

**NOSSEK**<sup>®</sup>



***Pudding und Dessert-Katalog 01/2023  
für Genießer edlen Geschmack's  
überwiegend ohne Deklarationspflicht  
frei von Kochsalz***

# Edle Mousse

mit kalter Milch zubereiten



| Art.-Nr. | Produkt   | Verbr./Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|---|-------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|---|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |   |             |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ  | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72367    | <b>Mousse au Eierlikör</b>  | 320 g       | 2x3 Kg               | 56                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 672   | 161  | 4,6         | 22,7               | 6,9       | 1,9 |
| 72497    | <b>Mousse Bananen Split</b>                                       | 300g        | 2x3 Kg               | 60 l                           | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 660   | 157  | 4,5         | 19,6               | 6,6       | 1,6 |
| 72539    | <b>Ananascreme 'Calypso' mit Aprikose u. Ananas</b>               | 300 g       | 3 Kg                 | 26                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 659   | 157  | 5           | 18,3               | 6,9       | 1,5 |
| 72438    | <b>Mousse Cappuccino</b>  | 320 g       | 2x3 Kg               | 56                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 658   | 156  | 4,2         | 21,0               | 6,4       | 1,8 |
| 72437    | <b>Mousse Cassis</b>  | 320 g       | 2x3 Kg               | 56                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 654   | 156  | 4,5         | 21,2               | 6,1       | 1,8 |
| 75330    | <b>Mousse Chocolat noire</b> <small>franz. Art</small>            | 500 g       | 2x2,5 Kg             | 28                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 385   | 91   | 3,9         | 10,5               | 3,6       | 0,9 |
| 72535    | <b>Erdbeercreme 'Butterfly' mit Ingwer</b>                        | 300 g       | 3 Kg                 | 26                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 663   | 185  | 4,5         | 19,5               | 6,8       | 1,6 |
| 72536    | <b>Schokoladencreme 'Greneda' mit Pfefferminze</b>                | 330 g       | 3 Kg                 | 25                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 675   | 161  | 6           | 17,6               | 6,1       | 1,5 |
| 72538    | <b>Kokoscreme 'Cook-Island' mit weißer Schokolade. u. Krokant</b> | 320 g       | 3 Kg                 | 26                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 692   | 165  | 1,4         | 19,0               | 7,4       | 1,6 |
| 75333    | <b>Mousse Schokolade</b>  | 330g        | 2x3 Kg               | 51                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 553   | 132  | 6,4         | 14,6               | 6,4       | 1,2 |
| 72433    | <b>Mousse Stracciatella</b>                                       | 320 g       | 2x3 Kg               | 56                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 679   | 155  | 4,5         | 20,6               | 6,7       | 1,7 |
| 72487    | <b>Mousse Tiramisu</b>  | 320g        | 2x3 Kg               | 56                             | x             |          |                 | x               | M               |            | o.D.                     | 686   | 164  | 4,5         | 20,1               | 7,4       | 1,7 |
| 72490    | <b>Mousse Zitrone</b>   | 300g        | 2x3 Kg               | 60 l                           | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 672   | 161  | 5           | 18,1               | 7,8       | 1,5 |
| 72529    | <b>Mousse Weißer Pfirsich</b>                                     | 300g        | 2x3 Kg               | 60 l                           | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 659   | 157  | 4,8         | 19,4               | 6,7       | 1,6 |
| 72434    | <b>Weißer Mousse</b> <small>m. weißen Schokoraspel</small>        | 300 g       | 2x3 Kg               | 60                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 727   | 174  | 4,4         | 1,9                | 9,1       | 0,2 |
| 72430    | <b>Mousse Vanille</b>   | 320 g       | 2x3 Kg               | 56                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 643   | 157  | 4,6         | 20,0               | 6,3       | 1,7 |

# Feinschmecker Creme fertig gesüßt

|       |   |       |        |    |   |  |   |   |     |   |      |     |     |     |      |      |     |
|-------|---|-------|--------|----|---|--|---|---|-----|---|------|-----|-----|-----|------|------|-----|
| 75341 | <b>Crème Brulée</b> <small>incl. br. Zucker</small> | 130 g | 3,6 Kg | 22 | x |  | x |   | M+S | x | o.D. | 832 | 202 | 2,6 | 14,0 | 15,3 | 1,2 |
| 72426 | <b>Panna-Cotta</b>                                  | 100 g | 2x3 Kg | 33 | x |  | x |   | M+S | x | o.D. | 857 | 199 | 3,1 | 10,8 | 16,4 | 0,9 |
| 72432 | <b>Grundcreme</b>                                   | 300 g | 2x3 Kg | 24 | x |  |   | x | M   | x | o.D. | 674 | 161 | 3,9 | 20,2 | 7,4  | 1,7 |
| 72610 | <b>Bayerische Creme</b>                             | 200 g | 2,5 Kg | 30 | x |  |   | x | M+S | x | o.D. | 482 | 111 | 3,2 | 14,1 | 5,3  | 1,2 |

