



BASISINFORMATION

Dawn Foods Sortiment im Überblick

Inhalt

1.) Zutaten	3
Back-, Füll- und Knuspermixe	3
- BACKMIXE	3
- PREMIXE	3
- FÜR KÄSEKUCHEN	3
- FÜR KNUSPERMIXE	3
- BACKSTABILE FÜLLMIXE	3
Original amerikanische Backmixe	4
- MUFFIN-MIX	4
- COOKIE-MIX	4
- PREMIUM DONUT BASE	4
- BROWNIE-MIX (RAC)	4
- CARROT CAKE-MIX	4
- CREME CAKE-MIXE	4
- CHOCOLATE CHUNKS	4
NEU AB FEBRUAR 2023 – Infos folgen demnächst	5
- Blondie Mix	5
- New york style Cheesecake Mix	5
Pikante Produkte, Feinbackmittel	5
- FEINBACKMITTEL	5
- PIKANTE PULVERMIXE	5
Sahnefonds und Desserts	5
GRUNDREZEPT FÜR FONDS	5
- DESSERTSPEZIALITÄTEN	6
ZUSATZANWENDUNG ALS TORTENSPIEGEL	6
Cremes, Füllcremes	6
- CREMEPULVER	6
- BUTTER- BZW. FETTCREME	6
- FÜLLCREMES, PASTÖS	6
Fruchtfüllungen	7
- DELIFRUIT XTRA	7

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



- DELIFRUIT CLASSIC	7
- DELIFRUIT CLASSIC (ohne Konservierungsstoffe).....	7
- DELIFRUIT DAILY	7
- Delifruit classic superfruit.....	7
Frucht- und Aromapasten (Compounds).....	7
Aromen, Spirituosen, Lebensmittelfarbstoffe.....	8
- KONDITOREI-AROMEN, PULVERISIERT, BACKSTABIL	8
- KONDITOREI-AROMEN, DICKFLÜSSIG, BACKSTABIL.....	8
- LEBENSMITTELFARBSTOFFE	8
- SCHÜLY SPIRITUOSEN.....	8
Gelierzmittel, Decorgels, Icing	8
- INSTANT JELLY/JELLY GLAZE.....	9
- BELNAP® 100.....	9
- GELOMAT®	9
- QUELLI	9
- DECORGELS®.....	9
- ICING	9
- DIP QUIK	9
Dekore, Schokoladen.....	9
- DOBLA SCHOKOLADENDEKORE	10
- SCHOKOLADE	10
- FETTGLASUREN	10
- ROLLFONDANT	10
- Zimt Nibs.....	10
2) Eiscreme	10
Basisprodukte/Eisbindemittel	10
Eispasten.....	11
Frucht- und Aromapasten (Compounds).....	11
Toppings.....	11
3) Zubehör	11

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



1.) Zutaten

Für tausend und eine Kombination: Mit den hochwertigen Backmitteln, Füllungen, Auflagen, Gelier- und Bindemitteln, Sahnestandmitteln, Aromen, Glasuren und Dekoren von Dawn.

Back-, Füll- und Knuspermixe

Dawn Foods steht für hochwertige Backmischungen aus ausgewählten Zutaten. Die Mischungen sind vielseitig einsetzbar für eine maschinenfreundliche Herstellung von Massen und Teigen.

