



STOLTENBERG

KATALOG 2026

Eisrohstoffe
für Eisherstellung
und Dekoration

Eisbecher- und
Verpackungsspezialist

**100
JAHRE**
Anni

Inhalt

100 Jahre Stoltenberg

Eishandel aus Leidenschaft und Tradition.

04

Unsere Produkte zur Eisherstellung und Dekoration

Amarena

Knackig im Biss, strahlend in der Farbe und eingelegt in Amarensaft mit einer optimalen Viskosität.

06

Toppings

Überdurchschnittlich hoher Fruchtanteil in all unseren Toppings für Ihr Speiseeis.

10

Dekore

Von A wie Amarettini-Plätzchen bis Z wie Zuckerstreusel – wir bieten Ihnen eine große Vielfalt an Dekoren.

14

Variegati

Entdecken Sie immer wieder neue Variationen Ihrem Eis einen ganz eigenen Charakter zu verleihen.

18

Pasten

Hochwertigste naturbelassene Pasten für intensivsten Geschmack und brillante Farben.

24

Rohstoffe

Hochwertigste Rohstoffe für authentische Qualität.

30

Basen & Pulver

Das Herz und die Seele eines jeden selbst hergestellten Eises bildet die Base, die den Geschmack trägt.

32

Kakao/Kaffee/Schokolade

Hochwertiges Kakaopulver bester Qualität und ein umfangreiches Sortiment von Schokoladenprodukten.

40

Verpackungsmaterial und individuelle Bedruckung

Becher aus Pappe und Alternativen

Diverse Bechergrößen, ansprechende Designs und natürlich FSC zertifiziert.

44

Milchshake und Industriebeker

Die To-Go-Lösung für Milchshakes und vorportioniertes Eis in unterschiedlichen Größen und Designs.

48

Kunststoffbecher

Verschiedene Größen, Formen, Farben in unterschiedlichen Transparenzen.

52

Servietten und Papierhörnchen

Individuelle Bedruckung, verschiedene Größen und besonders weiches Material für Ihren Werbeträger.

56

Einschlagpapier

Für den Außer-Haus-Verkauf - die sichere Verpackungslösung in Form von Einschlagpapier.

60

Wunschverpackung

Wir sind Spezialist für individuelle Verpackungen mit ansprechendem

64

Produkte unserer Partner

Mit Zufriedenheit ans Ziel.

66

*Grazie di cuore per
100 anni di fiducia!*

Damals wie heute

Qualität und Partnerschaftlichkeit



Qualität seit 1926



Mehr als 2500 m²
Lagerkapazität



Optimale Cremigkeit
Ihres Eises



Naturbelassene
Rohstoffe



Pflanzlich
und laktosefrei



Fast alle Produkte
sind glutenfrei



100% Natürlicher
Geschmack



Fast alle Produkte
frei von tierischer
Gelatine



Frei von künstlichen
Farb- und Zusatzstoffen



Vegan



Überdurchschnittlicher
Fruchtgehalt



Zutaten aus
ausgewählten
Anbaugebieten



Produkte für die
Eisherstellung im
Kalt- und Warmverfahren



Milch/Sahne/Vanillin



Für intensivsten
Geschmack
und brillante Farben



Bestellung unter:

+49 (0)2131 17820 0
info@eishandel.de

Stoltenberg GmbH

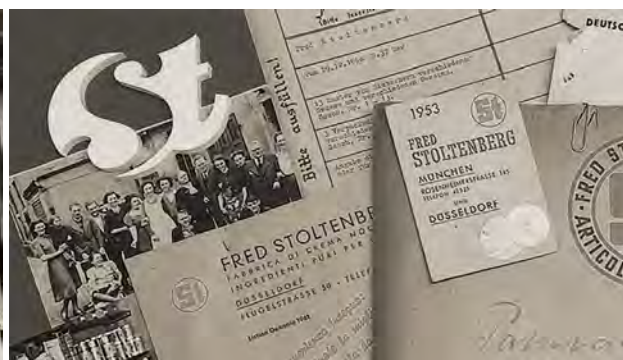
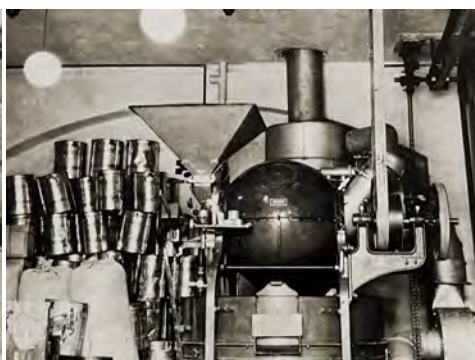
Eishandel aus Tradition und Leidenschaft seit 1926

„Qualität ist die Grundlage des Erfolgs“ – Dafür stehen wir als familiengeführtes Traditionsunternehmen seit fast 100 Jahren. Und das in allen Bereichen rund um das Thema Eiskreationen. Dies war auch Anspruch und Motivation unseres Gründers Fred Stoltenberg, dem Großvater des heutigen Geschäftsführers, als er 1926 in Dresden den Grundstein der heutigen Marke Stoltenberg legte.

Die Gründung unseres Unternehmens ging dabei auf eine einfache, wie zukunftsweisende Beobachtung des ehemaligen Spirituosenhändlers zurück, denn kurz zuvor begannen die ersten Eisdieleen aus den Dolomiten in Deutschland Fuß zu fassen und verzauberten Kinder wie auch Erwachsene gleichermaßen mit der hohen Kunst des italienischen Eisgenusses.

Überzeugt davon, dass italienisches Speiseeis auch in Deutschland langfristig seinen Siegeszug antreten würde, gründete Fred Stoltenberg zusammen mit seiner Frau zunächst einen Großhandel für Eisbedarf, in dem er nicht nur hochwertige und ausgesuchte Eiszutaten sowie Zubehör für die Eisherstellung und den Verkauf anbot, sondern für Hersteller und Eisdielen auch zu einem zuverlässigen und langfristigen Partner im Bereich der Eisproduktion avancieren und so maßgeblich zum Erfolg seiner Kunden beitragen konnte. Ein Konzept, das aufging. Bereits Anfang der 1950er eröffnete Fred Stoltenberg mit Stoltenberg München eine weitere Filiale seines Großhandels, dessen Einzugsgebiet zu diesem Zeitpunkt bereits bis nach Düsseldorf reichte.

Anfang der 1960er übernahm mit Carla und Horst Stoltenberg schließlich die zweite Generation der Familie die elterlichen Geschäfte. Gemäß dem Credo unseres Gründers und unterstützt durch den endgültigen Siegeszug des italienischen Speiseeises und der rasanten Entwicklung des Eismarktes eröffneten die Geschwister 1962 mit der Stoltenberg oHG eine weitere Filiale in Düsseldorf und widmeten sich in den folgenden Jahren ganz der Expansion des Familienunternehmens. Und das mit Erfolg. Denn nur wenige Jahre später entwickelte sich unsere Firma zu einem der wichtigsten und zuverlässigsten Partner deutscher Eishersteller und Eisdielen im Bereich Zutaten und Verpackungsmaterial. Wegen des gestiegenen Bedarfs an Büro- und Lagerkapazitäten zog unser Unternehmen schließlich nach Neuss, dem heutigen Hauptsitz des Unternehmens, wo die Lagerkapazität mittlerweile auf über 2500 m² erweitert wurde.





100 JAHRE *Anni*

Die Marke Stoltenberg Mit Tradition in die Zukunft blicken

2004 übernahmen mit Norbert Kip und Marcus Wieger schließlich die 3. Generation die Familiengeschäfte und bauten unser Traditionsunternehmen zu einer eigenen Marke aus. Und auch das Produktsortiment hat sich gewandelt. Ausgehend von einigen wenigen ausgewählten Eissorten in den 1960er Jahren bieten wir mittlerweile unseren Kunden und Partnern von Toppings über Pasten bis ganz individuell bedruckten BIO-Bechern und Einschlagpapier, die auch bei uns eingelagert werden können, eine breite Palette an konzeptstarken, innovativen und nachhaltigen Produkten und Serviceangeboten für die Eisherstellung und den Verkauf an.

Und heute? Noch immer steuert mit Norbert Kip, mittlerweile unterstützt von seinem Sohn Patrick Kip und einem 30-köpfigen Team aus langjährigen Außendienstmitarbeitern, Bürokräften und Lagermitarbeitern, die Geschicke unseres Unternehmens das jetzt deutschlandweit Eisproduzenten, Eisdielen, aber auch Hofläden und Eisautomaten mit hochwertigen und ausgesuchten Zutaten und individuell bedrucktem und nachhaltigem Verpackungsmaterial versorgt. Und das immer noch ganz der Familientradition verpflichtet und gleichzeitig mit einem Auge für neue Ideen und Entwicklungen und stets einem Ohr für die Kunden und ihre Bedürfnisse.





Amarena

Variegato, Amarenakirschen und Saft.
Knackig im Biss, strahlend in der Farbe und eingelegt
in Amarenasaft mit einer optimalen Viskosität.

Die traditionelle italienische Spezialität „Amarenabecher“ steht für La Dolce Vita und ist auf fast jeder guten Eiskarte zu finden. Die sprichwörtliche Kirsche auf dem Sahnehäubchen dafür finden Sie bei uns seit Jahrzehnten in gewohnter Qualität und unterschiedlichen Größen.



Amarenakirschen

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Amarenakirschen 18/20	4823	4 x 5,5 kg	Dose
Amarenakirschen 20/22	4824	4 x 5,5 kg	Dose
Amarenakirschen 22/24	4825	4 x 5,5 kg	Dose
Amarenakirschen 25	5123	4 x 5,5 kg	Dose



Verleihen Sie Ihrem Amarenaeis das gewisse Etwas:

Mit unseren Variegati erhält es die charakteristische Marmorierung und einen intensiven, vollmundigen Geschmack – für ein unwiderstehliches Genusserlebnis, das begeistert.





Amarena Variegato

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Amarena Variegato Deliziosa (deklarationspflichtig)	1610	3 x 5,5 kg	Dose
Amarena Variegato Natura (deklarationsfrei)	1609	3 x 5,5 kg	Dose
Amarena Variegato Natura mit ganzen Kirschen (deklarationsfrei)	5216	3 x 5,5 kg	Dose

Amarenasoßen

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Amarenasirup	1608	6 x 3,0 L	Flasche
Amarenasirup	2666	1 x 6,5 L	Kanister
Amarena-Flip	2920	12 x 1,0 kg	Flasche



Toppings

Überdurchschnittlich hoher Fruchtanteil
in all unseren Toppings für Ihr Speiseeis

Mit unseren Toppings setzen Sie jedem Eisbecher einen krönenden Abschluss. Geschmacklich und optisch überzeugen Stoltenberg-Toppings durch ihren überdurchschnittlich hohen Fruchtanteil, schmelzende Cremigkeit, ihre appetitliche Farbgebung und hervorragende Fließeigenschaften. Die handlichen Flaschen mit Anti-Tropf Verschluss und klarer farblicher Kennzeichnung, ermöglichen effektives und sauberes Arbeiten auch im oftmals hektischen Betriebsablauf.