# Crona Edelpudding

zum Kochen mit Milch

mit Creme Fraiche besonders sahnig und lecker

ungesüßt und kann auch mit Zuckeraustauschstoffen

z. B. Süßstoff flüssig od. Fruchtzucker zubereitet werden.



| Art.-Nr. | Produkt                                | Verbr./Litr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|--|--------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|---|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |  |              |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ  | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72362    | <b>Apfel-Zimt</b>                      | 100 g        | 2x2,5 Kg             | 56                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 487   | 116  | 2,9         | 20,0               | 3,2       | 1,7 |
| 72327    | <b>Bananen</b>                         | 80 g         | 2x3 Kg               | 82                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 461   | 109  | 2,9         | 18,4               | 3,2       | 1,5 |
| 72320    | <b>Bourbon-Vanille -Geschmack</b>      | 100 g        | 2x3 Kg               | 62                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 476   | 116  | 2,9         | 19,9               | 3,1       | 1,7 |
| 72322    | <b>Cappuccino</b>                      | 90 g         | 2x2,5 Kg             | 62                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 477   | 113  | 2,9         | 19,7               | 3,1       | 1,6 |
| 72323    | <b>Edle Schokolade</b>                 | 90 g         | 2x2,5 Kg             | 60                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 465   | 110  | 3,2         | 18,1               | 3,3       | 1,5 |
| 72328    | <b>Eierlikör</b>                       | 90 g         | 2x3 Kg               | 78                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 479   | 114  | 4,4         | 19,3               | 3,2       | 1,6 |
| 72408    | <b>Erdbeer mit Erdbeerstückchen</b>    | 90 g         | 2x3 Kg               | 78                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 483   | 115  | 3           | 18,9               | 3,0       | 1,6 |
| 72414    | <b>Griessella Grieff-Flammeri</b>      | 90 g         | 2x3 Kg               | 72                             |               | x        | x               |                 | M               |            | o.D.                     | 468   | 111  | 3,3         | 17,9               | 3,2       | 1,5 |
| 72325    | <b>Haselnuß</b>                        | 100 g        | 2x3 Kg               | 66                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 488   | 116  | 2,9         | 19,8               | 3,3       | 1,7 |
| 72330    | <b>Herzkirsche</b>                     | 100g         | 2x3 Kg               | 72                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 478   | 114  | 2,9         | 19,6               | 3,2       | 1,6 |
| 72411    | <b>Kaffeecreme</b>                     | 100 g        | 2x3 Kg               | 62                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 494   | 118  | 3           | 19,3               | 3,1       | 1,6 |
| 72321    | <b>Karamel</b>                         | 110 g        | 2x2,5 Kg             | 50                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 488   | 116  | 2,9         | 20,1               | 3,2       | 1,7 |
| 72416    | <b>Mandelino mit fein geh. Mandeln</b> | 90 g         | 2x3 Kg               | 72                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 475   | 113  | 3           | 18,7               | 3,4       | 1,6 |
| 72415    | <b>Mocca</b>                           | 90 g         | 2x3,0 Kg             | 72                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 478   | 114  | 2,9         | 19,5               | 3,2       | 1,6 |
| 72413    | <b>Nougat Haselnuß</b>                 | 100 g        | 2x3 Kg               | 66                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 488   | 116  | 3,5         | 17,2               | 3,9       | 1,4 |
| 72419    | <b>Orangen-Honig-Sahne-Creme</b>       | 100 g        | 2x3 Kg               | 66                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 488   | 109  | 2,9         | 20,3               | 3,1       | 1,7 |
| 72409    | <b>Pistazie</b>                        | 90 g         | 2x3 Kg               | 72                             |               | x        | x               |                 | M               | x          |                          | 476   | 114  | 3,1         | 18,3               | 4,1       | 1,5 |
| 72508    | <b>Schokoladen-Kirsch</b>              | 120 g        | 2x3 Kg               | 56                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 476   | 115  | 3,2         | 18,5               | 3,3       | 1,5 |
| 72410    | <b>Ananas-Sahne</b>                    | 100g         | 2x3 Kg               | 66                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 457   | 109  | 2,9         | 17,1               | 3,3       | 1,4 |