- BACKMIXE Eine einfache Zubereitung und gute Haltbarkeit zeichnen die Backmixe aus. Sie sind geeignet für die Herstellung von Biskuit-, Rouladen- und Rührmassen sowie für feine Teige.
- PREMIXE Premixe sind fein aufeinander abgestimmte, funktionelle Basismischungen, die Sicherheit in den Herstellungsprozess Feiner Backwaren bringen und hohe Gebäck-Qualitäten garantieren.
- FÜR KÄSEKUCHEN Pulverisierte Mischungen zur Zubereitung von Käsekuchen oder Quarkfüllungen. Durch die Zugabe von frischem Quark erhalten diese back-, gefrier- und auftaustabilen Produkte einen köstlichen Geschmack.
- FÜR KNUSPERMIXE Knusprige Mischungen für den vollen Geschmack von Nüssen; ideal für Bienenstich, Nussecken sowie für alle anderen Nuss-Gebäcke.
- BACKSTABILE FÜLLMIXE Diese hochwertigen, backfesten und vielseitig einsetzbaren Mixe sind bestens geeignet zum Füllen von Gebäckvariationen wie Kränze, Schnecken, Striezel etc. Die Dawn Füllmixe gliedern sich in zwei hochwertige und vielseitig einsetzbare Produktlinien: PlusFüll und BackFüll – für unterschiedliche Ansprüche und unendliche Gebäckvariationen.
 - PlusFüll
 - Premium Füllmixe
 - 100 % natürliche Aromen
 - KAT-Ei (außer Mohn)
 - BackFüll
 - Günstige Lösungen
 - Besonders effizient
 - Einfach lecker

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



Original amerikanische Backmixe

Die authentisch amerikanischen Rezepturen von Dawn Foods basieren auf jahrzehntelanger Erfahrung und garantieren stets beste Ergebnisse bei einfachster Zubereitung.

- MUFFIN-MIX Ob typischer Muffin, Mini Loaf Cake, Cupcake oder Wochenendkuchen: Mit den Dawn Muffin Mixen gelangen vielfältige Trendgebäcke garantiert immer. Sie sind außerdem die Basis zur Individualisierung: mit Füllungen, mit Chocolate Chunks, Früchten, Nüssen oder mit Glasuren und Dekoren.
- COOKIE-MIX Authentisch amerikanische Cookies mit dem typisch knusprigen Rand und einer weichen, leicht klebrigen Konsistenz im Kern lassen sich mit dem Dawn Cookie-Mix ganz mühelos herstellen: nur Wasser und Butter zugeben.
- PREMIUM DONUT BASE Mit über 100 Jahren Erfahrung hat Dawn weltweit Maßstäbe für einen echten amerikanischen Donut gesetzt. Donuts können in wenigen Schritten mit Füllungen und Dekoren individualisiert werden. Ein auf Jahreszeiten, Anlässe oder aktuelle Trends abgestimmtes Donut-Sortiment garantieren Impulskäufe. Dawn Premium Donut Base eignet sich außerdem hervorragend für traditionelle Gebäcke wie Frucht-Kissen, Apfelschnecken oder Kameruner.
- BROWNIE-MIX (RAC) Mit dem Dawn Cake Brownie-Mix können authentisch amerikanische Brownies einfach und rationell hergestellt werden. Das Ergebnis ist ein durch und durch saftiger Brownie mit kräftiger Schokoladennote. Mit Dawn Icings, Toppings, Schokoladen und Dekoren lassen sich ganz einfach persönliche Lieblings-Brownies kreieren. Wie wär's mit einem Brownie-Sandwich, gefüllt mit köstlicher Buttercreme oder einem Brookie – einer Kombination aus Brownie und Cookie?
- CARROT CAKE-MIX Der Dawn Carrot Cake-Mix ist der Schlüssel zur Herstellung leckerer Carrot Cakes mit dem typisch würzigen Geschmack. Er wird durch die Zugabe von frisch geraspelten Karotten in der Anwendung besonders saftig und bleibt dadurch mehrere Tage verzehrfrisch. Viel Abwechslung lässt sich in das Carrot Cake Sortiment durch Kombinationen mit Buttercreme bringen. Auch die Form lässt sich nach Belieben variieren, etwa durch Carrot Cake Muffins, Cupcakes oder Rührkuchen.
- CREME CAKE-MIXE Creme Cakes sind äußerst saftige, typisch amerikanische Rührkuchen und in der Verarbeitung absolut gelingsicher. Neben authentisch amerikanischen Gebäcken wie Cupcakes oder Mini-Loaf-Cakes gelangen damit auch traditionelle Gebäckschnitten, Rührkuchen, Wochenendkuchen und Blechkuchen besonders gut.
- CHOCOLATE CHUNKS Die typischen, knackigen Chocolate Chunks aus echter Schokolade sind die perfekte Ergänzung zu Dawn Foods amerikanischen Backmischen. Diese backfesten

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



Schokoladenstückchen sind ein Muss für die Herstellung von original amerikanischen Cookies und Muffins.

