

Feinste Desserts.
Handgemacht & nachhaltig.





Einblicke in
unsere Backstube

Sehr geehrte Damen und Herren!

***Dessertgenuss mit Umwelt-Plus –
das ist unser Versprechen!***

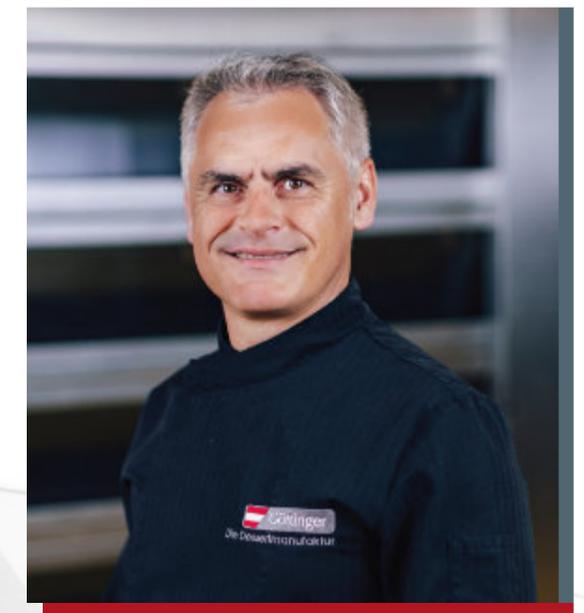
Wir liefern Ihnen sehr gerne hochwertige, tiefgekühlte „ready to use“-Patisserieprodukte für Gastronomie, Hotellerie und Catering – handgemacht & nachhaltig.

Blättern Sie durch unseren aktuellen Katalog und lassen Sie sich begeistern!

Alle Produkte werden an unserem Produktionsstandort im Norden Österreichs besonders umweltschonend und zu 100% in Handarbeit hergestellt. Die Zutaten dafür kaufen wir mittlerweile zum Großteil in Bioqualität und – wenn verfügbar – regional ein.

Unser Team stellt mit Engagement und Sorgfalt jene Genussmomente sicher, die Ihren Kunden in Erinnerung bleiben – voll von süßer Leichtigkeit und Raffinesse.

Dafür stehen wir mit unserem Namen und unseren Produkten: **Göttinger – die Dessertmanufaktur.**



Herzlichst Ihr

*Thomas
Göttinger*

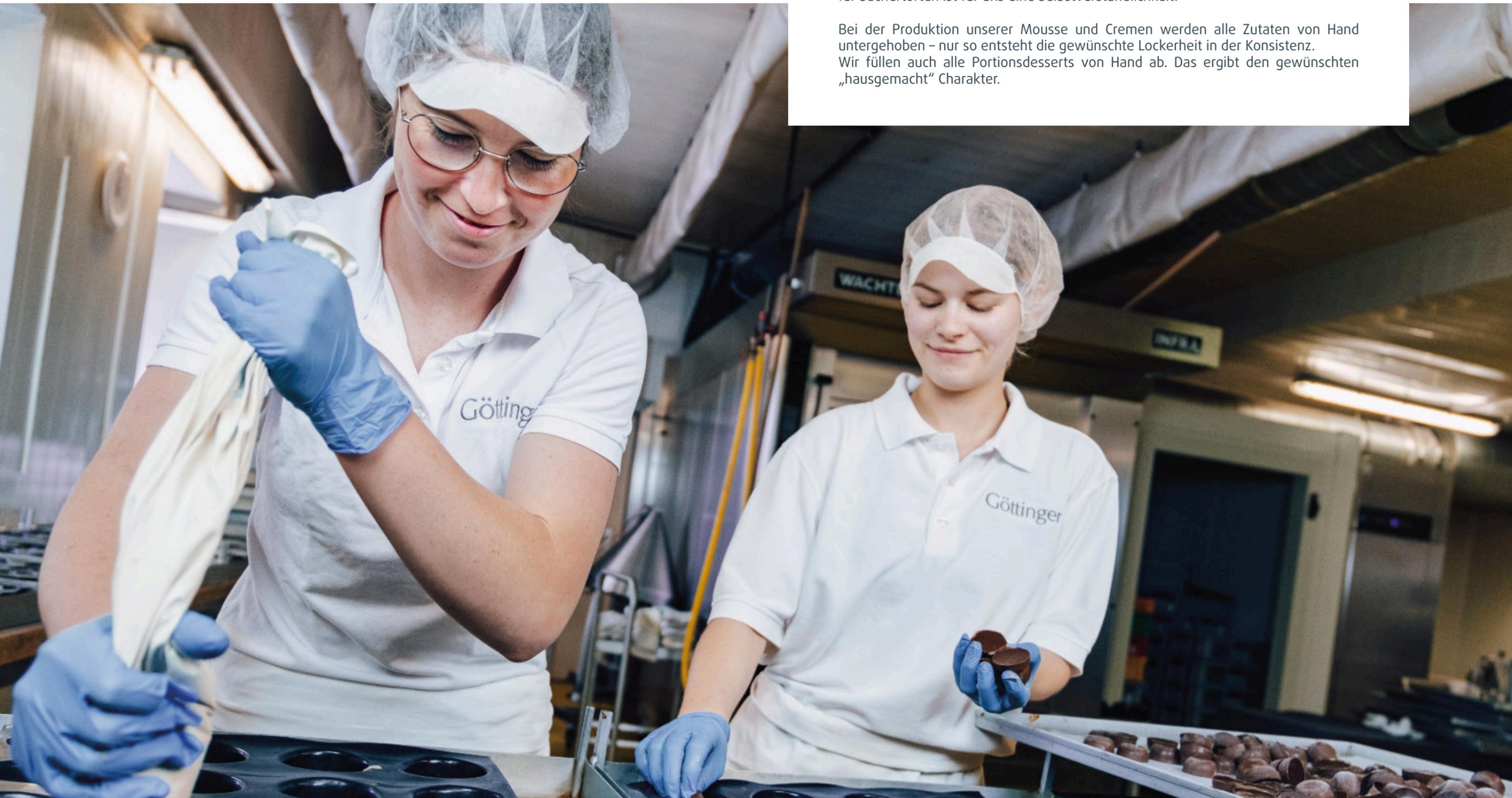
Handwerk vom Feinsten!