# Fix&Fein Instant Edelpudding mit kalter Milch fertig gesüßt

mit dem Schneebesen in kalte Milch einrühren, nach 10 Minuten nochmals verrühren

|       |                                  |      |        |    |   |  |  |   |   |   |      |     |     |     |      |     |     |
|-------|----------------------------------|------|--------|----|---|--|--|---|---|---|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|
| 72260 | <b>Fix&amp;Fein Vanille</b>      | 200g | 2x3 Kg | 36 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 528 | 126 | 3,3 | 18,2 | 4,4 | 1,5 |
| 72261 | <b>Fix&amp;Fein Schokolade</b>   | 200g | 2x3 Kg | 36 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 519 | 124 | 3,4 | 17,8 | 4,1 | 1,6 |
| 72263 | <b>Fix&amp;Fein Limette</b>      | 200g | 2x3 Kg | 36 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 521 | 124 | 3,3 | 18,1 | 4,2 | 1,6 |
| 72265 | <b>Fix&amp;Fein Coffee Cream</b> | 200g | 2x3 Kg | 36 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 519 | 124 | 3,3 | 19,1 | 3,9 | 1,6 |
| 72266 | <b>Fix&amp;Fein Himbeer</b>      | 200g | 2x3 Kg | 36 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 511 | 122 | 3,3 | 18,7 | 3,7 | 1,6 |

# Pudding zum Kochen

mit Milch zubereiten

ungesüßt



| Art.-Nr. | Produkt                    | Verbr./ Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|----------------------------|--------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|---|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |                            |              |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ  | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72306    | <b>Pfirsich</b>            | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 438   | 104  | 3           | 17,2               | 3,1       | 1,4 |
| 72307    | <b>Banane</b>              | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,1       | 1,4 |
| 72308    | <b>Erdbeer</b>             | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,1       | 1,4 |
| 72309    | <b>Karamel</b>             | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 103  | 2,9         | 17,2               | 3,1       | 1,4 |
| 72310    | <b>Vanille</b>             | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,1       | 1,4 |
| 72730    | <b>Vanille</b> im Eimer    | 70g          | 12,5 Kg              | 192                            |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     |   |      |             |                    |           |     |
| 72311    | <b>Sahne</b>               | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,2       | 1,4 |
| 72312    | <b>Schokolade</b>          | 90 g         | 2x2,5 Kg             | 60                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 471   | 108  | 3,1         | 19,1               | 3,2       | 1,6 |
| 72731    | <b>Schokolade</b> im Eimer | 90 g         | 10,0 Kg              | 120                            |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     |   |      |             |                    |           |     |
| 72313    | <b>Himbeer</b>             | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,1       | 1,4 |
| 72314    | <b>Zitronen</b>            | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,1       | 1,4 |
| 72315    | <b>Multifrukt</b>          | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,1       | 1,4 |
| 72316    | <b>Mandel</b>              | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 104  | 2,9         | 17,3               | 3,1       | 1,4 |
| 72317    | <b>Kokos-Sahne</b>         | 70 g         | 2x3 Kg               | 92                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 440   | 101  | 2,9         | 17,3               | 3,2       | 1,4 |



# Dessert Soßen

|       |                                       |       |        |     |   |   |   |   |   |   |      |     |    |     |      |     |     |
|-------|---------------------------------------|-------|--------|-----|---|---|---|---|---|---|------|-----|----|-----|------|-----|-----|
| 72381 | <b>Vanille Instant</b> neue Qualität  | 140 g | 2x3 Kg | 48  | x |   |   | x | M | x | o.D. | 415 | 99 | 3   | 14,6 | 3,3 | 1,2 |
| 72384 | <b>Vanille zum Kochen</b> 1x2 x3,0 Kg | 40 g  | 6,0 Kg | 164 |   | x | x |   | M | x | o.D. | 389 | 92 | 3,1 | 13,5 | 3,3 | 1,1 |

## Crème-Dessert

mit kalter Milch,  
einrühren-fertig  
fertig gesüßt, Instant



| Art.-Nr. | Produkt                | Verbr./Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrsfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|------------------------|-------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|--|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |                        |             |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ   | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72333    | <b>Vanille</b>         | 160 g       | 2x3 Kg               | 44                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 466  | 111  | 3           | 16,8               | 3,4       | 1,4 |
| 72334    | <b>Schokolade</b>      | 200 g       | 2x3 Kg               | 44                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 502  | 120  | 3,6         | 18,3               | 3,4       | 1,5 |
| 72238    | <b>Karamel-Sahne</b>   | 160 g       | 2x3 Kg               | 44                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 470  | 112  | 3           | 16,6               | 3,6       | 1,4 |
| 72215    | <b>Himbeer-Joghurt</b> | 180 g       | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | M               | x          | o.D.                     | 470  | 112  | 3,5         | 17,0               | 3,2       | 1,4 |

## Buttermilch-Dessert

mit kalter Buttermilch zubereiten, fertig gesüßt, Instant

|       |                               |       |        |    |   |  |  |   |    |   |      |     |      |     |      |     |     |
|-------|-------------------------------|-------|--------|----|---|--|--|---|----|---|------|-----|------|-----|------|-----|-----|
| 72230 | <b>Buttermilch Heidelbeer</b> | 300 g | 2x3 Kg | 40 | x |  |  | x | BM | x | o.D. | 572 | 137  | 5,1 | 19,5 | 4,2 | 1,6 |
| 72335 | <b>Buttermilch Orange</b>     | 300 g | 2x3 Kg | 40 | x |  |  | x | BM | x | o.D. | 573 | 137  | 4,5 | 19,3 | 4,4 | 1,6 |
| 72336 | <b>Buttermilch Zitrone</b>    | 300 g | 2x3 Kg | 40 | x |  |  | x | BM | x | o.D. | 554 | 13,8 | 4,6 | 19,2 | 4,8 | 1,6 |



