

GILDE
PREMIUM

Österreich steht nicht nur für traumhafte Landschaften und schneebedeckte Berge, sondern vor allem auch für eine ausgezeichnete und herzhafte Küche mit köstlichen Süßspeisen und Nachtischvariationen nach traditionellen Rezepten.
Über Jahrhunderte hinweg wurde diese Kunst mit großer Sorgfalt und Liebe von Generation zu Generation weiterentwickelt, verfeinert und perfektioniert.

So auch bei unserem Partner, der auch heute noch mit seinem Namen dafür Sorge trägt, dass nur das Beste sein Haus verlässt.
Alle Produkte werden mit höchstem Anspruch an die Rezepturen von Konditoren handgemacht und mit Liebe zum Detail gefertigt.

Dieses Qualitätsbekenntnis spiegelt sich nicht nur in einer hausgemachten Wachauer Marillenmarmelade oder im aus feinsten Bourbonvanilleschoten selbst hergestellten Vanillezucker mit 6 Wochen Reifezeit wider, sondern auch in den Anforderungen an die Rezepturen, die keine Halbfertigprodukte oder Pulvermischungen zulassen.
Denn nur so entstehen hochwertige, tiefgekühlte „ready to use“-Patisserie-Produkte in Bio-Qualität, die Sie und Ihre Kunden überzeugen werden.

In diesem Sinne: Greifen Sie zu!

GILDE
PREMIUM

Höchster Anspruch an Qualität und Genuss.

GILDE PREMIUM Produkte bestärken das gute Gefühl, selbstgemachte Produkte für höchste Genusslebnisse einzusetzen.

Ihre Vorteile:

- ✓ Einzigartige, hohe rezeptorische Leistung zur wahrnehmbaren Differenzierung und Alleinstellung.
- ✓ Hand-made-Charakter mit höchstem handwerklichen Qualitätsanspruch.
- ✓ Hohe Emotionalität durch die professionelle Verbindung von Genuss und Handwerk.
- ✓ Beweisbare Wertigkeit durch ein nachvollziehbares Storytelling zur Herkunft von Rohstoffen und Waren.
- ✓ Macht stolz und steigert die eigene Kompetenz in Zubereitung und Präsentation.
- ✓ Schafft Mehrwert für Sie und Ihre Kunden.

GILDE
PREMIUM



Der einfachste Weg zu handgemachten Desserts ...

GILDE. DIE GENUSS-HANDWERKER.

GILDE. DIE GENUSS-HANDWERKER.

www.gilde.eu

*... führt über einen Partner,
bei dem Handwerkskunst und
Anspruch zu Hause sind: eine der
besten inhabergeführten
Dessert-Manufakturen
Österreichs.*



Unsere **GILDE** Premium-Qualität, die man sehen und schmecken kann.

GILDE
PREMIUM

**Schokoladenmousse
Zartbitter**



Serviervorschlag

Art.-Nr. 447954

Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Stern-tüte elegante Rosetten und Torten-verzierungen kreieren.

Volumen: 1000 ml
Packungsgröße: 3 Stk. im Karton
Sie erhalten aus einem Spritzbeutel 25 Portionen á 40 ml

**Schokomousse mit
Himbeerfruchtmark**



Serviervorschlag

Art.-Nr. 447956

freistehend oder als Nachfüller für 80-ml-Glas

Form: Zylinder
Höhe: 5 cm
Breite: 3,5 cm
Volumen: 65 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 Stk. im Karton

**Weißer Schokomousse
mit
Marillen-
fruchtmark**



Serviervorschlag

Art.-Nr. 447958

freistehend oder als Nachfüller für 80-ml-Glas

Form: Zylinder
Höhe: 5 cm
Breite: 3,5 cm
Volumen: 65 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 Stk. im Karton

**Schokoladenmousse
Weiß**



Serviervorschlag

Art.-Nr. 447955

Verwendung: Gläser befüllen, Nocken formen oder mit einer Stern-tüte elegante Rosetten und Torten-verzierungen kreieren.