Mensch oder Maschine? – Wir setzen auf unsere Mitarbeiter!

Jedes einzelne Dessert wird von unseren KonditorInnen mit Sorgfalt und Liebe hergestellt. Wir arbeiten nach ganz klassischen Patisserie-Rezepturen - es gibt keine Halbfertigprodukte oder Pulvermischungen.

So stellen wir unseren Vanillezucker mit einer Reifezeit von 6 Wochen aus feinsten Bourbonvanilleschoten selber her. Hausgemachte Wachauer Marillenmarmelade z.B. für Sachertorten ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Bei der Produktion unserer Mousse und Cremes werden alle Zutaten von Hand untergehoben – nur so entsteht die gewünschte Lockerheit in der Konsistenz. Wir füllen auch alle Portionsdesserts von Hand ab. Das ergibt den gewünschten „hausgemacht“ Charakter.



Kennen Sie schon unsere Zeichen?

Um Ihnen einen besseren Überblick über unsere Spezialdesserts zu ermöglichen, möchten wir Ihnen hier unsere Zeichen/Icons vorstellen. Diese finden Sie im Katalog immer neben den Artikelnamen. So können Sie sicherstellen, dass die jeweiligen Desserts zu Ihren Anforderungen passen.

Glutenfrei:

Für Menschen geeignet, die an Zöliakie leiden oder generell glutenhaltige Getreidesorten nicht vertragen. Bei dieser Artikelgruppe verwenden wir glutenfreie Mehle.

Laktosefrei:

Für Menschen, die an Laktoseintoleranz leiden, d.h. die Arten von Milchzucker nicht bzw. nur schlecht verdauen können. Bei dieser Artikelgruppe verwenden wir laktosefreie Milchprodukte.

Vegan:

Für Menschen, die auf tierische Nahrungsmittel verzichten. Bei dieser Artikelgruppe verwenden wir ausschließlich Rohstoffe aus pflanzlicher Herkunft.

BIO

Als Bio-Lebensmittel werden Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft bezeichnet. Der Begriff ist in der EU gesetzlich definiert. Diese Produkte müssen aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen, dürfen nicht gentechnisch verändert sein und werden ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Kunstdünger oder Klärschlamm angebaut.

Tierische Produkte stammen von Tieren, die artgerecht gemäß EG-Öko-Verordnung gehalten werden und in der Regel nicht mit Antibiotika und Wachstumshormonen behandelt wurden.

Bio-Kontrollstelle: AT-BIO-402



Verfügbarkeit unserer Produkte!