## Fromage Instant-Dessert

mit Frischkäse-Pulver, fertig gesüßt, für Milch und Sahne

|       |                        |     |        |    |   |  |  |   |     |   |      |     |     |     |      |      |     |
|-------|------------------------|-----|--------|----|---|--|--|---|-----|---|------|-----|-----|-----|------|------|-----|
| 72480 | <b>Zironen Fromage</b> | 300 | 2x3 Kg | 44 | x |  |  | x | M+S | x | o.D. | 993 | 237 | 4,3 | 20,0 | 16,0 | 1,7 |
|-------|------------------------|-----|--------|----|---|--|--|---|-----|---|------|-----|-----|-----|------|------|-----|

# Für die ernährungsbewußte Küche

## **Dinkelgrieß-Flammeri** **zum Kochen ungesüßt** **zuckerreduziert**



| Art.-Nr. | Produkt                             | Verbr./Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|-------------------------------------|-------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|---|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |                                     |             |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ  | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72160    | Dinkelgrieß <b>Echte Vanille</b>    | 100         | 3,0 kg               | 33                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 448   | 107  | 4,1         | 14,8               | 3,3       | 1,2 |
| 72161    | Dinkelgrieß <b>Schokolade-Orang</b> | 120         | 3,0 kg               | 28                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 467   | 112  | 4,2         | 15,5               | 3,4       | 1,3 |
| 72162    | Dinkelgrieß <b>Mandel Sahne</b>     | 100         | 3,0 kg               | 33                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 464   | 111  | 4,2         | 14,2               | 4,0       | 1,2 |
| 72163    | Dinkelgrieß <b>Sauerkirsch</b>      | 100         | 3,0 kg               | 33                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 447   | 107  | 4,1         | 14,8               | 3,3       | 1,2 |
| 72165    | Dinkelgrieß <b>Cappuccino</b>       | 100         | 3,0 kg               | 33                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 448   | 107  | 4,1         | 14,6               | 3,3       | 1,2 |
| 72166    | Dinkelgrieß <b>Pflaume Zimt</b>     | 110         | 3,0 kg               | 25                             |               | x        | x               |                 | M               | x          | o.D.                     | 453   | 108  | 4,0         | 15,3               | 3,3       | 1,3 |

## **Edle Mousse** *Instant fertig gesüßt* **palmfettfrei**

|       |                          |      |        |    |   |  |  |   |   |   |      |     |     |     |      |     |     |
|-------|--------------------------|------|--------|----|---|--|--|---|---|---|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|
| 72150 | <b>Mousse Vanille</b>    | 320g | 3,0 kg | 28 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 695 | 166 | 4,7 | 20,4 | 7,2 | 1,7 |
| 72151 | <b>Mousse Zitrone</b>    | 300g | 3,0 kg | 30 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 709 | 169 | 5,0 | 16,9 | 9,1 | 1,4 |
| 72152 | <b>Mousse Orange</b>     | 300g | 3,0 kg | 30 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 721 | 172 | 4,7 | 17,4 | 9,3 | 1,5 |
| 72153 | <b>Mousse Cappuccino</b> | 320g | 3,0 kg | 28 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 678 | 161 | 4,9 | 19,0 | 7,1 | 1,6 |
| 72154 | <b>Mousse Schokolade</b> | 330g | 3,0 kg | 26 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 666 | 159 | 6,5 | 16,1 | 7,1 | 1,3 |

## **Creme Dessert** *Instant* **zuckerreduziert, palmfettfrei, ohne Aroma**

|       |                                   |      |        |    |   |  |  |   |   |   |      |     |     |     |      |     |     |
|-------|-----------------------------------|------|--------|----|---|--|--|---|---|---|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|
| 71220 | <b>Creme Dessert Vanille</b>      | 160g | 3,0 kg | 22 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 489 | 117 | 3,3 | 15,6 | 4,5 | 1,3 |
| 71221 | <b>Creme Dessert Karamel</b>      | 220g | 3,0 kg | 14 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 558 | 133 | 3,1 | 18,8 | 5,0 | 1,6 |
| 71222 | <b>Creme Dessert Schokolade</b>   | 200g | 3,0 kg | 15 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 530 | 127 | 3,8 | 16,0 | 5,1 | 1,3 |
| 71223 | <b>Creme Dessert Haselnuß</b>     | 220g | 3,0 kg | 14 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 578 | 139 | 3,6 | 17,3 | 6,1 | 1,4 |
| 71204 | <b>Creme Dessert Mokka-Melang</b> | 200g | 3,0 kg | 15 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 518 | 124 | 3,1 | 17,9 | 4,3 | 1,5 |
| 71225 | <b>Creme Dessert Sahne</b>        | 160g | 3,0 kg | 22 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 493 | 118 | 3,3 | 15,3 | 4,8 | 1,3 |
| 71262 | <b>Joghurt Dessert Himbeer</b>    | 150g | 3,0 kg | 30 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 471 | 112 | 3,5 | 13,8 | 4,7 | 1,2 |