Selbstverständlich sind alle Toppings frei von Farbstoffen, glutenfrei und unterliegen ständigen Qualitätskontrollen.





Amarena

Artikel.-Nr. 2920
12 x 1 kg Flasche



Banane

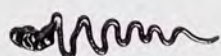
Artikel.-Nr. 2771
12 x 1 kg Flasche



Erdbeer

Artikel.-Nr. 2775
12 x 1 kg Flasche
Artikel.-Nr. 2795
1 x 7 kg Kanister

Beliebt



Heidelbeer

Artikel.-Nr. 2777
12 x 1 kg Flasche



Himbeer

Artikel.-Nr. 2778
12 x 1 kg Flasche



Kiwi

Artikel.-Nr. 2779
12 x 1 kg Flasche

Beliebt



Melone

Artikel.-Nr. 4661
12 x 1 kg Flasche



Minze

Artikel.-Nr. 4660
12 x 1 kg Flasche

Beliebt



Tropical

Artikel.-Nr. 2782
12 x 1 kg Flasche



Vanille

Artikel.-Nr. 2783
12 x 1 kg Flasche



Waldbeer

Artikel.-Nr. 2784
12 x 1 kg Flasche

Beliebt

Kaffee

Artikel.-Nr. 2772
12 x 1 kg Flasche



Beliebt

Haselnuss

Artikel.-Nr. 2776
12 x 1 kg Flasche

**Haselnuss Premium**

Artikel.-Nr. 5406
12 x 0,9 kg Flasche

**Karamell**

Artikel.-Nr. 2773
12 x 1 kg Flasche



Beliebt

Karamell Mou

Artikel.-Nr. 2774
12 x 1 kg Flasche

**Pistazien**

Artikel.-Nr. 4236
6 x 1 kg Flasche

**Pistazien-Flip Premium**

Artikel.-Nr. 5781
12 x 0,90 kg

**Praliné**

Artikel.-Nr. 4791
6 x 0,9 kg Flasche

**Schokolade**

Artikel.-Nr. 1731
12 x 1 kg Flasche
Artikel.-Nr. 2790
1 x 7 kg Kanister

**Tiramisu**

Artikel.-Nr. 2781
12 x 1 kg Flasche

**Walnuss**

Artikel.-Nr. 2785
12 x 1 kg Flasche





Dekore

Von A wie Amarettini-Plätzchen bis Z wie Zuckerstreusel
– wir bieten Ihnen eine große Vielfalt an Dekoren.

Ob crunchy, schokoladig oder farbenfroh bunt für die Kinder, bei uns finden Sie nahezu unzählige Möglichkeiten individuelle Dekorideen umzusetzen. Neben den gängigen Standards, wie weißen Schokoraspeln für Spaghettieis, suchen wir für Sie auch immer nach neuen Trendprodukten.

Wir gewährleisten höchste Qualitätsansprüche durch wiederholte Analysen und Optimierungen unserer Produkte.

Das ist einer der Grundsätze in der 100-jährigen Geschichte unseres Familienunternehmens.





**Amarettini
gehackt**

Artikel.-Nr. 2048
Kartoninhalt 1 x 4 kg



Amarettini-Mehl

Artikel.-Nr. 2267
Kartoninhalt 1 x 6 kg



**Amarettini-Kekse
groß**

Artikel.-Nr. 2269
Kartoninhalt 1 x 2 kg



**Amarettini-Kekse
klein**

Artikel.-Nr. 2268
Kartoninhalt 1 x 2 kg



**Aromatisierte
Krokantstreusel**

Artikel.-Nr. 2047
Kartoninhalt 1 x 6 kg



**Erdnusskerne
geröstet/ halbiert**

Artikel.-Nr. 4860
Kartoninhalt 10 x 1 kg



**Haselnüsse
gehackt**

Artikel.-Nr. 2963
Kartoninhalt 7 x 2 kg



**Krokantstreusel
grob**

Artikel.-Nr. 4932
Kartoninhalt 8 x 2 kg



Beliebt

**Haselnüsse
geröstet**

Artikel.-Nr. 1893
Kartoninhalt 7 x 2 kg



**Haselnüsse
karamellisiert**

Artikel.-Nr. 4750
Kartoninhalt 4 x 2 kg



**Haselnuss-
krokantstreusel**

Artikel.-Nr. 4788
Kartoninhalt 1 x 3,5 kg



**Löffelbiskuit
Savoirdi**

Artikel.-Nr. 2575
Kartoninhalt 1 x 2,4 kg



**Mandel-
Krokant**

Artikel.-Nr. 4611
Kartoninhalt 4 x 2 kg



Mokkabohnen

Artikel.-Nr. 2285
Kartoninhalt 10 x 1 kg



Nusone

Artikel.-Nr. 1068
Kartoninhalt 8 x 2 kg



Beliebt

Nuss Mix

Artikel.-Nr. 1714
Kartoninhalt 4 x 2 kg



Pistazienkerne gehackt

Artikel.-Nr. 5697/ 5571
Kartoninhalt 10 x 1 kg



Pistazienkerne geröstet

Artikel.-Nr. 5698/ 1755
Kartoninhalt 10 x 1 kg



Beliebt

Sahne Karamellstücke

Artikel.-Nr. 2284
Kartoninhalt 4 x 1 kg



Schokolinsen "Smarties"

Artikel.-Nr. 2286
Kartoninhalt 10 x 1 kg



Schokoraspeln Schwarzwald

Artikel.-Nr. 2283
Kartoninhalt 1 x 5 kg



Schokoflocken schwarz fein

Artikel.-Nr. 5001
Kartoninhalt 1 x 5 kg



Schokoflocken schwarz grob

Artikel.-Nr. 5002
Kartoninhalt 1 x 5 kg



Schokoflocken weiß

Artikel.-Nr. 5000
Kartoninhalt 1 x 5 kg



Sultaninen Australien 5 Kronen

Artikel.-Nr. 4784
Kartoninhalt 1 x 14 kg



Sultaninen Cilena

Artikel.-Nr. 4969
Kartoninhalt 1 x 10 kg



Walnüsse karamellisiert

Artikel.-Nr. 5377
Kartoninhalt 6 x 1,5 kg
Artikel.-Nr. 5378
Kartoninhalt 24 x 0,5 kg



Walnüsse halbiert

Artikel.-Nr. 1277
Kartoninhalt 6 x 1,8 kg



Walnüsse halbiert Chile

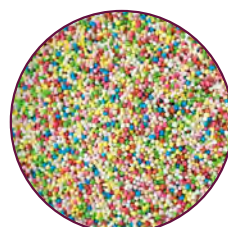
Artikel.-Nr. 5113
Kartoninhalt 10 x 1 kg



Beliebt

Zuckerstreusel bunt

Artikel.-Nr. 5632
Kartoninhalt 10 x 1 kg



Zuckerkügelchen Nonpareille

Artikel.-Nr. 5631
Kartoninhalt 10 x 1 kg



Variegati

Cremes zum Marmorieren von Speiseeis
- einfach schichtweise einarbeiten
für kreative Dekorationen.

Mit unseren Variegati bieten wir Ihnen neben den Klassikern wie Cioccoprima, Frollino und Amarena, eine reichhaltige Produktpalette an fein abgestimmten Geschmackserlebnissen.

Ob fruchtig-frisch, schokoladig oder zart schmelzend karamellig, beste Zutaten bilden eine stimmige Kreation, die es Ihnen ermöglicht Ihren Kunden immer wieder neue Eissorten zu präsentieren.

Eine lange Stabilität im Eis und passende Basispasten aus unserem Sortiment erleichtern Ihnen die Handhabung und Zusammenstellung. Entdecken und kombinieren Sie immer wieder neu.



Milchvarianten

Unsere Milch-Variegati in cremiger Konsistenz eignen sich ideal zum natürlichen Marmorieren von Milcheis. Sie sorgen für eine gleichmäßige Struktur, eine harmonische Geschmacksabrundung und eine klare optische Abgrenzung im Eis. Durch ihre milchbasierte Rezeptur fügen sie sich ausgewogen in die Eismasse ein und unterstützen eine kontrollierte Verarbeitung in der handwerklichen Eisherstellung.



Dubaiprima Variegato

Pistaziencreme mit Kadaifi, exotisch und knusprig.

Artikel.-Nr. 5782
Kartoninhalt 2 x 4 kg



Milkiprima Variegato

Milchschokoladencreme.

Artikel.-Nr. 5783
Kartoninhalt 2 x 4 kg



Biancaprima Variegato

Weißer Schokoladencreme.

Artikel.-Nr. 4790
Kartoninhalt 2 x 5 kg



Bueni Variegato

Haselnusscreme mit knusprigen Waffelstücken.

Artikel.-Nr. 5402
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Caramelprima Variegato

Sahne-Karamellcreme.

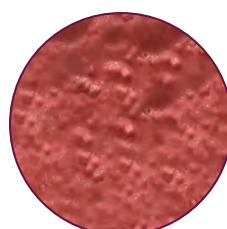
Artikel.-Nr. 5006
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Cioccoprima Variegato

Reichhaltige Nuss-Nougat-Giandujacreme.

Artikel.-Nr. 4662
Kartoninhalt 2 x 5 kg



Erdbeer Crunch Variegato

Milch-Erdbeercreme mit Keksstücken.

Artikel.-Nr. 5780
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Frollino Variegato

Nuss-Nougatcreme mit Keksstücken.

Artikel.-Nr. 4910
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Hanussi Variegato

Nuss-Nougat mit Waffeln und
Haselnüssen, cremig-knusprig.

Artikel.-Nr. 4242
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Karamell-Mou Variegato

Karamell-Mou-Creme.

Artikel.-Nr. 4240
Kartoninhalt 2 x 3 kg



Noccioprima Variegato

Haselnusscreme mit
25% Haselnussanteil.

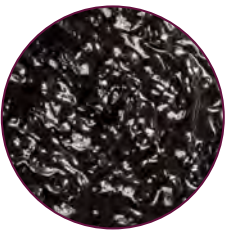
Artikel.-Nr. 5427
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Nutlyprima Variegato

Nuss-Nougat-Gianduja, cremig,
nussig, klassischer Geschmack.

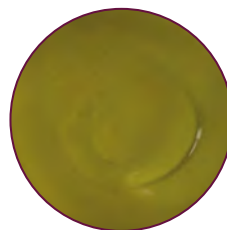
Artikel.-Nr. 5634
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Orio Variegato

Zartbitterschokoladencreme
mit Keksstücken.