NEU AB FEBRUAR 2023 – INFOS FOLGEN DEMNÄCHST

- BLONDIE MIX
- NEW YORK STYLE CHEESECAKE MIX

Pikante Produkte, Feinbackmittel

Feinbackmittel sind hochqualitative Basisprodukte für die Herstellung feiner Backwaren.

- FEINBACKMITTEL Feinbackmittel bilden die Basis zur handwerklichen Herstellung für eine Vielzahl von Qualitätsgebäcken. Mit Ovafina, einem Naturprodukt aus bestem, kristallisiertem Hühnereiweiß, lässt sich ein vielfältiges Sortiment an Dauergebäcken wie z. B. Baiser, Kokos- / Nussmakronen und Mandelhörnchen herstellen.
- PIKANTE PULVERMIXE Dawn Foods pikante Produkte eignen sich zur Herstellung herzhafter Füllungen oder Gebäckaufstriche für eine Vielzahl herzhafter Snackideen. Eine hohe Qualität sowie einfachste und schnelle Zubereitung zeichnen diese Produkte aus.
 - o Pizza Fond ist ein kaltlösliches Pulver, das einfach und schnell mit Wasser angerührt wird. So entsteht in rationeller Herstellweise ein pikanter Pizza-Aufstrich mit dem Geschmack von aromatischen, sonnengereiften Tomaten und Kräutern.
 - o Béchamel ist eine pulverisierte Grundmischung, mit der sich unter Zugabe von Wasser eine herrliche Béchamelsauce herstellen lässt. Diese eignet sich hervorragend für pikante Füllungen als auch für französische Snack-Spezialitäten.

Sahnefonds und Desserts

Dawn Fonds Sahnestandmittel sind die perfekte Anwendung zur gelingsicheren Herstellung vielfältiger Gebäckvariationen. Ob Kuchenschnitten, Torten, Rouladen, Cupcakes oder Desserts, Dawn Fonds bieten besten natürlichen Geschmack und eine Auswahl, die Konsumenten schätzen.

GRUNDREZEPT FÜR FONDS: 200 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne (Ausnahme Dosage: milchsaure Fonds und gelatinefreie Fonds)

1. Sahne aufschlagen
2. Fond mit Wasser verrühren
3. Geschlagene Sahne unterheben

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



- ☑ Natürlich mit bestem Geschmack
- ☑ Natürliche Aromen
- ☑ Natürliche Frucht- und Pflanzenextrakte
- ☑ Frei von Konservierungsstoffen

- DESSERTSPEZIALITÄTEN: Ob klassisch oder neu interpretiert – mit gutem Geschmack und Abwechslung begeistern!
 - PANNA COTTA: Die einfach und schnell zubereitete Dawn Panna Cotta besticht durch ihre glatte Textur, für ein optimales Geschmackserlebnis.
 - CREME BRÛLÉE: Die berühmte französische Dessertspezialität verführt mit dem köstlichen Geschmack von Karamell, Sahne und Vanille.

ZUSATZANWENDUNG ALS TORTENSPIEGEL: Die Fonds von Dawn Foods können noch mehr! Nicht nur als hochwertige Sahnestände lassen sie sich einsetzen, auch als Tortenspiegel können sie verwendet werden.

Grundrezept: 1 Teil Dawn Fond, 2 Teile Wasser

1. Fond und Wasser langsam verrühren, bis alle Bestandteile gelöst sind.
2. Tortenspiegel auf die gekühlte oder angefrorene Schnitte/Torte geben und gleichmäßig verteilen.
3. Nachdem der Tortenspiegel angezogen ist, kann die Schnitte /Torte eingeteilt und ausgarniert werden.