## **Traum Dessert** *Instant fertig gesüßt* **ohne Gelatine, vegetarisch**

|       |                              |       |        |    |   |  |  |   |   |   |      |     |     |   |      |     |     |
|-------|------------------------------|-------|--------|----|---|--|--|---|---|---|------|-----|-----|---|------|-----|-----|
| 72620 | <b>Traum Dessert Vanille</b> | 300 g | 3,0 kg | 25 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 645 | 154 | 3 | 22,2 | 5,8 | 1,9 |
| 72626 | <b>Traum Dessert Karamel</b> | 300 g | 3,0 kg | 25 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 650 | 155 | 3 | 22,3 | 5,9 | 1,9 |
| 72621 | <b>Traum Dessert Zitrone</b> | 300 g | 3,0 kg | 25 | x |  |  | x | M | x | o.D. | 645 | 154 | 3 | 22,2 | 5,8 | 1,9 |

## Rote Grütze und Fix & Fein Instant Fruchtgrütze



| Art.-Nr. | Produkt                                | Verbr./Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|--|-------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|---|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |  |             |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ  | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72339    | <b>Rote Grütze glatt</b>               | 80 g        | 2x3,0 Kg             | 82                             | x             | x        |                 |                 | W               | x          | o.D.                     | 310   | 74   | 0,02        | 18,2               | 0,0       | 1,5 |
| 72275    | <b>Fix&amp;Fein Rote Fruchtgrütze</b>  | 300g        | 2x3 Kg               | 26                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 358   | 86   | 0,2         | 20,2               | 0,1       | 1,7 |
| 72276    | <b>Fix&amp;Fein Gelbe Fruchtgrütze</b> | 300g        | 2x3 Kg               | 26                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 372   | 89   | 0,1         | 21,6               | 0,0       | 1,8 |

## Kristallklare Götterspeise

für kochendes Wasser, ungesüßt

|       |                             |      |      |     |   |   |  |  |   |   |      |     |    |     |      |     |     |
|-------|-----------------------------|------|------|-----|---|---|--|--|---|---|------|-----|----|-----|------|-----|-----|
| 72355 | <b>Zitrone</b>              | 30 g | 3 kg | 110 | x | x |  |  | W | x | o.D. | 304 | 73 | 1,7 | 16,3 | 0,0 | 1,4 |
| 72349 | <b>Himbeer</b>              | 30 g | 3 kg | 110 | x | x |  |  | W | x | o.D. | 302 | 72 | 1,7 | 16,3 | 0,1 | 1,4 |
| 72420 | <b>Blut-Orange</b>          | 30 g | 3 kg | 110 | x | x |  |  | W | x | o.D. | 311 | 74 | 1,7 | 16,2 | 0,0 | 1,4 |
| 72352 | <b>Johannisbeer schwarz</b> | 30 g | 3 kg | 110 | x | x |  |  | W | x | o.D. | 303 | 72 | 1,7 | 16,4 | 0,1 | 1,4 |
| 72351 | <b>Sauerkirsch</b>          | 30 g | 3 kg | 110 | x | x |  |  | W | x | o.D. | 302 | 72 | 1,7 | 16,3 | 0,1 | 1,4 |
| 72353 | <b>Waldmeister</b>          | 30 g | 3 kg | 110 | x | x |  |  | W | x |      | 302 | 72 | 1,7 | 16,3 | 0,1 | 1,4 |

## Instant Cremesuppe "à la Tasse" für heißes Wasser, 1 Tasse = 100 ml

25g = 3-4 gehäufte Teelöffel in heißes Wasser einrühren, 1-2 Minuten quellen lassen.

Milchcremesuppe für die Station oder Zwischenmahlzeit, vor dem Verzehr abkühlen lassen.

|       |                                      |           |                |       |  |   |  |  |   |   |      |     |    |     |      |     |     |
|-------|--------------------------------------|-----------|----------------|-------|--|---|--|--|---|---|------|-----|----|-----|------|-----|-----|
| 26306 | <b>Cremesuppe Vanille Instant</b>    | 25g       | 5x30 Btl.à 25g | X     |  | X |  |  | W | X | o.D. | 355 | 85 | 2   | 14,6 | 2,0 | 1,2 |
| 26350 |                                      | für 100ml | 6x250g         | 7,5 l |  |   |  |  |   |   |      |     |    |     |      |     |     |
| 26305 | <b>Cremesuppe Schokolade Instant</b> | 25g       | 5x30 Btl.à 25g | X     |  | X |  |  | W | X | o.D. | 356 | 85 | 2,3 | 13,9 | 2,1 | 1,2 |
| 26351 |                                      | für 100ml | 6x250g         | 7,5 l |  |   |  |  |   |   |      |     |    |     |      |     |     |

