

3 Boxen im Set GENUSSPAKET 3,6 Kg frische Keks per Set netto €341,85



Festtagsauslese

Erlesene und edle Weihnachtsgebäck-Confiserie

Spitzkuchen
Ein echter Weihnachtsklassiker, den wir für dieses Sortiment besonders kräftig und winterlich abgestimmt haben. Der würzige Teig erhält durch Zimt, Sternanis und weitere feine Weihnachtsgewürze seinen charakteristischen, warmen Geschmack. Umhüllt von herber Zartbitterschokolade entsteht ein schöner Kontrast zwischen kräftigen Gewürznoten und feinem Schokoladenschmelz. Traditionell, aromatisch und genau so, wie Weihnachtsgebäck schmecken soll.

Glühwein-Taler
Kräftiger, würziger Teig trifft auf eine feine Glühwein-Ganache aus Schokolade und Sahne. Sie ist weich und cremig, fast nougatarig im Schmelz, dabei aber deutlich weniger süß. Echter Glühwein und ausgesuchte Glühweingewürze geben der Ganache ihre warme, winterliche Aromatik und sorgen dafür, dass man den Glühwein auch wirklich herausschmeckt. Umhüllt von dunkler Schokolade und von Hand mit kleinen Splittern weißer Schokolade dekoriert – eine außergewöhnliche Spezialität mit einem wunderbar weichen, schmelzenden Kern.

Amaretto-Konfekt
Unter der dunklen Schokoladenhülle verbirgt sich ein fein gewürzter, weihnachtlicher Teig mit einer besonders saftigen, fast feuchten Marzipanauflage. Sie bleibt wunderbar weich und sorgt dafür, dass dieses Konfekt beim Reinbeißen alles andere als trocken wirkt. Mit Amaretto verfeinert, entwickelt das Marzipan ein ausgeprägtes, warmes Mandelaroma, das hervorragend mit dem würzigen Teig und der herben Schokolade harmonisiert. Zum Abschluss wird jedes einzelne Stück von Hand mit einer Mandel belegt.

Beschwipste Herrnschnitten
Die Basis dieser außergewöhnlichen Spezialität bildet ein kräftiger, weihnachtlich gewürzter Printenteig. Darauf liegt eine besonders saftige und weiche Marzipanschicht, die mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert wird. Das Kirschwasser bringt eine feine, leicht fruchtige Spiritusnote mit, die man schmeckt, ohne dass sie die anderen Aromen überdeckt. Eine großzügige Hülle aus weißer Schokolade sorgt schließlich für einen weichen, cremigen Schmelz. Saftig und fein ausbalanciert, mit einer ganz dezenten geschmacklichen Erinnerung an Schwarzwälder Kirsche.



Gewichtsangabe je 300g
Gesamtmenge 1.200g

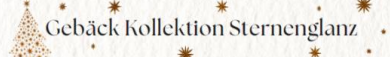
Artikel 2532
Preis: 125,95 € Netto



Confiserie Festtagsauslese



★ FRÖHLICHE WEIHNACHTEN ★



Gebäck Kollektion Sternenglanz





Gebäck Kollektion Sternenglanz

Feine Weihnachtsgebäck Kollektion

Butter-Spekulatius
Herrlich buttrig, zart und goldbraun gebacken. Unser Butter-Spekulatius wird nach traditioneller Art gefertigt und erhält durch seine feine, mürb-knusprige Struktur seinen unverwechselbaren Charakter. Beim Reinbeißen zunächst wunderbar kross, entfaltet sich anschließend der volle, feine Buttergeschmack mit dezenten Röstaromen. Die charakteristischen Motive und kleinen handwerklichen Unterschiede machen jedes Stück zu einem echten Weihnachtsklassiker – schlicht, ehrlich und einfach richtig gut.

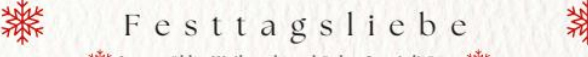
Linzer Gebäck
Zartes, mürbes Buttergebäck, von Hand zusammengesetzt und großzügig mit fruchtiger Himbeerkonfitüre gefüllt. Schon beim ersten Bissen trifft das feine, buttrige Gebäck auf die intensive Fruchtigkeit der Himbeere und einen zarten Hauch Puderzucker. Die leicht säuerliche Fruchtnote bildet dabei einen wunderbaren Gegenpol zur feinen Süße des Gebäcks. Saftig, mürbe und herrlich fruchtig – ein kleines Stück traditionelle Backerkunst, das förmlich auf der Zunge zergeht.