Artikel.-Nr. 5792
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Pistacchioprima Variegato

Pistaziencreme mit
25% Pistazienanteil.

Artikel.-Nr. 5405
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Raffiziosa Variegato

Weißer Schokoladencreme
mit Kokosraspeln und klein
gehackten Haselnüssen.

Artikel.-Nr. 4021
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Rock Roché Variegato

Nuss-Nougatcreme mit
gerösteten, gehackten
Haselnüssen.

Artikel.-Nr. 4022
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Salzkaramell Variegato

Butter-Karamellcreme
mit grobem Meersalz.

Artikel.-Nr. 5388
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Lemonion Variegato

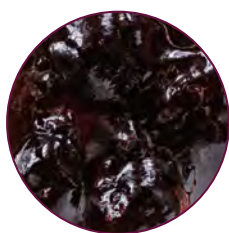
Zitronencreme mit Keksen,
fruchtig und frisch.

Artikel.-Nr. 5629
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Fruchtvarianten

Unsere Frucht-Variegati in marmeladenartiger Konsistenz überzeugen durch einen hohen Fruchtanteil und intensive Aromen. Ideal zum natürlichen Marmorieren von Speiseeis, verleihen sie jedem Eis eine fruchtige Geschmacksnote und attraktive Optik.



Amarena Variegato Deliziosa

Amarena-Kirsch-Variegato mit einer violett, glänzenden Farbe.

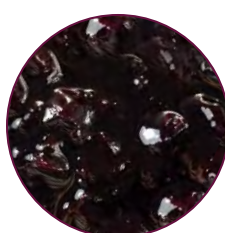
Artikel.-Nr. 1610
Kartoninhalt 3 x 5,5 kg



Amarena Variegato o.F.

Amarena-Kirsch-Variegato mit natürlichen Farbstoffen.

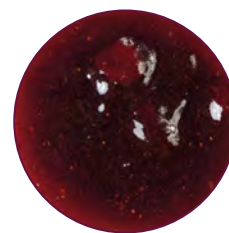
Artikel.-Nr. 1609
Kartoninhalt 3 x 5,5 kg



Amarena Variegato mit ganzen Kirschen

Amarena-Kirsch-Variegato mit ganzen Kirschen.

Artikel.-Nr. 5216
Kartoninhalt 3 x 5,5 kg



Erdbeer Variegato

Variegato mit Walderdbeeren.

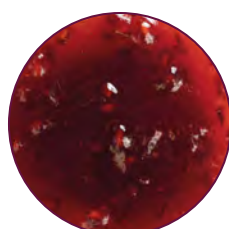
Artikel.-Nr. 1988
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Feigen Variegato

Variegato mit Feigenstückchen.

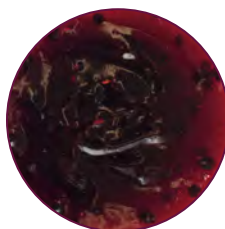
Artikel.-Nr. 4592
Kartoninhalt 2 x 3 kg



Granatapfel Variegato

Variegato mit Granatapfelkernstückchen.

Artikel.-Nr. 4723
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Holunder Variegato

Variegato mit Holunderbeergeschmack.

Artikel.-Nr. 4598
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Ingwer Variegato

Variegato mit Ingwerstückchen, angenehm scharf, leicht zitronig und aromatisch.

Artikel.-Nr. 5124
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg

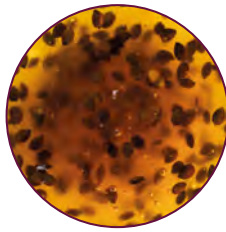


Mandarine Kurkuma Variegato

Variegato mit fruchtigen
Mandarinenstücken und
würziger Kurkuma-Note.

Artikel.-Nr. 5125

Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Maracuja Variegato

Intensiv-fruchtiger
Maracujageschmack, leicht
säuerlich und aromatisch.

Artikel.-Nr. 4862

Kartoninhalt 2 x 5 kg

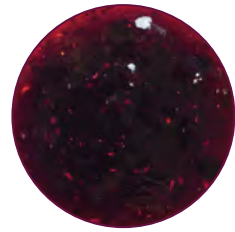


Pfirsich-Orangen Variegato

Variegato mit Pfirsich-
und Orangenstücken.

Artikel.-Nr. 1647

Kartoninhalt 2 x 5 kg



Waldbeer Variegato

Ein Mix aus den besten Waldbeeren:
Johannisbeeren, Erdbeeren,
Blaubeeren und Himbeeren.

Artikel.-Nr. 1934

Kartoninhalt 2 x 4,5 kg



Wildkirsche Deliziosa

Variegato mit Wildkirschen,
intensiv-fruchtigem und
leicht herben Aroma.

Artikel.-Nr. 5318

Kartoninhalt 2 x 4,5 kg





Pasten

Eispasten für die Herstellung von Speiseeis, das begeistert
– mit unseren aromatischen Pasten gelingt jede Kreation.

Es braucht jahrelange Erfahrung und Inspiration um seinen Kunden besten Gewissens eine Auswahl hochwertigster, naturbelassener und sehr ergiebiger Produkte anbieten zu können. Diese Tradition lässt uns mit Stolz auf unsere Pasten verweisen, deren Zutaten aus ausgewählten Anbaugebieten kommen: Haselnüsse aus dem Piemont, Pistazien aus Sizilien, Mango-Püree aus Indien oder Vanilleschoten aus Madagaskar.

Unsere Fruchtpasten für die Eisherstellung überzeugen mit intensivem Fruchtgeschmack und hohem Fruchtanteil. Sie integrieren sich gleichmäßig in die Eismasse und sorgen für eine vollmundige, natürliche Fruchtnote in jedem Eis.

Reiner Nussgeschmack, feine Konsistenz und optimale Verarbeitung
– unsere Nusspasten machen jedes Eis zu einem echten Genuss.



Klassische Pasten



Blue Wonder Paste

Blaue Paste mit intensivem Kaugummigeschmack.

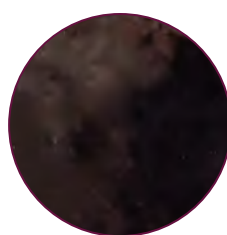
Artikel.-Nr. 4922
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 30-50 gr / kg



Bueni Paste

Haselnusscreme mit intensiv, nussigem Geschmack.

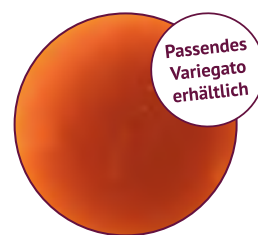
Artikel.-Nr. 5401
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Karamellpaste

Klassischer Karamellgeschmack.

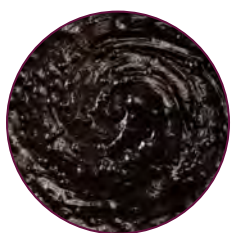
Artikel.-Nr. 2797
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 50-60 gr / kg



Frollino Paste

Eiercreme mit Butterkeksnote.

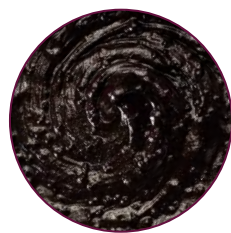
Artikel.-Nr. 1624
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 50-60 gr / kg



Giandujapaste ohne Zucker

Bittere Gianduja mit 40% Kakaoanteil.

Artikel.-Nr. 4125
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Giandujapaste mit Zucker

Milde Gianduja, cremig und nussig.

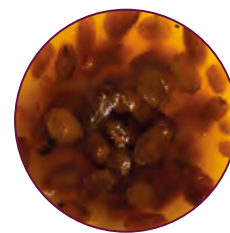
Artikel.-Nr. 4123
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Hanussi Paste

Haselnuss-Kakao-Geschmack, schokoladig und lecker.

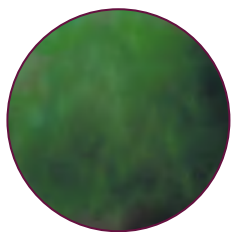
Artikel.-Nr. 4730
Kartoninhalt 2 x 4 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Malaga Deliziosa Paste

Malagawein mit Sultaninen.

Artikel.-Nr. 4851
Kartoninhalt 2 x 5 kg
Dosierung 80-100gr / kg



Grüne Minzpaste Deliziosa

Grüne Paste mit frischem Minzgeschmack.

Artikel.-Nr. 4853
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 50-60 gr / kg



Raffiziosa Paste

Weißer Schokoladenpaste mit Mandel-Kokos-Geschmack.

Artikel.-Nr. 4031
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Rock Roché Paste

Haselnuss-Nougat-Pralinen-Geschmack mit 46% Haselnussanteil.

Artikel.-Nr. 4032
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Salzkaramellpaste

Salzkaramellgeschmack, süß-salzig perfekt balanciert.

Artikel.-Nr. 5387
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Passendes
Variegato
erhältlich

Tiramisupaste

Italienischer Tiramisu-
geschmack mit Marsalawein
und Ei.

Artikel.-Nr. 1930
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 60-80 gr / kg



Tartufopaste Crocko

Gianduja mit ganzen
Haselnüssen, für
Tartufogeschmack.

Artikel.-Nr. 1028
Kartoninhalt 1 x 10 kg
Dosierung 60-80 gr / kg



Amore di panna

Sahnegeschmack, ideal für
Stracciatella und Amarena.

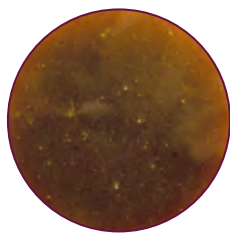
Artikel.-Nr. 5777
Kartoninhalt 2 x 5,5 kg
Dosierung 30-50 gr / kg



Mont Everest Paste

Traditioneller Milch- und
Honiggeschmack in Pastenform.

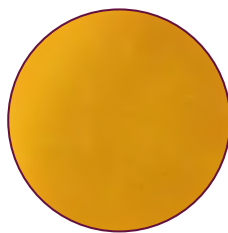
Artikel.-Nr. 1196
Kartoninhalt 1 x 10 kg
Dosierung 30-50 gr / kg



Vanillepaste Bourbuona

Paste mit Bourbon-
Vanillengeschmack.

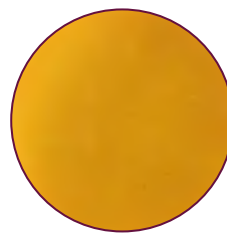
Artikel.-Nr. 5579
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 35-50 gr / kg



Vanillepaste Deliziosa

Natürliche Vanillepaste
mit Ei (deklarationsfrei).

Artikel.-Nr. 4863
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 50-70 gr / kg



Vanillepaste Gran Vaniglia

Paste mit klassischem
Vanillegeschmack.