# Fruchtkaltschale

Instant

fertig gesüßt



| Art.-Nr. | Produkt                            | Verbr./ Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|------------------------------------|--------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|---|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |                                    |              |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ  | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72476    | Ananas                             | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 240   | 57   | 0,1         | 14,3               | 0,0       | 1,2 |
| 72369    | Aprikose-Pfirsich                  | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 240   | 57   | 0,1         | 14,3               | 0,0       | 1,2 |
| 72393    | Apfel Cranberries                  | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 235   | 56   | 0,1         | 14,0               | 0,0       | 1,2 |
| 72370    | Heidelbeer                         | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 235   | 56   | 0           | 14,0               | 0,0       | 1,2 |
| 72372    | Multifrukt mit Vitaminen           | 180 g        | 2x3 Kg               | 40                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 244   | 58   | 0,1         | 13,9               | 0,1       | 1,2 |
| 72375    | Erdbeer-Apfel                      | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 238   | 57   | 0           | 14,2               | 0,0       | 1,2 |
| 72470    | Erdbeer                            | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 243   | 58   | 0,1         | 13,9               | 0,1       | 1,2 |
| 72473    | Kirsch                             | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 242   | 58   | 0,03        | 14,1               | 0,0       | 1,2 |
| 72394    | Orange Mango                       | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 242   | 58   | 0,03        | 14,0               | 0,0       | 1,2 |
| 72474    | Obstgarten mit heimischen Früchten | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 242   | 58   | 0,04        | 14,1               | 0,0       | 1,2 |
| 72475    | Exotic mit Tropenfrüchten          | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 242   | 58   | 0,05        | 14,1               | 0,0       | 1,2 |
| 72477    | Zitrone-Apfel                      | 180 g        | 2x3 Kg               | 36                             | x             |          |                 | x               | W               | x          | o.D.                     | 242   | 58   | 0,05        | 14,1               | 0,0       | 1,2 |

# Fruchtzauber Fruchtkaltschale ohne Fruchtstückchen

fertig gesüßt, Instant

|       |                   |      |        |      |   |  |  |   |   |   |      |     |    |      |      |      |     |
|-------|-------------------|------|--------|------|---|--|--|---|---|---|------|-----|----|------|------|------|-----|
| 72465 | Aprikose-Pfirsich | 180g | 4x3 Kg | 72 l | x |  |  | x | W | x | o.D. | 245 | 58 | 0,03 | 14,2 | 0,01 | 1,2 |
| 72466 | Himbeer           | 180g | 4x3 Kg | 72 l | x |  |  | x | W | x | o.D. | 246 | 59 | 0,03 | 14,4 | 0,01 | 1,2 |
| 72467 | Erdbeer           | 180g | 4x3 Kg | 72 l | x |  |  | x | W | x | o.D. | 242 | 57 | 0,03 | 14,0 | 0,01 | 1,2 |
| 72468 | Heidelbeer        | 180g | 4x3 Kg | 72 l | x |  |  | x | W | x | o.D. | 244 | 58 | 0,03 | 14,2 | 0,01 | 1,2 |
| 72469 | Kirsch            | 180g | 4x3 Kg | 72 l | x |  |  | x | W | x | o.D. | 242 | 57 | 0,03 | 14,0 | 0,01 | 1,2 |



# Koch- und Backzutaten



| Art.-Nr. | Produkt                            | Verbr./ Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g Pulver enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|------------------------------------|--------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|--|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |                                    |              |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ   | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 23300    | <b>Vanillin-Zucker</b>             | 16-20g       | 3x1 Kg               |                                |               |          | x               | x               |                 | x          | o.D.                     | 1683   | 396  | 0           | 99,0               | 0,0       | 8,3 |
| 23702    | <b>Zitrofix</b> , Säuerungsmittel  | nach Bedarf  | 1,5 Kg               |                                |               |          | x               | x               |                 | x          | o.D.                     |  |      |             |                    |           |     |
| 23301    | <b>Fixamin reine Maisstärke</b>    | nach Bedarf  | 2x3 Kg               |                                |               |          | x               |                 |                 | x          | o.D.                     | 1487   | 350  | 0,4         | 99,0               | 0,1       | 8,3 |
| 23343    | <b>Inulin Ballaststoff Instant</b> | nach Bedarf  | 6x500g               |                                |               |          | x               | x               |                 | x          | o.D.                     | 403  | 96   | 0           | 95,0               | 0,6       | 7,9 |
| 23303    | <b>Nossamin</b>                    | 125g         | 6x500g               |                                |               |          | x               | x               |                 | x          | o.D.                     | 930  | 220  | 0,1         | 92,0               | 0,1       | 7,7 |
| 23304    | Instant Kaltbinder                 |              | 2x1.250g             |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          |  |      |             |                    |           |     |
| 23305    | für Speisen und Getränke           |              | 10 kg                |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          |  |      |             |                    |           |     |
| 23411    | <b>Maltodextrin</b>                | nach Bedarf  | 6x1 kg               |                                |               |          | x               | x               |                 | x          | o.D.                     | 1610   | 380  | 0           | 94,5               | 0,0       | 7,9 |
| 23410    |                                    |              | 2x3 kg               |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          |  |      |             |                    |           |     |
| 23412    |                                    |              | 12,5 kg              |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          |  |      |             |                    |           |     |
| 23315    | <b>Soja Protein 90</b>             | nach Bedarf  | 6x500g               |                                |               |          | x               | x               |                 | x          | o.D.                     | 1481   | 354  | 91          | 0,0                | 0,6       | 0,0 |