Standardartikel, lagernd: Art.-Nr.

Unsere grün gesetzten Artikel (-nummern) sind ständig auf Lager und somit relativ rasch lieferbar.

Vorbestellartikel, 4 Wochen Lieferzeit und Mindestabnahme:

Unsere bordeaux gesetzten Artikel (-nummern) benötigen eine Lieferzeit von 4 Wochen (ab Bestelleingang) und sind zudem an eine Mindestabnahmemenge gebunden. Wir bitten Sie daher, diese Produkte rechtzeitig zu ordern.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen

Unser Produktfamilien-Herz



Viele unserer Produkte sind in unterschiedlichen Größen und Lieferarten verfügbar. So gibt es z.B. unser Erdbeer Tiramisu freistehend als Nachfüller oder bereits im 140 ml Glas!

Diese Produkte werden nun mit dem Produktfamilien-Herzen gekennzeichnet.

 Produktfamilie



Art.-Nr. 393966

Schokoladenmousse mit Himbeermark



Produktansicht

Art.-Nr. 393966

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 5 cm
Breite: 3,5 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.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 393968

Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark



Produktansicht

Art.-Nr. 393968

freistehend oder als 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.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 600052

Passionsfrucht- mousse mit Mangomark



Produktansicht

Art.-Nr. 600052

freistehend oder als 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.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 506360

Schokobanane

Schokoladen-Bananenmousse umhüllt einen Fruchtkern aus vollreifem Bananenmark und wird gekrönt von knusprigen Schokoladekugeln.



Produktansicht

Art.-Nr. 506360

freistehend oder als Nachfüller für 80 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 3,5 cm
Breite: 5 cm
Gewicht: 48 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 min. Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 393901

Sachertorte im Glas

Kleines Sacherkuchlein kombiniert mit weißer Schokoladenmousse, pochierten Aprikosen und feiner Schokoladencanache.

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 63552

Rhabarber Tiramisu

Der Klassiker der italienischen Küche abgewandelt für dieses Frühlingssdessert.

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.

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 85 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 296870 / 296872

Erdbeer Tiramisu

Feine Mascarponecreme mit in Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark.



Serviervorschlag

Produktfamilie



Art.-Nr. 296870
freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 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 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.



Art.-Nr. 296872
im 140 ml Glas

Form: Glas 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 506354 / 506356

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee, saisonal erhältlich

Der italienische Klassiker weihnachtlich interpretiert.
Luftige Mousse auf Spekulatiusstücken und Orangengelee.



Serviervorschlag

Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 506354

freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 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.



Produktansicht

Art.-Nr. 506356

im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 533449 / 533445

Maronimousse mit Portweinbirne und feinem Schokoladenbiskuit, saisonal erhältlich

Süßlich-nussige Mousse von der Edelkastanie mit weingetränkten Birnen und Schokoladenbiskuit.



Serviervorschlag

Produktfamilie



Produktansicht

Art.-Nr. 533445

freistehend oder als Nachfüller für 140 ml Glas

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 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.



Produktansicht

Art.-Nr. 533449

im 140 ml Glas

Form: Glas
Höhe (Glas): 140 ml
Höhe (Glas): 6,5 cm
Breite (Glas): 7 cm
Volumen (Dessert): 100 ml
Gewicht (Dessert): 75 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 262051

Schokoladenmoussetürmchen mit Himbeermark

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

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

Zubereitung:

Auftauen NUR im Kühlschrank: ca. 8 Stunden, da der Fruchtkern weit länger zum Auftauen benötigt als das Mousse.

WICHTIG: mit Kunststoffbanderole auftauen lassen. Bänderole erst am Teller abziehen und sofort servieren. Standzeit ohne Bänderole bei 20 °C ca. 15 Minuten.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 878470

Zartbitterschokoladenmousse mit Erdbeermark und Balsamicoessig

Herbe Schokoladenmousse mit fruchtigem Erdbeermark und Balsamico mit feiner Säure.

Form: Zylinder
Höhe: 6 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 100 ml
Gewicht: 70 g
Packungsgröße: 20 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.



Produktansicht



Serviervorschlag

Unsere Elegance-Glaslinie in 3 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen

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.