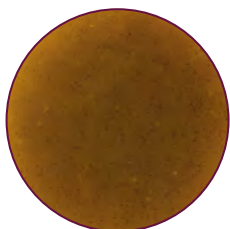
Artikel.-Nr. 1616
Kartoninhalt 3 x 4,7 kg
Dosierung 50-70 gr / kg



Vanillepaste Madagaskar

Natürliche Bourbonvanille
(deklarationsfrei).

Artikel.-Nr. 5127
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 35-50 gr / kg

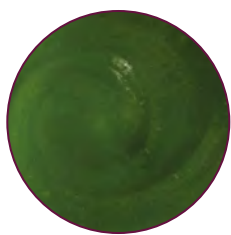


Zabaione Deliziosa o.F.

Italienische Eierlikörcreme
ohne Farbstoffe.

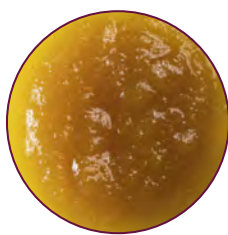
Artikel.-Nr. 5012
Kartoninhalt 2 x 4 kg
Dosierung 80-100 gr / kg

Frucht Pasten

**Grüne Apfelpaste**

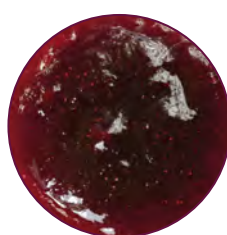
Intensiv-fruchtig, frisch-säuerlich, für ein aufregendes Geschmackserlebnis.

Artikel.-Nr. 2791
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Bananenpaste**

Aromatisch-reif, süß-cremig, mit intensivem Bananengeschmack.

Artikel.-Nr. 2416
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Erdbeerpaste**

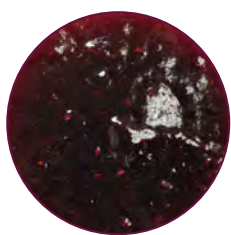
Aromatisch-fruchtig, süß-bitteres Erdbeeraroma, intensiver Erdbeergeschmack.

Artikel.-Nr. 2692
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Heidelbeerpaste**

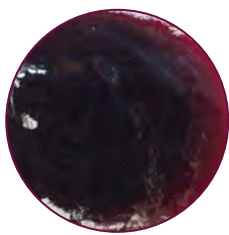
Aromatisch-fruchtig mit süß-herbem Heidelbeeraroma.

Artikel.-Nr. 2417
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Himbeerpaste**

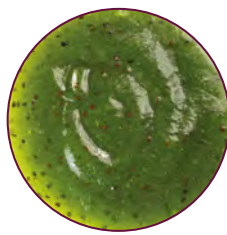
Aromatisch-fruchtig mit süß-herbem Himbeeraroma - intensiver Eisgenuss.

Artikel.-Nr. 2418
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Kirschpaste**

Süß-säuerliches Kirscharoma mit intensiv-fruchtigem Geschmack.

Artikel.-Nr. 2693
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Kiwpaste**

Süß-säuerlicher Kiwi-geschmack in natürlichem Grünton.

Artikel.-Nr. 2793
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Kokospaste**

Cremig-süß mit intensivem tropischem Aroma für eine exotische Frische und vollen Geschmack.

Artikel.-Nr. 2935
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Mangopaste**

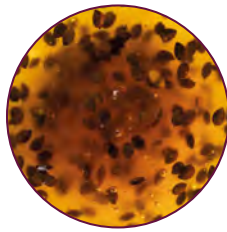
Saftig-süß mit intensivem Mangoaroma für eine tropische Frische.

Artikel.-Nr. 5283
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Melonenpaste**

Saftig-fruchtig mit süßem, erfrischendem Melonengeschmack.

Artikel.-Nr. 2419
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

**Maracuja Paste**

Aromatisch-exotisch mit süß-säuerlichem Maracujageschmack und ganzen Kernen.

Artikel.-Nr. 5705
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 40-60 gr / kg

Nuss Pasten



Erdnusspaste

Paste aus 100% gerösteten Erdnüssen.

Artikel.-Nr. 4859
Kartoninhalt 2 x 4 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Haselnusspaste grob

100 % Haselnüsse, kräftig nussig mit feiner Röstnote.

Artikel.-Nr. 1813
Kartoninhalt 1 x 10 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Haselnusspaste Italia

100% Haselnüsse mit Ursprung aus Italien, intensive Röstnote.

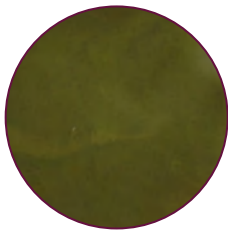
Artikel.-Nr. 2934
Kartoninhalt 1 x 10 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Haselnusspaste Piemont IGP

100 % IGP-Haselnüsse, aromatisch nussig mit feiner Röstnote.

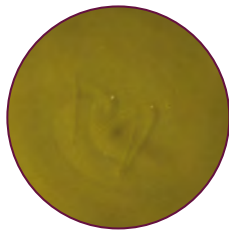
Artikel.-Nr. 5381
Kartoninhalt 2 x 4 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Pistazienpaste Smeraldo

100% Pistazienpaste mit natürlichem Farbstoff und feiner Salznote.

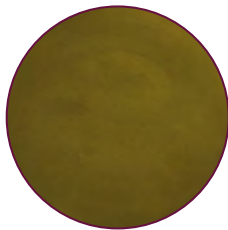
Artikel.-Nr. 5656
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Pistazienpaste fein

Pistazienpaste mit 21% Pistazienanteil.

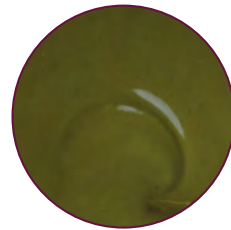
Artikel.-Nr. 1974
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Pistazienpaste natürlich

100% Pistazienpaste ohne Farbstoffe und mit feiner Salznote.

Artikel.-Nr. 5657
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Pistazienpaste Deliziosa

100% Pistazienpaste für höchste Ansprüche und einen reinen Pistaziengeschmack.

Artikel.-Nr. 4229
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Walnusspaste

Paste mit Walnussgeschmack und 31% Walnussanteil.

Artikel.-Nr. 2660
Kartoninhalt 3 x 4 kg
Dosierung 30-50 gr / kg



Walnusspaste Deliziosa

Paste mit intensivem Walnussgeschmack und Walnussstückchen.

Artikel.-Nr. 5121
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg



Gebrannte Mandelpaste

Paste mit gebranntem Mandelgeschmack.

Artikel.-Nr. 5576
Kartoninhalt 2 x 4,5 kg
Dosierung 80-100 gr / kg

Rohstoffe

Unsere Rohstoffe und weiterverarbeiteten Erzeugnisse sind fester Bestandteil der klassischen handwerklichen Eisherstellung und finden seit jeher ihren Einsatz im traditionellen Herstellungsverfahren. Sie werden nach hohen qualitativen Maßstäben von uns ausgewählt, wobei Herkunft, Natürlichkeit und konstante Eigenschaften im Mittelpunkt stehen. Denn wir wissen: Sorgfältig selektierte Produkte bilden die Grundlage für eine verlässliche Verarbeitung und eine authentische Qualität im handwerklich hergestellten Speiseeis.

Vanilleschoten

Tahiti schwarz 17-19 cm

Artikel.-Nr. 1228
Kartoninhalt 1 x 1 kg

Vanille Bourbon schwarz 18-20 cm

Artikel.-Nr. 5775
Kartoninhalt 1 x 1 kg

Tahiti original schwarz 18 cm

Artikel.-Nr. 4585
Kartoninhalt 1 x 1 kg

Vanille Bourbon kristallisiert 16-18 cm

Artikel.-Nr. 5694
Kartoninhalt 1 x 1 kg



Beliebt

Mangopüree Alphonso

Artikel.-Nr. 5822
Kartoninhalt 6 x 3,1 kg

Abgabe nur im ganzen Karton.





Basen und Pulver

Das Herz und die Seele eines jeden selbst hergestellten Eises bildet die Base, die den Geschmack trägt.

Unsere Milch- und Fruchtbasen sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und weitergegebenem Wissen – von Generation zu Generation. Sie sind immer abgestimmt auf die Bedürfnisse unserer Kunden: vegan bis laktosefrei, Milch- oder Wasserverarbeitung, Herstellung im Kalt- oder Warmverfahren, ohne das Endprodukt zu verfälschen. Wir helfen Ihnen bei der Optimierung von Cremigkeit und Stabilität Ihrer Produkte. Sollten Sie individuell abgestimmte Basen, entsprechend Ihren Bedürfnissen und Wünschen benötigen, sprechen Sie uns an und wir werden mit Ihnen eine zufriedenstellende Lösung finden.



Milch Base

Die Pasteurisierung bei der Verarbeitung von Milchbasen wird stets empfohlen, da sie das wichtigste Mittel zur Reduzierung der Keimzahl in Speiseeis ist. Dennoch enthalten einige Basen Stabilisatoren, die auch ohne Pasteurisierung eine hervorragende Struktur und Streichfähigkeit gewährleisten.

Sowohl niedrig- als auch höher dosierte Basen lassen sich zusätzlich mit frischer Sahne, Milchpulver, Dextrose oder Glukose verfeinern, um das Eis noch cremiger zu machen und jedem Rezept eine unverwechselbare, einzigartige Note zu verleihen.



Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Besonderheiten	Dosierung	Info
Base 50 Beutel	2041	7 x 2 kg	Der zeitlose Klassiker hebt den natürlichen Geschmack des Eises hervor und überzeugt durch seinen hohen Anteil an Magermilchpulver. Eine feine, leichte Vanillenote rundet das Aroma harmonisch ab, während die komplett fettfreie Zusammensetzung einen unbeschwerten Genuss ermöglicht.	50 gr pro L	 
Base 50 Fass	5721	1 x 30 kg	Der zeitlose Klassiker hebt den natürlichen Geschmack des Eises hervor und überzeugt durch seinen hohen Anteil an Magermilchpulver. Eine feine, leichte Vanillenote rundet das Aroma harmonisch ab, während die komplett fettfreie Zusammensetzung einen unbeschwerten Genuss ermöglicht.	50 gr pro L	 
Base 50 Famiglia	1014	7 x 2 kg	Mit minimalem Aufwand bietet dieses Produkt ein maximales Ergebnis: eine hervorragende Struktur und beeindruckende Stabilität, kombiniert mit einem unverwechselbaren Geschmack. Auch ohne Pasteurisierung ist ein erstklassiges Resultat zu erzielen.	50 gr pro L	 
Panna Deliziosa	2786	6 x 2 kg	Das Produkt für ein erstklassiges Sahneeis eignet sich perfekt für Stracciatella, Amarena und weitere helle Eisbasen. Durch den hohen Anteil an Sahne- und Vollmilchpulver entsteht eine besonders cremige, voluminöse Struktur. Auch ohne Pasteurisierung liefert das Produkt ein außergewöhnliches Ergebnis.	50 gr pro L	 
Pannapulver Superior	5779	6 x 2 kg	Ein Traum aus Sahne: Dieses Produkt ist ideal für Stracciatella, Amarena und alle weißen Eisbasen. Die cremige, voluminöse Struktur sorgt für ein stabiles Eis mit angenehm warmer Textur am Gaumen. Auch ohne Pasteurisierung entstehen großartige Ergebnisse.	50 gr pro L	 
Fior di Latte	1750	4 x 2,5 kg	Für alle, die den reinen Geschmack von Milch lieben: Dieser Mix bietet einen angenehm neutralen Milchgeschmack, der jede Eissorte harmonisch hervorhebt. Mit seinem hohen Anteil an Magermilchpulver, Milcheiweiß und dehydrierter Sahne liefert er eine besonders vollmundige Basis.	50 gr pro L	 
Vanillepulver Antica Veneto	1897	5 x 2 kg	Schmeckt wie die Vanille von damals: Perfekt für die Herstellung von klassischem Vanilleeis, angereichert mit gefriergetrocknetem Eigelb und Vollmilchpulver. Der feine Bourbon-Vanille-Geschmack und die natürliche cremegelbe Farbe verleihen dem Eis eine authentische, traditionelle Note.	50 gr pro L	 

Definition der Symbole zur Verarbeitung der Basen:



Warm/Kalt



Warm



Kalt



Pflanzliche Fette



Tierische Fette

Alle Dosierempfehlungen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Anwendung variieren.



Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Besonderheiten	Dosierung	Info
Base 100 Famiglia	1020	10 x 1 kg	Trifft den delikaten Geschmack der Tahiti-Vanille: Ideal für die Herstellung eines besonders feinen Vanilleeises, angereichert mit getrocknetem Eigelb und Vollmilchpulver. Die edle Tahiti-Vanille verleiht eine aromatische, elegante Note, während die helle cremefarbene Optik für eine hochwertige Anmutung sorgt.	100 gr pro L	 
Base 100 Deliziosa	4854	6 x 2 kg	Der Bestseller unter den Stoltenberg-Basen: Ideal für ein hohes, tropfenfestes Eis in der Vitrine und bekannt für seinen intensiven, dennoch angenehm ausgewogenen Geschmack. Die Rezeptur sorgt für ein stabiles Eis mit warmer Textur am Gaumen und liefert auch ohne Pasteurisierung ein erstklassiges Ergebnis.	100 gr pro L	 
Base 100 Superior	5778	6 x 2 kg	Eine kraftvolle, zugleich lockere und saubere Basis, die mit ihrem reinen Geschmack jede Eissorte optimal unterstützt. Sie garantiert eine ausgezeichnete Struktur in der Vitrine und kann auch ohne Pasteurisierung verarbeitet werden.	100 gr pro L	 
Base 100 Naturmilk	5433	6 x 2 kg	Der natürliche Geschmack von Milch steht bei dieser Basis im Mittelpunkt. Dank ihres hohen Gehalts an Vollmilch-, Sahne- und Butterpulver entsteht eine besonders runde und vollmundige Eis-Note. Pflanzenfasern unterstützen zusätzlich die optimale Struktur der Eiscreme. Diese Base kommt ganz ohne Emulgatoren aus.	100 gr pro L	 
Base 100 Deliziosa Natur	5282	6 x 2 kg	Natürlicher und einfacher geht es nicht – das Ergebnis ist schlicht atemberaubend. Milchproteine und pflanzliche Fasern sorgen für eine optimale Struktur und sind ideal für alle, die ohne Pasteurisierung arbeiten. So entsteht ein cremiges, zartschmelzendes Eis, ganz ohne Aromastoffe.	100 gr pro L	 
Base 250 Famiglia	5430	4 x 2 kg	Praktisch, schnell und gut! Dieses Produkt optimiert die Arbeitsprozesse und ermöglicht die Herstellung eines cremigen, streichfähigen Eises in kürzester Zeit. Es wird ganz einfach mit kochendem Trinkwasser angerührt und überzeugt durch einen intensiven, angenehmen Geschmack. Pflanzliche Fette und Pflanzenfasern runden die Rezeptur perfekt ab.	250 gr pro L	 
Base 250 Superior	5786	1 x 12 kg	Befreie den Eismacher in dir: Dieses Produkt optimiert die Arbeitsprozesse und sorgt zuverlässig für ein stabiles Eis mit angenehm warmer Textur am Gaumen. Es wird ganz einfach mit kochendem Trinkwasser verarbeitet und basiert auf pflanzlichen Fetten sowie Pflanzenfasern – vollkommen frei von Aromastoffen.	250 gr pro L	 

Frucht Base

Fruchteis wird normalerweise ohne Pasteurisierung hergestellt. Es ist jedoch empfehlenswert, einen pasteurisierten Fruchtsirup herzustellen.

Mit unseren Stabilisatoren ist dies problemlos möglich.

Der Sirup kann anschließend zu frischen oder aufgetauten Früchten hinzugefügt werden.



Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Besonderheiten	Dosierung	Info
Fruchtbase D	5429	5 x 2 kg	Für Liebhaber von Fruchteis und mehr: Diese Basis überzeugt durch ausgezeichnete Bindungsfähigkeit und voluminöse Textur. Sie bewahrt die natürliche Farbe der Früchte und eignet sich ideal auch für Joghurt-Eis-creme oder veganes Schokoladensorbet – ganz ohne Aromastoffe.	50 gr pro L	
Fruchtbase Per-Frutta	5437	4 x 2,5 kg	Perfekt für Fruchteis-Fans: Diese Basis liefert ein besonders cremiges und streichfähiges Fruchteis, das die natürliche Farbe der Früchte bewahrt. Sie eignet sich zudem ideal für Joghurt-Eiscreme und veganes Schokoladensorbet – ganz ohne Aromastoffe sowie ohne tierische oder pflanzliche Fette.	50 gr pro L	

Vegane Base

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Besonderheiten	Dosierung	Info
Base Vegan Premium	5439	4 x 2,5 kg	Großartiger Geschmack ganz ohne tierische Derivate: Diese Basis sorgt für ein cremiges, voluminöses und stabiles Eis in der Vitrine. Ideal geeignet als helle Base – purer Genuss oder verfeinert mit Vanille, Kakao und weiteren Geschmacksrichtungen. Die Rezeptur enthält pflanzliche Fette und Pflanzenfasern für eine optimale Struktur.	1,5 kg Base + 2,5 L heißes Wasser	

Definition der Symbole zur Verarbeitung der Basen:



Warm/Kalt



Warm



Kalt



Pflanzliche
Fette



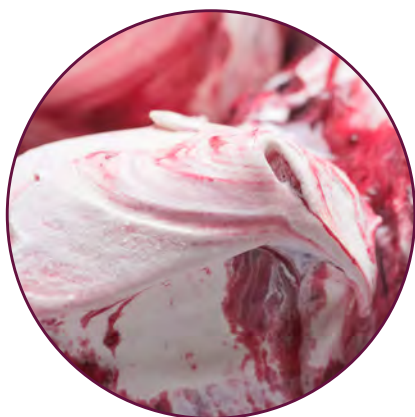
Tierische
Fette

Alle Dosierempfehlungen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Anwendung variieren.

Geschmacksverstärker in Pulverform

Leicht zu dosieren: Enthält den gewünschten Geschmack in dehydrierter Form und eignet sich für alle Anwendungen in Eisdieleen und Konditoreien. Die angegebenen Dosierungen sind Richtwerte pro Kilogramm Fertigmischung.

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Besonderheiten	Dosierung	Info
Eispulver Gran Joghurt	5443	8 x 1 kg	Der typische Geschmack von reichhaltigem, vollmundigem Joghurt mit einer angenehm leichten Säurenote.	30/50 gr pro 1 kg Mix	
Eispulver Kaffee Deliziosa	4802	6 x 1 kg	Ausgewählte Arabica-Kaffeesorten sorgen für einen fabelhaften Geschmack – ideal für Eiscreme und das beliebte Getränk: Eiskaffee.	15/30 gr pro 1 kg Mix	
Eispulver Kokosnuss	1978	6 x 2 kg	Dieses Produkt aus dehydrierter Kokosmilch und Kokosflocken verleiht Ihren Kreationen eine authentische, tropische Note.	60/80 gr pro 1 kg Mix	
Eispulver Zitrone	1675	10 x 1kg	Ideal, um Zitronensorbet- oder Eis mit frischer Säure und intensivem Zitronengeschmack zu verfeinern. Auch als fettfreier Ersatz für Zitronensaft geeignet.	50/60 gr pro 1 L Wasser	



Fertigbasen & Milchersatzprodukte

Fertig für den schnellen Einsatz: Unsere Speedy-Basen ermöglichen die einfache und zeitsparende Herstellung von cremigem, voluminösem Eis. Bereits optimal abgestimmt in Struktur und Stabilität, lassen sie sich mühelos mit Wasser, Milch oder Sahne anrühren und sind ideal für alle gängigen Geschmacksrichtungen – perfekt für Eisdielen, Konditoreien und Gastronomiebetriebe, die Qualität und Effizienz verbinden möchten.