Cremes, Füllcremes

Die fein abgestimmten Kalt- und Dessertcremes in Premium-Qualität eignen sich hervorragend je nach Anforderungsprofil zum Füllen und/oder Backen von hochwertigen Qualitätsbackwaren.

- CREMEPULVER Kalt lösliche, pulverförmige Fertigmischungen zur Herstellung von hochwertigen Cremes für viele Gebäcke, Desserts oder Fruchttörtchen.
- BUTTER- BZW. FETTCREME Pulverisierte Mischung zur schnellen Herstellung einer leckeren Buttercreme, ohne Zugabe von Frischei. Individuelle Zuckerzugabe ermöglicht Variationen je nach Geschmack.
- FÜLLCREMES, PASTÖS Verschiedene hochwertige Cremes zur Füllung von vielen Gebäcken und Desserts. Alle Zutaten sind bereits enthalten. Dies garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität in Geschmack, Farbe und Textur. Schokoladencreme backfest

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



sowie Marcus-Nuss-Nougatcreme sind backstabil, auch ungebacken einsetzbar, dressier- und spritzfähig sowie maschinengängig.

Fruchtfüllungen

Dawn Foods bietet eine Vielzahl gebrauchsfertiger Zubereitungen aus erstklassigen Früchten mit hohem Fruchtgehalt und hervorragendem Geschmack. Nur ausgewählte, hochwertige Früchte werden in modernsten Produktionsanlagen verarbeitet. Die fertigen Zubereitungen sind glänzend, gefrier- und auftaustabil, einfach in der Anwendung und für eine Vielzahl von fruchtigen Applikationen geeignet.

- DELIFRUIT XTRA Mit 90 % Fruchtanteil sind diese Fruchtfüllungen „Xtra“ fruchtig. Sie zeichnen sich durch einen traditionellen, handwerklichen Charakter aus und enthalten feines Fruchtpüree. Die Äpfel werden zudem vor der Produktion frisch geschält.
- DELIFRUIT CLASSIC Delifruit Classic ist ein breites Sortiment mit einem hohen Fruchtgehalt von 60 bis 70 % und besticht durch die gute Erhaltung der Frucht bei Füllungen mit Fruchtstücken und eine glänzende Optik.
- DELIFRUIT CLASSIC (OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE) Dawn Clean Label Fruchtfüllungen bieten dem modernen Konsumenten ein Stück weit mehr Natürlichkeit. Dabei bleibt der Genuss keineswegs auf der Strecke. Diese beliebten Sorten haben einen Fruchtanteil von 60 % und garantieren besten Geschmack.
- DELIFRUIT DAILY Delifruit Daily ist ein kleines Sortiment mit Zitrusfrüchten und einem Fruchtanteil von 26 % und 44 %.
- DELIFRUIT CLASSIC SUPERFRUIT Dawn Delifruit Classic Superfruit bietet mit 70% Fruchtanteil ein extra fruchtiges Geschmackserlebnis aus Roten Johannisbeeren, Heidelbeeren, Cranberries, Kirschen und Granatapfel.

Frucht- und Aromapasten (Compounds)

Die Frucht- und Aromapasten von Dawn Foods bieten ein breites Sortiment beliebter Geschmacksrichtungen und sind eine tolle Möglichkeit, kreativen Rezepten einen intensiven aromatischen Geschmack zu verleihen.

Mit den Compounds von Dawn Foods ist es einfach, verschiedenste Anwendungen wie Füllungen, Cremes, Glasuren, Pralinen, Tortenguss oder Milchshakes individuell zu aromatisieren. Durch die

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



hochwertigen Frucht- und Aromapasten kann eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet werden, sowie intensiver, aromatischer und abwechslungsreicher Geschmack.

Natürlich purer Genuss!

