valrhona-Schokoladenmousse Herz mit Himbeerfruchtmark

Produktansicht

Produktinformation

Locker, leichter Grießflammeri mit Rosenöl parfümiert und Gelee von Rosenblüten.

Form:	Herz	
Höhe:	3,5	cm
Breite:	5	cm
Volumen:	85	ml
Gewicht:	55	g
Packungsgröße:	20	St. im Karton

Zubereitung

Aufgetaut anrichten und servieren.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde.
Haltbar bei +5 °C: ca. 2-3 Tage.

Mögliche Dessertkreationen

Rosenblütenflammeri ...
- mit kandierten Rosenblättern
- auf Lavendelschaum
- auf Pfirsich-Vanille Kaltschale

Art.-Nr. 151624

Rosenblütenflammeri-Herz

Produktansicht

eurogast Riedhart
Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl
Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227
office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Notizen

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Straße 96
A- 6300 Wörgl

Tel: +43 (0)5332/72106
Fax: +43 (0)5332/72106-227

office@riedhart.at
www@riedhart.at

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und
ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

Riedhart Handels GmbH
Innsbrucker Str. 96
6300 Wörgl
office@riedhart.at
www.riedhart.at