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Besonderheiten	Dosierung	Info
Bevanda Bianca	5434	8 x 1 kg	Komplettes Produkt zur Herstellung von Vollmilchersatz, angereichert mit Sahnepulver und Milcheiweiß. Auch als Ersatz für Milchpulver geeignet, dafür einfach in warmem Wasser auflösen. Enthält ausschließlich tierische Fette.	880/890 ml Wasser + 120/110 gr Bevanda	 
Bevanda Bianca OLD	5435	8 x 1 kg	Komplettes Produkt zur Herstellung von Vollmilchersatz, angereichert mit Sahnepulver und Milcheiweiß. Auch als Ersatz für Milchpulver geeignet, dafür einfach in warmem Wasser auflösen. Enthält pflanzliche Fette.	880/890 ml Wasser + 120/110 gr Bevanda	 
Speedy "Noir" Deliziosa	5003	8 x 1,6 kg	Intensiver Zartbitter-Schokoladengeschmack mit tiefdunkler Farbe. Einfach mit heißem Wasser anrühren, kurz reifen lassen und gefrieren – fertig ist ein cremiges Eis mit markant herber Schokoladennote. Ohne Palm- und Kokosfette.	1,6 kg Base + 2,8 L heißes Wasser	
Speedy ACE	2008	10 x 1,25 kg	Das Produkt vereint den Geschmack von Orange, Karotte und Zitrone zu einem frisch-fruchtigen Eis. Einfach die Basis mit Wasser anrühren und weiterverarbeiten – fertig ist ein cremiges, erfrischendes Eis.	1,25 kg Base + 2,8 L Wasser	
Speedy Wassermelone	2010	10 x 1,25 kg	Speiseeispulver zur schnellen und einfachen Herstellung von Fruchteis mit saftig-fruchtigem Wassermelonaroma.	1,25 kg Base + 2,8 L Wasser	
Speedy griechischer Joghurt	5285	6 x 1,25 kg	Speiseeispulver zur Herstellung von cremigem Eis mit authentischem, mild-säuerlichem Joghurtgeschmack. Für ein bekömmliches, vollmundiges Eis wie frischer griechischer Joghurt.	1,25 kg Base + 3 L Milch	
Speedy Limoncello	5393	6 x 1,25 kg	Ideal für den Sommer - Schnelle und einfache Herstellung von Eis mit spritziger Zitronennote in leuchtend gelber Farbe und einem intensiven Limoncello-Geschmack.	1,25 kg Base + 2,8 L Wasser	
Speedy Zitrone	5599	6 x 1,5 kg	Pulver für ein erfrischendes Zitroneneis- oder fruchtiges Zitronensorbet, das jederzeit köstlich schmeckt.	1,5 kg Base + 3 L Wasser	
Speedy grüner Apfel	2050	10 x 1,25 kg	Für frisches, fruchtiges Eis mit lebhafter Säure und knackiger Apfelnote. Leuchtend grün und vollmundig im Geschmack – jeder Bissen eine Erfrischung.	1,25 kg Base + 2,8 L Wasser	
Speedy Salzkaramell	5004	10 x 1,2 kg	Für cremiges Eis mit intensiver Karamellnote und feiner salziger Nuance. Warm, vollmundig und ausgewogen – jeder Löffel ein Genuss.	1,2 kg Base + 3,0 L Milch	
Speedy Melone	4402	10 x 1,25 kg	Für frisches, fruchtiges Eis mit intensiv süß-saftigem Melonengeschmack, der an reife Sommermelonen erinnert.	1,25 kg Base + 2,8 L Wasser	

Definition der Symbole zur Verarbeitung der Basen:



Warm/Kalt



Warm



Kalt



Pflanzliche Fette



Tierische Fette

Alle Dosierempfehlungen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Anwendung variieren.





KaKao, Kaffee & Schokolade

Schokolade ist so viel mehr.

Neben hochwertigen Kakaopulvern bester Qualität, bieten wir auch ein umfangreiches Sortiment von Schokoladenprodukten rund um die Eisproduktion an. Ob Copertura oder Schokoraspeln, ob fest oder flüssig, wir liefern Ihnen nur regelmäßig getestete und langjährig bewährte Schokoladenerzeugnisse höchsten Standards.

Und auch die vielen begleitenden Produkte, die ein gutes Eiscafé auszeichnen, wie schmackhafte Liköre oder alkoholhaltige Konzentrate finden Sie bei uns.



St
STOLTENBERG

**CAFFÈ
DOLCE CREMA
GOURMET**

**EXCLUSIVE
RÖSTUNG**

Kakao

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Kakaopulver Deliziosa	2999	4 x 5 kg	Beutel
Kakaopulver De Zaan	4871	4 x 5 kg	Beutel
Kakaopulver Pernigotti	5758	6 x 1 kg	Beutel
Kakaopulver „Dutch“	4890	4 x 5 kg	Beutel
Kakaopulver 10/12	5821	8 x 1 kg	Beutel



Schokolade

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Copertura Italia	5353	1 x 10 kg	Eimer
Copertura Deliz. Flasche	5289	12 x 0,9 kg	Flasche
Coperturadrops schw. Deliziosa	4659	1 x 12 kg	Karton
Coperturadrops weiß	4603	1 x 12 kg	Karton
Kakaodrops Ecuador	4569	1 x 12 kg	Karton
Schokoflocken schwarz fein	5001	1 x 5 kg	Karton
Schokoflocken schwarz grob	5002	1 x 5 kg	Karton
Schokoflocken weiß	5000	1 x 5 kg	Karton



Alkoholhaltige Konzentrate & Essenzen

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Rum Konzentrat	1587	20 x 1 L	Fläschchen
Malaga Wein	1280	1 x 10 L	Kanister
Zabaione Likör	1042	2 x 10 L	Kanister



Kaffee

Kaffeebohnen Dolce Crema Gourmet

Artikel.-Nr. 5432

Kartoninhalt 6 x 1 kg





Becher aus Pappe und Alternativen

Alle Pappbecher der Firma Stoltenberg wurden durch ein neues Verfahren dahingehend modifiziert, dass die Innenbeschichtung weniger als 5 % Plastik beinhaltet. Dadurch entsprechen die Becher der aktuellen Verpackungsverordnung und dürfen umweltschonend in der blauen Papiertonne entsorgt werden.

Diese Becher sind natürlich FSC® zertifiziert und werden aus Materialien hergestellt, die vollständig biologisch abbaubar sind (nach EN ISO 13432).

Innenbeschichtung beinhaltet weniger als 5% Plastik.
Nachhaltigste und effektivste Verpackungsform für Eis.





Eisbecher Motive

Wir bieten Ihnen durch diverse Bechergrößen und eine immer wieder aktualisierte Auswahl von ansprechenden Designs die Möglichkeit, genau auf Ihren Bedarf und Geschmack abgestimmte Pappbecher zu finden. Sollte einmal etwas fehlen, sprechen Sie uns gerne an und wir kümmern uns um Alternativen.



Motiv „Eisvergnügen“



Motiv „Lustige Hörnchen“



Motiv „Eisbällchen“



Motiv „Text“

Eisbecher Größen

Artikelname	Anzahl im Karton	Höhe (cm)	ø (cm)	ccm
Nr. 2 A	2.250	3,9	7,3	90
Nr. 2 A	2.250	3,7	7,1	80
Nr. 2 B	2.000	4,6	7,5	120
Nr. 2 B	2.000	4,5	7,5	110
Nr. 3 B	2.000	6	6,3	140
Nr. 5 B	1.980	5,7	7,7	170
Nr. 5 BN	1.400	4,9	8,7	170
Nr. 5 BN	1.400	5	8,6	200
Nr. 6	1.750	6,5	7,5	200
Nr. 6 B	1.260	5,6	8,6	230
Nr. 6 C	1.080	6,5	9	250
Nr. 6 A	1.680	6,2	9	300
Nr. 7	1.200	6,2	10,2	350
Nr. 7	1.200	6,4	10,6	390
Nr. 9	1.000	7,9	10,6	480
Nr. 9	1.000	8	10,9	520
Nr. 9 A	800	8	11	580
Nr. 11	700	10	11,4	750
Nr. 13	504	11,5	13,2	1180

Pappalternativen für Spezialitäten-Becher

Artikelname	Anzahl im Karton	Größe (cm)	Ø (cm)
S 45	810	6	10
S 53	570	7.1	10,2
S 80	500	6	13
S 120	240	6.5	16



Knickhalme

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Knickhalm flex dick pastel BIO	5408	4.000
Knickhalm flex dick KRAFT	5409	4.000



Spezialitätenschalen

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Bananenboot klein bunt	2429	600
Spaghettischale Bagasse 16 x 16 cm	5368	500
Spaghettischale Bagasse 13 x 13 cm	5426	500





Milchshakebecher und Industriebecher

Die To-Go-Lösung für Milchshakes und vorportioniertes Eis

Milchshake-Becher erhalten Sie in unterschiedlichen Größen und Designs. Deckel hierfür wählen Sie in der Menge nach individuellem Bedarf. Sicher verschlossen mit einem Deckel eignen sich unsere Industriebecher auch für die Vermarktung Ihrer Eisspezialitäten in Supermärkten und Verkaufsautomaten. Wahlweise können wir Ihnen auch Deckel mit integriertem Löffel hierzu anbieten.





Milchshake-Becher

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Liter
Nr. 37BP	2500	2.000	0,3
Nr. 42BP	2501	2.000	0,35
Nr. 50BP	1900	1.000	0,5
Nr. 70BP	2503	1.000	0,7

Deckel

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt
Für Nr. 37BP	1486	2.000
Für Nr. 42BP	1487	2.000
Für Nr. 50BP – 70BP	1565	1.000

Unsere Milchshake und Industriebecher können Sie individuell bedrucken lassen.

Sicher verschlossen mit einem Deckel eignen sich unsere Industriebecher auch für die Vermarktung Ihrer Eisspezialitäten in Supermärkten und Verkaufsautomaten. Wahlweise können wir Ihnen auch Deckel mit integriertem Löffel hierzu anbieten.



Industriebecher mit/ohne Löffel

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt
Becher 165 ml weiß	5331	2.400
Deckel 165ml weiß mit Holzlöffel	5332	2.040
Becher S50 500ml weiß	5039	1.152
Deckel für S50 weiß	5040	989
Becher Nr. S 19 200ml	5252	1.645
Deckel Nr. S 19 ohne Löffel	5253	1.976
Deckel Nr. S 19 mit Holzlöffel	5366	1.612
Becher 200B weiß	5367	1.350
Deckel für 6B/200B weiß	5449	1.560

Thermobecher doublewall

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt
Thermobecher 90Z – 0,20	5186	420
Deckel 90Z	5233	1.000
Thermobecher 120Z – 0,30	5187	420
Deckel 120Z	5234	1.000





Kunststoffbecher

In verschiedenen Formen und Farben

In unserem Sortiment an Kunststoffbecher für Speiseeis gibt es verschiedene Formen und Größen. Auch in knalligen oder pastellenen Farben und unterschiedlichen Transparenzen erhältlich.



Kunststoffbecher bunt



Kunststoffbecher Penta

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Penta 300 ccm	2122	702
Penta 350 ccm	2653	672
Penta 400 ccm	2147	648
Penta 450 ccm	2645	560
Penta 500 ccm	2148	540
Penta 550 ccm	2654	486



Kunststoffbecher Gallone

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Gallone 100 ccm	2312	1.750
Gallone 200 ccm	2313	1.200
Gallone 300 ccm	2314	750
Gallone 400 ccm	2315	700
Gallone 500 ccm	2316	600



Kunststoffbecher Golosa

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Golosa 750 ccm	4107	475

Kunststoffbecher transparent



Kunststoffbecher Penta transparent

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Penta 350 ccm	2959	672
Penta 450 ccm	2962	560
Penta 550 ccm	2973	486



Dombecher + Deckel

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Dombecher 0,3	2668	800
Dombecher 0,4	2669	800
Dombecher 0,5	2670	800
Domdeckel Universal	2714	500



Kunststoffbecher Klarsicht

Artikelname	Artikel Nr.	Anzahl im Karton
Klarsicht 400 ccm	1856	450
Klarsicht 500 ccm	1847	450
Royal 600 ccm „S“ klar	2012	440



Servietten und Papierhörnchen

Neben guten Eisprodukten ist die Hygiene ein immer entscheidenderer Faktor für deren Vermarktung.

Bieten Sie Ihren Kunden mit Servietten und Papierhörnchen den bestmöglichen Service.