Florentiner
Knusprig geröstete Mandeln, eingebettet in eine goldbraun karamellierte Masse und mit feiner Zartbitterschokolade veredelt. Beim ersten Biss herrlich knackig, dann entfalten sich kräftige Röstaromen, feines Karamell und der zarte Schmelz dunkler Schokolade. Jeder Florentiner entsteht mit seinem ganz eigenen Charakter und darf ein wenig anders aussehen – genau daran erkennt man echtes Handwerk. Intensiv nussig, wunderbar karamellig und verführerisch schokoladig – ein Gebäck für echte Genießer.

Schoko-Spritzgebäck
Von Hand geformtes Spritzgebäck aus feinem Buttermilch, goldbraun gebacken und mit Zartbitterschokolade veredelt. Die markante S-Form und die feinen Rillen sorgen für den typischen handwerklichen Charakter. Beim Reinbeißen leicht knusprig, wird das Gebäck wunderbar mürbe und verbindet sich mit dem feinen Schmelz der dunklen Schokolade. Buttrig, schokoladig und herrlich zart – ein traditioneller Gebäckklassiker, bei dem man nur schwer bei einem Stück bleiben kann.

Gewichtsangabe je 300g Gesamtmenge 1.200 g

Artikel 2530
Preis: 105,95 € Netto



Festtagsliebe

Ausgewählte Weihnachtsgebäck – Spezialitäten

Vanillekipferl
Feine Vanillekipferl aus zartem, mürbem Teig; goldgelb gebacken und großzügig mit feinem Zucker bestäubt. Beim Reinbeißen wunderbar locker und mürbe, entfalten sie ihren feinen Buttergeschmack und das typische Aroma der Vanille. Die leicht unterschiedlichen Formen und Bräunungen gehören dabei einfach dazu und zeigen, dass hier noch echtes Bäckerhandwerk steckt. Ein Weihnachtsklassiker, der zart zerfällt und auf der Zunge beinahe schmilzt.

Dominosteine
Saftige Dominosteine, rundum mit kräftiger Zartbitterschokolade überzogen und anschließend von Hand mit feinen Streifen aus Vollmilchschokolade dekoriert. Zum Abschluss bekommen sie einen Hauch feinen Silberstaub – das macht jedes Stück auch optisch zu etwas Besonderem. Unter der knackigen Schokoladenhülle wartet der typisch weiche, saftige Kern. Zartbitter, Vollmilch und die feine Füllung verbinden sich zu einem kleinen Weihnachtsgebäck, bei dem Schokolade ganz klar die Hauptrolle spielt.

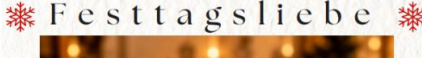
Schokoladen-Weichprinten
Saftige Weichprinten, großzügig und vollständig mit kräftiger Zartbitterschokolade überzogen. Unter der knackigen Schokoladenhülle bleibt die Printe wunderbar weich und aromatisch – genau dieser Gegensatz macht sie so besonders. Der kräftige Geschmack der dunklen Schokolade und die weiche Printe ergänzen sich dabei perfekt. Ein Stück traditionelles Bäckerhandwerk, schon saftig, kräftig schokoladig und mit kleinen handwerklichen Unregelmäßigkeiten im Überzug.

Mandelkonfekt in weißer Schokolade
Unter einer großzügigen Schicht weißer Schokolade steckt ein wunderbar weicher, saftiger Gebäckkern mit der fein-würzigen Note traditionellen Weihnachtsgebäcks. Reichlich gestittete Mandeln sorgen für einen feinen Biss und bilden einen schönen Kontrast zur cremig schmelzenden Schokolade. Mandelaromen, weiches Gebäck und die üppige weiße Schokoladenhülle verbinden sich zu einer besonders vollmundigen.



Gewichtsangabe je 300g
Gesamtmenge 1.200 g

Artikel 2531
Preis: 109,95 € Netto



Festtagsliebe



MERRY Christmas & HAPPY NEW YEAR

[Hier eingeben]