Crème Brûlée:

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

Art.-Nr. 240360

Crème brûlée classic

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **14 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 517850

Limetten Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 506350

Schokobanane

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 296875

Erdbeerlasagne

Feinste Erdbeermousse zwischen speziellen Schokoladenschichten, beliebig portionierbar, fix & fertig

Form:	Ziegel
Länge:	45 cm
Höhe:	5 cm
Breite:	10 cm
Volumen:	2250 ml
Gewicht:	1400 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 Schokoladenschichten 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



Serviervorschlag



Produktansicht

Art.-Nr. 393944

Schokoladenlasagne

Weißer Schokoladenmousse mit dunklen Schokoladenschichten, cremig, beliebig portionierbar, fix & fertig

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 Schokoladenschichten 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



Serviervorschlag



Produktansicht

Art.-Nr. 489100

Nougatlasagne



Dreierlei Nougatmousse mit zartem Schmelz, beliebig portionierbar, fix & fertig

Zubereitung:

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

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



Serviervorschlag



Produktansicht

Art.-Nr. 187892

Bourbon Vanille Parfait mit Walnuss Cookies

Luftiges Parfait von der Bourbon Vanille gespickt mit Walnuss Keksen.

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

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **18 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht

Zubereitung:

Tiefgekühlt schneiden und nach ca. 10 min. Antauzeit servieren.

Aufgetaut auch als Mousse verwendbar.

Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 564586

zerlei Mousse vom Holunderstrauch

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: 390 g
Volumen: 450 ml
Packungsgröße: 5 St. im Karton

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen

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.



Produktansicht



Serviervorschlag

Klassische Mousse im praktischen Spritzbeutel für beliebige Verwendung

Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Sterntülle elegante Rosetten und Tortenverzierungen kreieren.

Volumen: 1000 ml

Packungsgröße: 3 St. im Karton

Sie erhalten aus einem Spritzbeutel 25 Portionen á 40 ml

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 3 bis 4 Tage haltbar.

Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastrobloch legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.



Art.-Nr. 393964 Schokoladenmousse zartbitter



Art.-Nr. 393962 Schokoladenmousse weiß



Art.-Nr. 477057 Kokos-Mango Mousse

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **15 / 4** Kartons / Wochen

Saisonal erhältlich

Art.-Nr. 506358 Spekulatius Mousse

Art.-Nr. 206233 Bratapfel Mousse

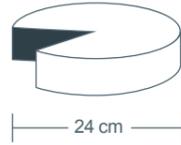


Art.-Nr. 864680

Walnuss Nougat Torte

Walnussboden und feines Nougatmousse überzogen mit einer Nougatcanache. Mit gerösteten Haselnüssen eingestreut.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **8** Torten / **4** Wochen



Produktansicht



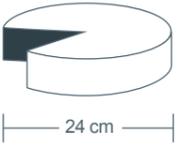
Produktansicht

Art.-Nr. 393907

Sachertorte

Klassische Sachertorte mit hausgemachter Wachauer Marillenmarmelade gefüllt und aprikotiert. Mit feiner Schokoladenglasur überzogen.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **8** Torten / **4** Wochen



Produktansicht



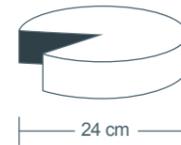
Produktansicht

Art.-Nr. 864678

Weißer Schokolade Mohn Torte

Saftiger Waldviertler Graumohnboden mit weißer Schokoladenmousse und einem Hauch Powidl. Mit Schokoladencanache überzogen und Schokoladenstreusel eingestreut.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **8** Torten / **4** Wochen



Produktansicht



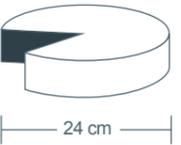
Produktansicht

Art.-Nr. 589416

Orangentrüffel Torte

Dünne, mit Orangenlikör getränkte Schokoladenbiskuitblätter und zarter Schokoladen-Orangen Mousse eingepackt im feinen Schokoladenmantel

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **8** Torten / **4** Wochen



Produktansicht



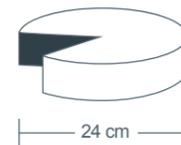
Produktansicht

Art.-Nr. 336885

Joghurt Himbeer Torte

Leichte Joghurtcreme mit ganzen Himbeeren versetzt auf weißem Biskuitboden. Reines Himbeermark als Dekor.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **8** Torten / **4** Wochen



Produktansicht



Produktansicht

Art.-Nr. 514926

Lebkuchen Parfait, saisonal erhältlich

In diesem Parfait finden sich neben Schokolade und Gewürzen auch ganze Lebkuchenstückchen.