Durch die Möglichkeit der individuellen Bedruckung dieser Produkte, nutzen Sie diese als zusätzliche Werbeträger. So vereinen sich Servicegedanke und Marketing.

Unsere Servietten sind besonders weich und größer als herkömmliche Servietten.



Wunschmotiv

Alle Servietten können mit Wunschmotiv individuell bedruckt werden.



Servietten und Papierhörnchen

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt
Bubble-Waffel Tüte klein braun	5132	900
Bubble-Waffel Tüte groß braun	5112	500
Papierhörnchen	5210	3.600
Servietten 17 x 17 Eisvergnügen	1703	10.000
Servietten 16 x 16 Frucht	1705	14.400
Servietten 17 x 17 Lustige Hörnchen	2661	10.000
Servietten 17 x 17 Natur Pur	5544	10.000
Servietten 25 x 25 Orange	4794	3.600
Servietten 25 x 25 Lila	4792	3.600
Servietten 25 x 25 Grün	4793	3.600
Serviettenspender 17 x 17 Natur Pur	5613	1 Stück



Bubble-Waffel Tüte groß braun

Artikel.-Nr. 5112

Kartoninhalt 500

Bubble-Waffel Tüte klein braun

Artikel.-Nr. 5132

Kartoninhalt 900

Beispielmotive





Einschlagpapier

Für den immer stärker zunehmenden Außer- Haus-Verkauf, bieten wir Ihnen die sichere Verpackungslösung in Form von Einschlagpapier.

Viele ansprechend sommerliche Motive und unterschiedliche Breiten und Papierqualitäten stehen Ihnen zur Auswahl. Selbstverständlich sind unsere Einschlagpapiere farb- und lebensmittelecht.



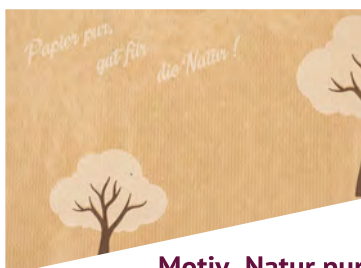
Motive

- Für Außer-Haus-Verkauf
- Große Auswahl an Motiven
- Unterschiedliche Formate
- Verschiedene Papierqualitäten
- Farb- und lebensmittelecht
- Auch Wuschmotiv möglich
- Pelle-Aglio-Qualität (fettabweisend)

Unsere Einschlagpapiere zeichnen sich durch ihre hohe Qualität aus, insbesondere durch ihre hohe Festigkeit und Nässe-resistenz. Alle unsere Motive werden mit viel Liebe zum Detail speziell für Stoltenberg kreiert. Erhältlich in unterschiedlichen Breiten (z.B. 50 cm)

Lassen Sie Ihr Lieblingsmotiv personalisieren oder kreieren Sie mit uns Ihr eigenes individuelles Einschlagpapier.

Wir beraten Sie gerne!



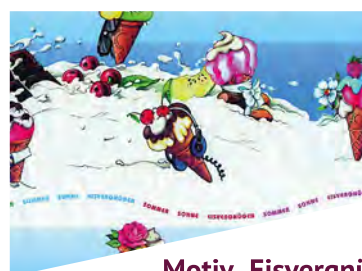
Motiv „Natur pur“



Motiv „Karo“



Motiv „Lounge“



Motiv „Eisvergnügen“



Motiv „Gusti“



Motiv „Lustige Hörnchen“



Motiv „Frucht Gold“
(Verschiedene Farben)

Einschlagpapier 30 cm

Artikelname	Artikel Nr.	Gewicht	Papierqualität
Motiv Lustige Hörnchen	4947	10 kg	Pelle-Aglio

Einschlagpapier 40 cm

Artikelname	Artikel Nr.	Gewicht	Papierqualität
Motiv Eisvergnügen	2144	13 kg	Pelle-Aglio
Motiv Frucht Gold Rot	5094	13 kg	Pelle-Aglio

Einschlagpapier 50 cm

Artikelname	Artikel Nr.	Gewicht	Papierqualität
Motiv Gusti	5609	10 kg	Kraft
Motiv Karo	5386	10 kg	Kraft
Motiv Natur Pur	5577	10 kg	Kraft
Motiv Eisvergnügen	1349	16,6 kg	Pelle-Aglio
Motiv Frucht Gold Blau	5054	16,2 kg	Pelle-Aglio
Motiv Frucht Gold Rot	5055	16,2 kg	Pelle-Aglio
Motiv Gusti	5056	16,6 kg	Pelle-Aglio
Motiv Lounge	5091	16,4 kg	Pelle-Aglio
Motiv Lustige Hörnchen	1535	16,7 kg	Pelle-Aglio

Einschlagpapier 60 cm

Artikelname	Artikel Nr.	Gewicht	Papierqualität
Motiv Eisvergnügen	2143	19,3 kg	Pelle-Aglio



Wunschverpackung mit individuellem Design

Der Bereich Verpackung hat eine
lange Tradition im Hause Stoltenberg.

Egal ob Becher aus Pappe, Servietten, Papierhörnchen oder Einschlagpapier, wir entwickeln mit Ihnen in persönlicher Beratung, ein Verpackungskonzept nach Ihren individuellen Wünschen. Einschlagpapier in hoher, sogenannter Pelle-Aglio-Qualität (fettabweisend), unterschiedliche Bechergrößen und ein immer umfassenderes Angebot an nachhaltigen Materialien, bedrucken wir mit Ihrem individuellen Firmenlogo.

Entsprechend unserer langjährigen Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Eiscafé, Bäckereien, Joghurtherien und Industrie, finden wir das für Sie optimierte Angebot unterschiedlichster Möglichkeiten. Bleiben Sie Ihren Kunden bildlich im Gedächtnis durch ansprechend gestaltete Verpackungslösungen.



Liköre

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Amaretto	1811	1 x 10 L	Kanister
Amaretto	1863	6 x 1 L	Flasche
Cherry-Brandy	1807	1 x 10 L	Kanister
Cherry	1865	6 x 1 L	Flasche
Schokolade	1867	6 x 1 L	Flasche
Curacao Blau	1860	6 x 1 L	Flasche
Curacao Rot	1801	1 x 10 L	Kanister
Curacao Rot	1861	6 x 1 L	Flasche
Mandarinen	2690	6 x 1 L	Flasche
Maraschino	1810	1 x 10 L	Kanister
Maraschino	1864	6 x 1 L	Flasche
Pfefferminz	1862	6 x 0,7 L	Flasche
Mocca Morena	1866	6 x 1 L	Flasche
Haselnuss	1872	6 x 1 L	Flasche
Walnuss	1871	6 x 1 L	Flasche
Tiramisu	2860	6 x 1 L	Flasche
Zabajone	1870	6 x 1 L	Flasche



Konzentrat

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Bonificatore klein	1016	1 x 0,12 kg	Flasche
Bonificatore groß	1005	1 x 1 kg	Flasche
Flüssige Zitrone	1006	6 x 2,75 kg	Flasche
Mocca Kof Kof, flüssig	5484	4 x 4 kg	Flasche
Zuppa Inglese o.F.	1032	6 x 2,60 kg	Flasche



Pasten

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Crocantino al Rhum	1110	2 x 3 kg	Dose
Gianduia AGF	5451	2 x 3 kg	Dose
Gianduia „S“ mit Zucker	1264	2 x 3 kg	Dose
Marzipan	1270	2 x 3 kg	Dose
Haselnusspaste fein	1111	2 x 10 kg	Eimer
Haselnusspaste EXTRA fein	1107	2 x 10 kg	Eimer
Nougat Sorriso	4914	2 x 3 kg	Dose
Raphael Tiziano	1238	2 x 3 kg	Dose
Walnuss	1262	2 x 3 kg	Dose
Zabaione N o.F.	1119	2 x 3 kg	Dose
Zuppa Inglese m. Betac.	5476	2 x 3,5 kg	Dose



Toppings Variegato

Zabaione

Artikel.-Nr. 1237
12 x 0,6 kg Flasche

Nerobiscotto

Artikel.-Nr. 5483
2 x 3 kg Dose

Trinkschokolade

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Amaretto	2251	30 Portionsbeutel	Paket
Bianca	2244	30 Portionsbeutel	Paket
Bianca	2254	1 kg	Dose
Bianca weiß m. Nuss	2264	30 Portionsbeutel	Paket
Classica	2243	30 Portionsbeutel	Paket
Classica	2248	1 kg	Dose
Cocco	2250	30 Portionsbeutel	Paket
Gianduia	2249	30 Portionsbeutel	Paket
Latte	2241	30 Portionsbeutel	Paket
Light	2242	30 Portionsbeutel	Paket
Nocciola mit Stückchen	2252	30 Portionsbeutel	Paket
Peperoni	2253	30 Portionsbeutel	Paket
Probierset Trinkschokolade	2245	Portionsbeutel, 6 Tassen und 20 Menükarten	Set
Menükarte	2246	10	Karton
Schokoladentassen	2240	6	Paket



Pasten

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Bianca Neve	1154	2 x 6 kg	Dose
Bianca Neve	1142	2 x 10 kg	Eimer
Blue Angels	2496	2 x 3 kg	Dose
Bubble	2497	2 x 3 kg	Dose
Cacao Crema	1170	2 x 10 kg	Eimer
Cacao Crema	1103	2 x 5 kg	Dose
Karamell	2074	2 x 6 kg	Dose
Cocco Ciok	1173	2 x 5 kg	Dose
Onkel Sam	2922	2 x 3 kg	Dose
Frolli	2158	2 x 6 kg	Dose
Malaga	2437	2 x 6 kg	Dose
Malaga Jumbo	1243	2 x 6 kg	Dose
Panna Cotta	1160	2 x 6 kg	Dose
Haselnuss fein	1084	2 x 10 kg	Eimer
Haselnuss grob	1085	2 x 10 kg	Eimer
Rhumba	1147	2 x 5 kg	Dose
Tiramisú	1194	2 x 5 kg	Dose
Vanille Gold	2073	2 x 6 kg	Dose
Vanille Optima	1431	2 x 6 kg	Dose
Weißer Schokolade	1134	2 x 5 kg	Dose
Zabaione OVO	5015	2 x 3 kg	Dose
Tartufo	2881	2 x 5 kg	Dose



Variegati

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Amarena	1082	2 x 3 kg	Dose
Amarena	4751	2 x 6 kg	Dose
Gran Frolli	1342	2 x 3 kg	Dose
Maracuja Passion	2646	2 x 3 kg	Dose
Mou	4673	2 x 3 kg	Dose
Waldbeer Bosco	1185	2 x 3 kg	Dose