# kaltquellende Milchsuppen

fertig gesüßt, deklarationsfrei



Pulver in kaltes Wasser einrühren, nach 5 Minuten Quellzeit nochmals durchrühren. Anschließend schockkühlen auf 2 - 3° C in max. 90 Minuten. Bei der Regeneration ist eine Erwärmung auf mindestens 72 -75 ° C (Kerntemperatur) zu garantieren.

| Art.-Nr. | Produkt            | Verbr./ Ltr. | VE = Verkaufseinheit | fertige Speise in Liter pro VE | fertig gesüßt | ungesüßt | heiß zubereiten | kalt zubereiten | Zubereitung mit | glutenfrei | ohne Deklarationspflicht | 100g verzehrfertige Speise enthalten nach Rezeptur Nähr- und Brennwerte |      |             |                    |           |     |
|----------|--------------------|--------------|----------------------|--------------------------------|---------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------|---|------|-------------|--------------------|-----------|-----|
|          |                    |              |                      |                                |               |          |                 |                 |                 |            |                          | KJ  | Kcal | Eiweiß in g | Kohlenhydrate in g | Fett in g | BE  |
| 72630    | <b>Vanille</b>     | 130g         | 3,0 kg               | Km.                            | 28 l          | X        |                 |                 | W               | X          | X                        | 313   | 75   | 2,1         | 11,9               | 2,1       | 1,0 |
| 72631    | <b>Schokolade</b>  | 135g         | 3,0 kg               | Km.                            | 28 l          | X        |                 |                 | W               | X          | X                        | 327   | 78   | 0,4         | 12,2               | 2,1       | 1,0 |
| 72634    | <b>Griß</b>        | 220g         | 3,0 kg               | Km.                            | 17,5 l        | X        |                 |                 | W               | X          | X                        | 402   | 96   | 0,4         | 15,4               | 2,3       | 1,0 |
| 72635    | <b>Haferflocke</b> | 220g         | 3,0 kg               | Km.                            | 17,5 l        | X        |                 |                 | W               | X          | X                        | 406   | 111  | 0,9         | 16,1               | 4,2       | 0,5 |

# Süße Spezialitäten

| Art.-Nr. | Produkt                             | Verbrauch   | VE          | Inhalt pro Beutel/Ds. | Lactosefrei | Glutenfrei | frei von Farbstoffen |
|----------|-------------------------------------|-------------|-------------|-----------------------|-------------|------------|----------------------|
| 32522    | <b>Haselnuss-Krokant</b>            | nach Bedarf | 2 x 1 Btl.  | 2,5 kg                | X           | X          | X                    |
| 20220    | <b>Kakaopulver stark entölt</b>     | nach Bedarf | 1 x 1 Ds.   | 1,0 kg                | X           | X          | X                    |
| 32524    | <b>Mandeln gemahlen</b>             | nach Bedarf | 1 x 1 Btl.  | 1,25 kg               | X           | X          | X                    |
| 23300    | <b>Vanillinzucker</b>               | nach Bedarf | 3x1 kg Btl. | 1,0 kg                | X           | X          | X                    |
| 23703    | <b>Zitrofix reine Citronensäure</b> | nach Bedarf | 2 x 1 Btl.  | 1,5 kg                | X           | X          | X                    |
| 20213    | <b>Zitronenextrakt</b>              | nach Bedarf | 1 x 1 Ds.   | 0,8 kg                | X           | X          | X                    |