Form: halbrunde Stange
Maße H/B/L: 3,5/6,5/22 cm
Volumen: 450 ml
Gewicht: 280 g
Packungsgröße: 6 St. im Karton



Produktansicht

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.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 640770

Geeister Christstollen, saisonal erhältlich

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

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



Produktansicht

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.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 393905

Sachertorte

Klassische Sachertorte mit hausgemachter Wachauer Marillenmarmelade gefüllt und aprikotiert. Mit feiner Schokoladenglasur überzogen.

Durchmesser: 10 cm
Höhe: 5 cm
Gewicht: 230 g
Packungsgröße: 6 St. im Karton

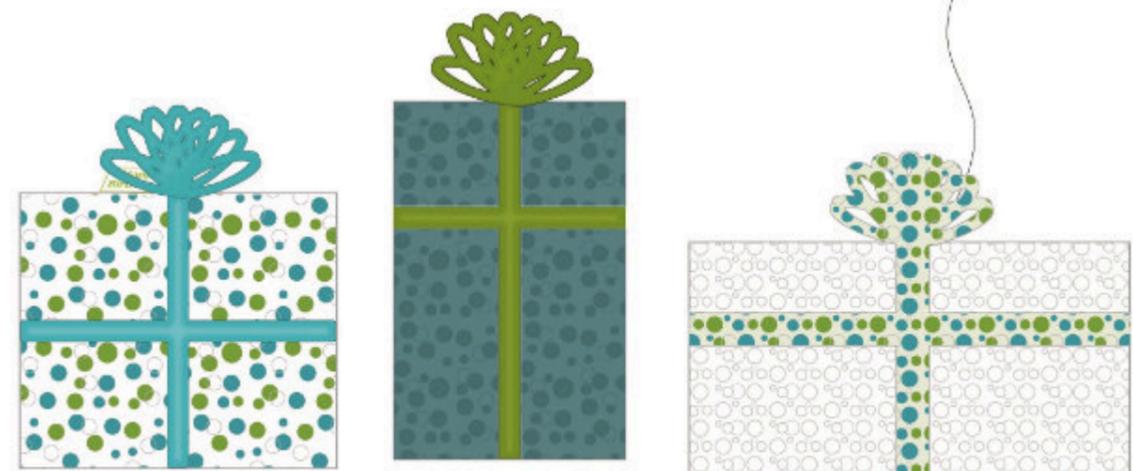
Zubereitung:

Im Kühlhaus über Nacht, bei Raumtemperatur einige Stunden am besten im Karton auftauen lassen. Dies verhindert ein Auftreten von Feuchtigkeit auf der Glasur. Den Aufleger erst NACH dem Auftauen der Torte darauflegen.

*Jeder Torte liegt ein
"Herzlichen Glückwunsch" -
Aufleger sowie eine
Kerze bei.*



Originalgröße 10 cm Durchmesser



Art.-Nr. 225080

Kugel von der Tonkabohne im Himbeermantel

Aphrodisierendes Tonkabohnenmousse eng geschmürt im Himbeermantel.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 240885

Cremiges vom Apfel

Cremige Mousse und feine Stückchen vom Apfel umhüllt mit einer fruchtigen Schicht aus Apfelmarmelade.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 225080

Form: Kugel
 Durchmesser: 5,5 cm
 Gewicht: 60 g
 Packungsgröße: 16 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.en.



Produktansicht

1:1 Abb. 5,5 cm Ø

Art.-Nr. 240885

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

Zubereitung:

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten.
 Bei +5 °C ca. 2 Tage haltbar.



Produktansicht

1:1 Abb. 5,5 cm Ø

Art.-Nr. 225103

Black Pearl

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

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

Zubereitung:

Bei Verwendung als Parfait 10 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur, als Mousse ca. 45 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur.
Bei +5° C ca. 2 Tage haltbar.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 837260

Valrhona-Schokoladenmousseherz mit Himbeermark

Feinstes, zarterbes Mousse von der französischen Valrhona-Schokolade mit reinem Himbeermark.

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.
Bei +5 °C ca. 2-3 Tage haltbar.