Toppings

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Amarena	1981	6 x 1,2 kg	Flasche
Amaretto	1960	6 x 1,2 kg	Flasche
Karamell	1968	6 x 1,2 kg	Flasche
Erdbeer	1972	6 x 1,2 kg	Flasche
Haselnuss	1965	6 x 1,2 kg	Flasche
Heidelbeer	1973	6 x 1,2 kg	Flasche
Himbeer	1966	6 x 1,2 kg	Flasche
Kiwi	1969	6 x 1,2 kg	Flasche
Mango	1957	6 x 1,2 kg	Flasche
Mokka	1967	6 x 1,2 kg	Flasche
Morella	4991	6 x 1,0 kg	Flasche
Schokolade	1954	6 x 1,2 kg	Flasche
Tropical	1970	6 x 1,2 kg	Flasche
Vanille	1971	6 x 1,2 kg	Flasche
Waldbeer	1964	6 x 1,2 kg	Flasche
Walnuss	4670	6 x 1,2 kg	Flasche



Fruchtpasten

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Ananas	2478	2 x 3 kg	Dose
Grüner Apfel „K“	1218	2 x 3 kg	Dose
Grüner Apfel	1138	2 x 3 kg	Dose
Aprikose	2848	2 x 3 kg	Dose
Banane	1916	2 x 3 kg	Dose
Erdbeer	1187	2 x 3 kg	Dose
Granatapfel	5445	2 x 3 kg	Dose
Heidelbeer	1171	2 x 3 kg	Dose
Himbeer	2023	2 x 3 kg	Dose
Kiwi	1192	2 x 3 kg	Dose
Kokos	1174	2 x 3 kg	Dose
Kokos LM	5585	2 x 3 kg	Dose
Mango	2065	2 x 3 kg	Dose
Maracuja	1168	2 x 3 kg	Dose
Melone	1182	2 x 3 kg	Dose
Grüne Minze	2021	2 x 3 kg	Dose
Grüne Minze LM	5347	2 x 3 kg	Dose
Orange	1169	2 x 3 kg	Dose
Waldbeer	2557	2 x 3 kg	Dose



Pulver

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Lemon Più	2499	6 x 2 kg	Beutel
Vanilla Più 50	1175	6 x 2 kg	Beutel
Yogogel	1920	6 x 2 kg	Beutel



Bindemittel

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Fruttina	4675	6 x 2 kg	Beutel
Neutro 5	2163	6 x 2 kg	Beutel

Basen

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Blitz	1921	6 x 2 kg	Beutel
Fiocco	1771	1 x 20 kg	Eimer
Fiocco	1158	6 x 2 kg	Beutel
Nuvola 50	2465	6 x 2 kg	Beutel

Pasten

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Haselnusspaste fein GM >PER<	5517	2 x 5 kg	Eimer
Stracciatella-Paste >PER<	5594	2 x 5 kg	Eimer
Kakaopulver >PER<	5455	2 x 5 kg	Eimer



Fruchtpürees und Konserven

Artikelname	Artikel Nr.	Kartoninhalt	Verpackung
Aprikosenmark „Albert“	2275	8 x 1,5 kg	Beutel
Maracuja-Konzentrat	5773	12 x 5,5 kg	Beutel
Mango passiert	5822	6 x 3,1 kg	Dosen
Cocktailfrüchte 24/1	1244	24 x 0,85 kg	Dose

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Für den Geschäftsverkehr mit unseren Kunden gelten ausschließlich die nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Lieferzeit

Die von uns angegebenen Lieferfristen sind unverbindlich. Bei begründeten Verzögerungen werden wir für Verzugsfolgen, insbesondere Schadensersatzansprüche, nicht eintreten. Bei Überschreitung der Lieferfrist kann der Käufer nicht vom Vertrag zurücktreten, ohne eine angemessene Nachfrist zu stellen.

Lieferverpflichtungen und Preise

Ereignisse höherer Gewalt oder Betriebsstörungen entbinden uns von unserer Lieferverpflichtung, und zwar unter Ausschluss von Schadensersatzansprüchen jeder Art. Sie berechtigen uns ferner, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten. Der Rücktritt ist von uns binnen einer angemessenen Frist von dem Zeitpunkt ab gerechnet zu erklären, in dem die Tragweite eines solchen Ereignisses allgemein erkennbar geworden ist. Die in unseren Rechnungen und Angeboten angegebenen Preise sind freibleibend. Es werden grundsätzlich die am Tag der Lieferung gültigen Preise berechnet. Diese Preise gelten ab Werk und Lager in 41464 Neuss. Die Übergabe der Ware erfolgt, wenn sie unser Auslieferungslager verlässt. Der Versand erfolgt auf Gefahr des Empfängers, auch bei frachtfreier Lieferung.

Wenn nicht anders vereinbart, trägt der Verkäufer die Transportkosten gegenüber dem bestimmten Frachtführer oder Speditionsunternehmen, jedoch können für Sonderanlieferungsziele (wie z.B. Inseln oder Auslandslieferungen) Teile der Transportkosten an den Käufer übergehen. Für jede Lieferung, die über ein Dienstleistungsunternehmen des Verkäufers versendet wird, wird für den Käufer ein Mautzuschlag in Höhe von 9,80 Euro (netto) erhoben.

Der Käufer ist verpflichtet, sich in dem Zeitfenster von 9:00 - 17:00 Uhr für die Entgegennahme der Lieferung bereitzuhalten. Ist der Käufer bei Eintreffen der Lieferung nicht bereit zur Annahme oder nicht anwesend, hat er die Kosten in Höhe von 30 Euro für den Rücktransport zu uns, zuzüglich der erneuten Anlieferung zu tragen.

In dem Zeitraum von Februar bis August eines jeden Geschäftsjahres sind Lieferungen ab einem Bestellwert von 400 Euro (netto) ohne Mindermengenzuschläge. Bei einem Bestellwert unter 400 Euro (netto) berechnen wir zusätzlich einen Mindermengenzuschlag in Höhe von 11,50 Euro.

In dem Zeitraum von September bis Januar eines jeden Geschäftsjahres sind Lieferungen ab einem Bestellwert von 300 Euro (netto) ohne Mindermengenzuschläge. Bei einem Bestellwert unter 300 Euro berechnen wir dann ebenfalls einen Mindermengenzuschlag in Höhe von 11,50 Euro.

Avisierungskosten durch den Frachtführer oder Spediteur trägt der Käufer in Höhe von 6,50 Euro (netto). Für jede Nachbestellung, die bis 17:00 Uhr des Folgetages getätigt wird, berechnen wir eine Transport- und Bereitstellungspauschale in Höhe von 11,50 Euro (netto).

Nach der Novellierung der Verpackungsverordnung werden alle Lizenzgebühren für anfallende Verpackungsmaterialien von uns an das duale System gemeldet & abgeführt. Die dafür anfallenden Beträge werden auf der Rechnung separat ausgewiesen. Ausgenommen sind die Regelungen und anfallenden Kosten zum EWK-Fonds. Diese werden bis auf weiteres noch nicht separat in gestellten Rechnungen ausgewiesen.

Transport- und Bruchschäden

Bei allen Schadensfällen, auch bei äußerlich unbeschädigter Verpackung, ist sofort das Transportunternehmen zu benachrichtigen und eine Tatbestandsaufnahme hierfür durchzuführen. Zur Bearbeitung des Schadenfalls sind an uns folgende Unterlagen einzureichen:

1. Beförderungspapiere (Frachtbrief, Expresskarte, Postabschrift oder dgl.)
2. die Tatbestandsaufnahme
3. eine Erklärung darüber, dass von uns für den Schaden eine Gutschrift oder Ersatzlieferung gefordert wird

Ersatzlieferungen sind nur dann möglich, wenn uns die vollständigen Unterlagen umgehend zugesandt werden. Schadensmeldungen werden von uns nur innerhalb von 10 Tagen nach Lieferdatum anerkannt.

Zahlung

Sämtliche Rechnungen sind – wenn nicht anders vereinbart – netto innerhalb 30 Tagen nach Rechnungsdatum zahlbar. Bei Überschreitung der Fälligkeit von Rechnungen sind wir berechtigt, vom Fälligkeitstag an Zinsen und Spesen zu berechnen.

Eigentumsvorbehalt

Alle gelieferten Waren bleiben bis zur Erfüllung sämtlicher Forderungen unser Eigentum. Bei Veräußerungen der Ware tritt an deren Stelle der Anspruch des Lieferers gegen den dritten Abnehmer, auch ohne ausführliche Zession. Im Falle der Einleitung eines gerichtlichen oder außergerichtlichen Vergleichsverfahrens oder der Einleitung eines Konkursverfahrens werden sämtliche Rechnungen ohne Rücksicht auf das eingeräumte Zahlungsziel sofort fällig. Die vom Rechnungsbetrag abgezogenen Nachlässe werden in diesem Falle ungültig. Etwaige Kosten von Interventionen trägt der Besteller. Eigentum an Entwürfen und Daten von allen vervielfältigten Arbeiten überlässt der Auftraggeber der Stoltenberg GmbH unentgeltlich anhand eines einwandfreien Belegexemplars. Stoltenberg GmbH ist berechtigt, diese Muster und sämtliche in Erfüllung des Vertrages entstehenden Arbeiten zum Zwecke der Eigenwerbung in sämtlichen Medien zu verwenden und ist im Übrigen dazu befugt, auf das Tätigwerden für den Auftraggeber hinzuweisen.

Gewährleistung

Mängelrügen wegen offener Mängel, Unvollständigkeit oder Mengenbeanstandungen müssen innerhalb von 8 Tagen nach Empfang der Ware erfolgen. Der Käufer hat in diesem Fall bei berechtigten Reklamationen nur Anspruch auf Ersatzlieferung oder Gutschrift nach unserer Wahl. Diese Zusage gilt nur, wenn die oben genannte Frist eingehalten wird, sie gilt nicht, wenn die Ware bereits in Gebrauch genommen wurde. Der Gewährleistungsanspruch erlischt nach einer Frist von 8 Wochen nach Warenannahme. Der Anspruch auf Gewährleistung ist grundsätzlich von der Erfüllung der Zahlungsbedingungen abhängig.

Recht und Verbindlichkeit des Vertrags

Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Zahlungen und Lieferungen ist Neuss. Für alle Kaufpreisklagen ist das Amtsgericht in 41460 Neuss sachlich zuständig. Für alle Angelegenheiten ist das deutsche Recht maßgebend. Mit Abschluss eines Liefervertrages mit uns verzichtet der Käufer oder Besteller auf seine eigenen Einkaufsbedingungen. Verbindlichkeit des Vertrags: Der Vertrag bleibt auch bei rechtlicher Unwirksamkeit von einzelnen Punkten in seinen übrigen Bestandteilen verbindlich.



STOLTENBERG

Stoltenberg GmbH
Am Krausenbaum 13
41464 Neuss
+49 (0)2131 17820 0
info@eishandel.de

www.eishandel.de

*Grazie di cuore
per 100 anni
di fiducia!*