Volumen: 1000 ml
Packungsgröße: 3 Stk. im Karton
Sie erhalten aus einem Spritzbeutel 25 Portionen á 40 ml

**Passionsfrucht-
mousse mit
Mangofruchtmark**



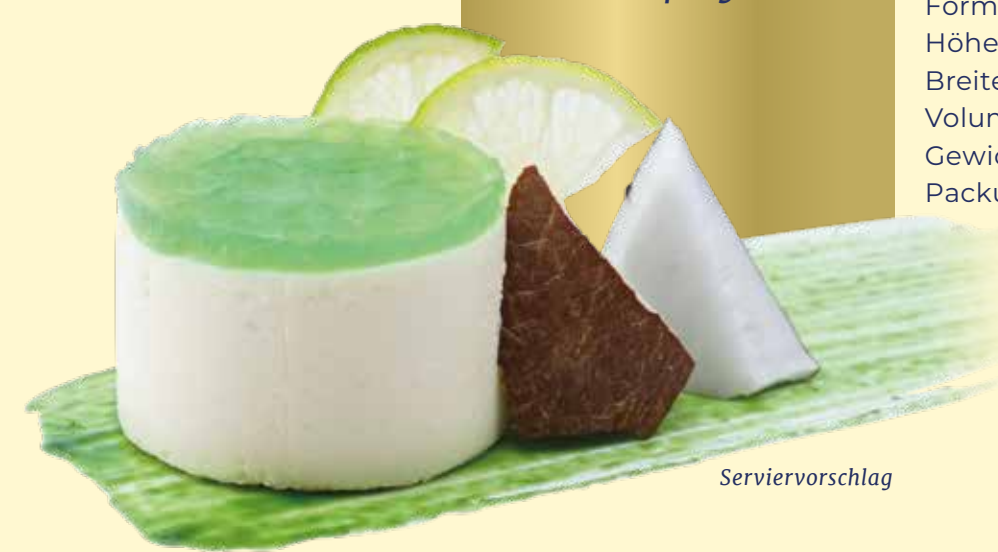
Serviervorschlag

Art.-Nr. 447957

freistehend oder als Nachfüller für 80-ml-Glas

Form: Zylinder
Höhe: 5 cm
Breite: 3,5 cm
Volumen: 65 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 Stk. im Karton

**Kokosmousse mit
Limettenspiegel**



Serviervorschlag

Art.-Nr. 447959

freistehend oder als Nachfüller für 80-ml-Glas

Form: Zylinder
Höhe: 5 cm
Breite: 3,5 cm
Volumen: 65 ml
Gewicht: 40 g
Packungsgröße: 30 Stk. im Karton

**Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern**



Serviervorschlag

Art.-Nr. 447960

Form: Rund
Höhe: 3 cm
Breite: 6 cm
Gewicht: 60 g
Packungsgröße: 40 Stk. im Karton

Zubereitung:

Gekühlt bei +5 °C ca. 8 Stunden auftauen lassen. Bei 5 °C 4-5 Tage haltbar. Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.

Zubereitung:

Produkt unbedingt **TIEFGEKÜHLT** zubereiten! Wahlweise ohne Folie freistehend auf dem Teller oder tiefgekühlt in 80-ml-Glas einsetzen und auftauen lassen. Auftauzeit bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten. Bei +5 °C im Kühlschrank ca. 3-4 Tage haltbar.

Zubereitung:

Für „à la carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten. Mit Folie abdecken gegen Feuchtigkeitsverlust. Für **Bankett**: Aufgetaut im Combi-Dämpfer 100 °C mit 100% Feuchte auf 65 °C Kerntemperatur erwärmen.

Unser Anspruch:

Desserts in Bio-Qualität – natürlich auch vegan, laktose- und glutenfrei.

Größte Flexibilität hinsichtlich der Verträglichkeit unserer Produkte aus regionaler Herkunft garantieren wir durch gezielte und individuelle Verwendung ausgewählter Zutaten und Rohstoffen.



Desserts „Made in Austria“ bedeuten für Ihre Kunden mit Sorgfalt, Können und Liebe zubereitete Köstlichkeiten.

Bei der Produktion von Mousse und Cremes werden alle Zutaten von Hand „untergehoben“, denn nur so entsteht die gewünschte Lockerheit in der Konsistenz, die unsere Desserts zu etwas Besonderem macht.



Und um den „Hausgemacht“-Charakter zu unterstreichen, füllen wir alle Portionsdesserts von Hand in ihre Formen.