Serviervorschlag

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen

Art.-Nr. 393946

Schokoladenmoussekörbchen

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
Gewicht: 50 g
Volumen: 80 ml
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 Körbchen abfüllen und sofort servieren - nur im „à la carte“ Bereich zu empfehlen.
Bei warmen Füllungen das Körbchen als Parfait servieren.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 565020

Mozartkugel deluxe

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:

Bei Verwendung **als Parfait** 10 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur, **als Mousse** ca. 45 Minuten Auftauzeit bei Raumtemperatur.
Bei +5 °C ca. 2 bis 3 Tage haltbar.
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.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 349401

Dessertselektion vegan im Glas



Form: Glas 80 ml
Höhe (Glas): 3,5 cm
Breite (Glas): 5 cm
Volumen (Dessert): 65 ml
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen.
Haltbar bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage.

Und wenn es ganz schnell gehen muss:

Für „à la carte“:

direkt aus der Tiefkühltruhe ca. 1 bis 2 Minuten (je nach Stärke des Geräts) mit Auftaustufe in der Mikrowelle auftauen. Danach 10 bis 12 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.



Serviervorschlag

Im Set enthalten:

4 Stück
Mangocreme auf Schokoladenküchlein vegan



Produktansicht

4 Stück
Schokoladentrüffel-Creme auf Nussküchlein mit Himbeermark vegan



Produktansicht

4 Stück
Tiramisu vegan



Produktansicht

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

Art.-Nr. 349403

Dessertselektion Gluten- und laktosefrei



Serviervorschlag

Im Set enthalten:

5 Stück
Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein



Produktansicht

5 Stück
Joghurttörtchen mit Mangomark



Produktansicht

5 Stück
Schwarzwälder Kirsch



Produktansicht

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

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

6 Stück
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern



Produktansicht

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.

Alle Produkte auch sortenrein bestellbar.

Art.-Nr. 808142

Tiramisu



3-komponentiges Dessert auf rein pflanzlicher Basis.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 808142

im 80 ml Glas

Form: Glas rund
 Höhe (Glas): 4 cm
 Breite (Glas): 6,5 cm
 Volumen (Dessert): 70 ml
 Gewicht (Dessert): 55 g
 Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 830741

Schokoladentrüffel-Creme auf Nussküchlein mit Himbeermark



3-komponentiges Dessert auf rein pflanzlicher Basis.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 830741

im 80 ml Glas

Form: Glas rund
 Höhe (Glas): 4 cm
 Breite (Glas): 6,5 cm
 Volumen (Dessert): 70 ml
 Gewicht (Dessert): 70 g
 Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.
Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Art.-Nr. 335893

Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein



Erfrischende Joghurtcreme mit fruchtigem Heidelbeermark auf Küchlein vom Waldviertel Graumohn.

Form: Zylinder
 Höhe: 4 cm
 Breite: 5 cm
 Gewicht: 45 g
 Volumen: 80 ml
 Packungsgröße: 20 St. im Karton



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 477863

Schwarzwälder Kirsch



Saftige Kirschen eingebunden in zarterherber Schokoladenmousse auf Schokoladenbiskuit. Kirschobers, Schokoladensplitter und als Krönung eine süße Amarenakirsche runden diese Interpretation des Klassikers aus dem Schwarzwald harmonisch ab.

Form: Zylinder
 Höhe: 4 cm
 Breite: 5 cm
 Gewicht: 50 g
 Volumen: 90 ml
 Packungsgröße: 20 St. im Karton



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 565022

Mohn Joghurt Schnitte - ungeschnitten



Erfrischende Joghurtcreme mit fruchtigem Heidelbeermark auf saftigem Mohnkuchen.

Form: eckig
 Höhe: 3,5 cm
 Breite: 28 cm
 Länge: 37 cm
 Gewicht: 4700 g
 Packungsgröße: 2 St. im Karton



Produktansicht

Zubereitung:

Tiefgekühlt aus der Verpackung lösen und tiefgekühlt nach Belieben schneiden. Wenn nicht der ganze Kuchen benötigt wird, den Rest weiter tiefkühlen.
Haltbar bei +5 °C ca. 5-6 Tage.



Produktansicht geschnitten

Art.-Nr. 830753

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern



Schokolade satt - gluten- und laktosefrei.

Form: rund
Höhe: 4 cm
Breite: 7 cm
Gewicht: 75 g
Packungsgröße: 20 St. im Karton

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.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 813756

Topfensoufflé



Flaumiges Soufflé mit Topfengeschmack

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

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. Die Anwärmezeit richtet sich nach der Stärke des Geräts. Damit keine Feuchtigkeit während des Erwärmens austreten kann, das Soufflé mit Frischhaltefolie abdecken.

Für Bankett:

Aufgetaut im Combi-Dämpfer bei Combi-Dampf 100° C mit 100 % Feuchte, 12 min erwärmen.