# Obst-Stückchen und Fruchtpulver, gefrier-getrocknet / getrocknet

ganzjährig verfügbar, einfache Lagerung

Wählen Sie aus einem breiten Sortiment Obst-Stückchen und Fruchtpulver zur Verfeinerung von Süßspeisen, Herstellung von Milchshakes, Speiseeis, Wildgerichten, uvm. Hohe



| Produkt                              | Art.-Nr. | VE        | Inhalt / Dose od. Eimer | Verbrauch pro kg | Ergiebigkeit pro kg Stückchen | Beschreibung              |
|--------------------------------------|----------|-----------|-------------------------|------------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>Apfelwürfel 6x6 mm</b>            | 8396     | 2 x 1 Ds. | 500g                    | nach Bedarf      | 1 kg = 6 kg                   | ungeschwefelt, getrocknet |
| <b>Erdbeerstückchen 0-10 mm</b>      | 8407     | 2 x 1 Ds. | 130g                    | nach Bedarf      | 1 kg = 10 kg                  | gefrier-getrocknet        |
| <b>Sauerkirsch-Stückchen 2-10 mm</b> | 8394     | 2 x 1 Ds. | 400g                    | nach Bedarf      | 1 kg = 7 kg                   | gefrier-getrocknet        |
| <b>Bananenfruchtpulver</b>           | 8398     | 1 Beutel  | 2,5 kg                  | nach Bedarf      | 1 kg=3,5g=3,5 kg              |                           |
| <b>Erdbeerfruchtpulver</b>           | 8393     | 2 x 1 Ds. | 0,7 kg                  | nach Bedarf      | 1 kg=10g=10 kg                |                           |
| <b>Himbeerfruchtpulver</b>           | 8408     | 1 Beutel  | 2,5 kg                  | nach Bedarf      | 1 kg=3,5g=3,5 kg              |                           |
| <b>Honigpulver 50</b>                | 8042     | 2 x 1 Ds. | 1,5 kg                  | nach Bedarf      |                               |                           |
| <b>Sauerkirschfruchtpulver</b>       | 8395     | 1 Beutel  | 2,5 kg                  | nach Bedarf      | 1 kg = 3 kg                   |                           |
| <b>Sanddornfruchtpulver</b>          | 8422     | 2 x 1 Ds. | 1,0 kg                  | nach Bedarf      | 1 kg = 4 kg                   |                           |
| <b>Zitronenfruchtpulver</b>          | 8388     | 1 Beutel  | 2,5 kg                  | nach Bedarf      | 1 kg = 4 kg                   |                           |



### Legende

**M = Milch**

**W = Wasser**

**BM = Buttermilch**

**Q = Quark**

**S = Sahne**

**o. D. = ohne Deklaration**

## Schokoladen-Flocken, Ornamente und Dekor

|       |  |  |         |
|-------|--|--|---------|
| 32512 | Dunkle Raspelschokolade                        |  | 1,0 Kg  |
| 32514 | Weißer Raspelschokolade                        |  | 1,0 Kg  |
| 32522 | Haselnuß-Krokant                               |  | 1,25 Kg |
| 32710 | Schokoladen Dekor 3-fach ca. 285 St.           |  | 1 Ktn.  |
| 32715 | Frühlings-Schokoladenblüten 3-fach ca. 250 St. |  | 1 Ktn.  |
| 32716 | Schokoladen-Tierchen ca. 250 Stück             |  | 1 Ktn.  |
| 46220 | Schokoladen-Schmetterlinge 2-farbig 140 Stück  |  | 1 Ktn.  |
| 32760 | Schokolade Taler schwarz/weiß 30mm 288 St.     |  | 1 Ktn.  |
| 32754 | Schokoladen Dreieck Eleganz 71x29mm 192 St.    |  | 1 Ktn.  |
| 32756 | Schokoladen Stäbchen weiß 89x8mm 192 St.       |  | 1 Ktn.  |
| 32753 | Schoko. Herz weiß/marmoriert 34x32mm 288 St.   |  | 1 Ktn.  |
| 42287 | Mokka-Bohnen                                   |  | 1 kg    |



'choko-Herz Milch/dunkel



Art-Nr. 32512



Frühlingsfiligran

Schokoladen-Dreieck Elegant



Schokoladen-Dekor

Schokoladen-Taler



## Schokoladen-Präsentchen

|       |  |         |
|-------|--|---------|
| 32311 | Schokoladen-Herzen ca. 9g in roter Folie | 100 St. |
|-------|--|---------|

## Dekor aus Gelee und Marzipan

|       |  |        |
|-------|--|--------|
| 32531 | Geleefrüchte Zitrone ca. 600 Stück     | 1,0 Kg |
| 32533 | Geleefrüchte Waldfrüchte ca. 600 Stück | 1,0 Kg |
| 32535 | Marzipanblätter grün 120 Stück         | 1 Ktn. |



Marzipan-Blätter



**Nossek Nahrungsmittelwerk GmbH \* Freibusch 6 \* 31789 Hameln**

Tel.: 0 51 51 / 106 56 60 \* Fax: 0 51 51 / 106 56 89

[www.nossek-nahrungsmittelwerk.de](http://www.nossek-nahrungsmittelwerk.de)

email: [info@nossek-nahrungsmittelwerk.de](mailto:info@nossek-nahrungsmittelwerk.de)

Stand 01 / 2023

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen gemäß gültiger Nossek-Preisliste. Fotoverwendung von Fotolia, Berlin und Foto Design Andreas Braun, Hameln