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 527608

Mangocreme auf Schokoladenküchlein



Fruchtige Mangocreme auf Schokoladenküchlein auf rein pflanzlicher Basis.

Form: Glas
Höhe (Glas): 4 cm
Breite (Glas): 6,5 cm
Gewicht (Dessert): 55 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen. Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **30 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 336070

Himbeercreme auf Mandelküchlein



Fruchtige Himbeercreme auf feinem Mandelküchlein auf rein pflanzlicher Basis.

Form: Glas
Höhe (Glas): 4 cm
Breite (Glas): 6,5 cm
Gewicht (Dessert): 55 g
Packungsgröße: 12 St. im Karton

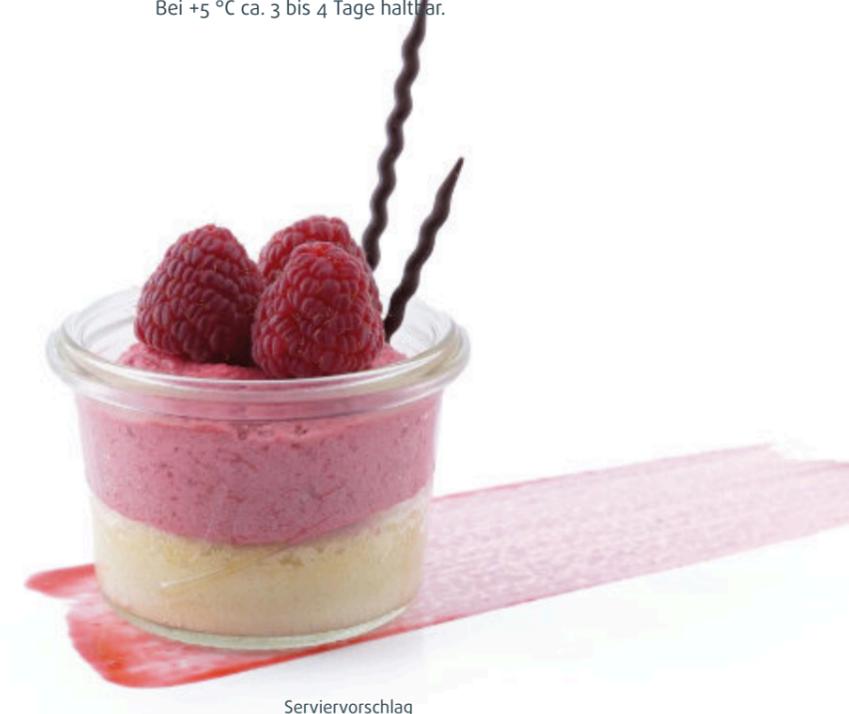
Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen. Bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage haltbar.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **30 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 225153

Feine Küchlein



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

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 3,5 cm
Gewicht: 27 g
Packungsgröße: 60 St. im Karton

Zubereitung:

Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.
Bei +5° C 3 - 4 Tage haltbar.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **10 / 4** Kartons / Wochen



Serviervorschlag

Art.-Nr. 830757

Schokoladentrüffel-Creme



Dunkle Schokoladentrüffel-Creme auf rein pflanzlicher Basis im praktischen 500 ml Spritzbeutel.

Verwendung:

Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Sterntülle elegante Rosetten und Tortenverzierungen kreieren.

Form: Kegel
Höhe: ca. 25 cm
Breite: ca. 7 cm
Volumen: 500 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 3 bis 4 Tage haltbar.

Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastrobblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **15 / 4** Kartons / Wochen



Serviervorschlag



Volumen 500 ml



Höhe ca. 25 cm

Breite ca. 7 cm

Art.-Nr. 700743

Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeermark



Zartbitterschokoladenmousse in Zylinderform mit fruchtigem Himbeermark auf Schokoladenbiskuit.

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 45 g
Packungsgröße: 20 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 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 336822

Joghurttörtchen mit Mangomark



Erfrischende Joghurtcreme auf saftigem Biskuit und exotischem Mangomark.

Form: Zylinder
Höhe: 4 cm
Breite: 5 cm
Volumen: 80 ml
Gewicht: 50 g
Packungsgröße: 20 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 min.
Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **20 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht



Serviervorschlag

Art.-Nr. 515051

Lebkuchensoufflé, saisonal erhältlich

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



Produktansicht

Art.-Nr. 186800

Apfel Tarte

Feiner Mürbteig, Preiselbeermarmelade, Apfelstücke und eine gratinierte leichte Vanillecreme zeichnen dieses warme Dessert aus.

Form: rund
Höhe: 1,5 cm
Breite: 9 cm
Volumen: 110 ml
Gewicht: 80 g
Packungsgröße: 18 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 635238

Rhabarber-Sauerrahm Tarte

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

Form: rund
Höhe: 2 cm
Breite: 8 cm
Gewicht: 105 g
Packungsgröße: 18 St. im Karton

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge & Lieferzeit: **22 / 4** Kartons / Wochen



Produktansicht

Zubereitung:

Für „à 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, 50 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.



Serviervorschlag

Zubereitung:

Die Tarte tiefgekühlt aus der Papierkapsel nehmen. Verwendung als kaltes Dessert: Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 90 min., nach Belieben anrichten.

Verwendung als warmes Dessert:

Mikrowelle: tiefgekühlte Tarte bei 1000 Watt ca. 60 sec. erwärmen. Backofen (für größere Mengen): tiefgekühlte Tarte bei 160° ca. 12 bis 14 min. erwärmen.



Serviervorschlag

Zubereitung:

Tiefgekühlt ohne Verpackung im Combi-Dämpfer bei 160° C / 40 % / 12 min erwärmen oder aufgetaut für 5 bis 6 min.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 527160

Mandelnougatsoufflé mit flüssigem Kern 40 g

Feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé.

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



Produktansicht

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.



Serviervorschlag

Art.-Nr. 700407 / 393958

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern in 2 Größen

Einer unserer Klassiker nun auch einsetzbar als Komponente Ihrer Dessertvariation oder beim Flying Buffet.



Serviervorschlag

Produktfamilie

Art.-Nr. 700407

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 4 cm
Volumen: 35 g
Packungsgröße: 36 St. im Karton



Produktansicht

Art.-Nr. 393958

Form: rund
Höhe: 3 cm
Breite: 6 cm
Volumen: 60 g
Packungsgröße: 40 St. im Karton



Produktansicht

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.

Unser Versprechen: Dessertgenuss mit Umwelt-Plus*

Genuss als Höhepunkt.

Unsere handgemachten Desserts aus erlesenen Zutaten krönen jedes Menü. Sie sorgen für jenen Abschluss, den Ihre Gäste mit Wohlwollen mit nach Hause nehmen.

Doch, was hat süßer Genuss mit Klimaschutz zu tun?
Bei uns sehr viel!

Unsere Desserts sorgen für Genussmomente, die glücklich machen. Man kennt uns aber auch als Unternehmen mit hohem Verantwortungsbewusstsein für Mensch, Tier und Umwelt.

Unsere hochwertigen, tiefgekühlten „ready to use“-Patisserieprodukte unterstützen Sie dabei, Ihre Kosten und Ihre Qualitätsansprüche gleichermaßen im Griff zu haben. Das Geheimnis unserer hohen Produktqualität wollen wir gerne mit Ihnen teilen. Es beruht auf drei wesentlichen Komponenten:

Umwelt **Mensch** **Sorgfalt**

*Dessertgenuss mit Umwelt-Plus

Jedes Lebewesen und die gesamte Biosphäre um uns herum – alles, was mit unseren Desserts in Verbindung steht – muss gerecht behandelt werden.

- Menschen verdienen Respekt und faire Entlohnung.
- Tiere brauchen die bestmögliche Haltung und gesunde Nahrung.
- Pflanzen brauchen gesunde Böden, sauberes Wasser und gute Luft.

Deshalb suchen wir in allen Bereichen stets nach der verträglichsten Variante mit den geringsten negativen Auswirkungen und sichern so unseren wirtschaftlichen Erfolg. Weniger wollen wir nicht.

Alle Produkte werden am österreichischen Produktionsstandort

- **nachhaltig und**
- **zu 100% in Handarbeit**

mit besten (Bio-)Rohstoffen, wenn möglich regionaler Herkunft, hergestellt.





Die Dessertmanufaktur

Göttinger GmbH
Schwabengasse 9
A-3812 Groß Siegharts

Tel.: 0043 (0) 2847 2318

office@goettinger.com
www.goettinger.com

BIO-Kontrollnummer: AT-BIO-402



Im Katalog online



In die Backstube schauen



Pâtisserie für Hotellerie, Restaurants und Catering
vom österreichischen Dessertspezialisten.