- Fruchtig, intensiver Geschmack
- Natürliche Aromen
- Natürliche Frucht- und Pflanzenextrakte
- Frei von Konservierungsstoffen
- Vielseitig in der Anwendung

Aromen, Spirituosen, Lebensmittelfarbstoffe

Konzentrierte, back- und frostfeste Aromen aus edlen Früchten, Gewürzen und Ölen – fein aufeinander abgestimmt für die perfekte Aromatisierung und Abrundung von Teigen, Massen und Eis.

- KONDI TOREI-AROMEN, PULVERISIERT, BACKSTABIL Dawn Foods pulverisierte Konditorei-Aromen haben eine lange Haltbarkeit und sind einfach und präzise zu dosieren. Sie sind zur Verwendung in Backwaren oder Eisspezialitäten hervorragend geeignet.
- KONDI TOREI-AROMEN, DICKFLÜSSIG, BACKSTABIL Die konzentrierten, back- und gefrierstabilen Aromen mit natürlichen Ölen sind perfekt zur Verfeinerung von allen Back- und Konditoreierzeugnissen sowie Eiscreme. Die Aromen beinhalten ausgewählte Rohstoffe wie beispielsweise Bourbon Vanille, echten Jamaika Rum, feinstes sizilianisches Zitronenöl oder wertvolles Mandelöl.
- LEBENS MITTELFARBSTOFFE Dawn Foods Lebensmittelfarbstoffe sind ideal zur Färbung von Süßwaren, Dekoren und Überzügen. Sie werden hergestellt nach den geltenden europäischen Lebensmittelrechtsvorschriften.
- SCHÜLY SPIRITUOSEN Schüly Spirituosen sind weltweit anerkannte Schwarzwald-Spezialitäten. Die hochprozentigen Spirituosen (60 %) sind hervorragend zur Pralinenherstellung, für Desserts und zum Flambieren geeignet. 60 % vol Schwarzwald-Spezialitäten für feine Konditoreiprodukte zur Pralinenherstellung und zum Flambieren. 50 % vol Spirituosen aus verdicktem Alkohol, hergestellt aus den bekannten, hochwertigen Schüly-Destillaten.

Gelierzmittel, Decorgels, Icing

Die hochwertigen Gelierzmittel und Glasuren von Dawn Foods geben Backwaren und Torten den richtigen Glanz.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



- INSTANT JELLY/JELLY GLAZE Pulverisierte, säurestabile Geliermittel für die heiße Anwendung zur Herstellung von Tortengüssen. Minimale Schaumbildung und gute Sprühfähigkeit sorgen für einen stabilen, schnittfesten und brillanten Tortenguss.
 - o Gefrier- und auftaustabil
 - o Trockene Oberfläche
 - o Minimale Schaumbildung
- BELNAP® 100 Belnap® 100 sind pastöse Geleegusskonzentrate für die heiße Anwendung mit Pinsel oder Sprühmaschine, besonders geeignet zum Aprikotieren von Hefegebäcken. Minimale Schaumbildung für einen brillanten, transparenten Glanz bei gleichzeitig trockener Oberfläche. Besonders fruchtig im Geschmack.
 - o Minimale Schaumbildung
 - o Besonders geeignet zum Aprikotieren von Hefegebäcken
 - o Sprühfähig bei mindestens 85 °C Sprühtemperatur
- GELOMAT® Gelomat® ist ein gebrauchsfertiges, flüssiges und säurestabiles Gelee zur direkten Verarbeitung mit der Sprühmaschine. Gelomat® eignet sich auch für mehrmaliges Auftragen oder stabile, hohe Tortengüsse. Gefrier- und auftaustabil.
 - o Auch bei niedrigen Sprühtemperaturen (Minimum 70 °C) optimal verarbeitungsfähig
- QUELLI Quelli ist das Kaltbindemittel für Fruchtsäfte und Fruchtmarmeladen und macht diese gleichzeitig schnitt- und gefrierstabil. Ideal auch zum Binden von überschüssigen Flüssigkeiten aus frischen oder TK-Früchten.
 - o Bindet schnell und zuverlässig Flüssigkeiten
 - o In verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich (Apfel/Aprikose/Kirsche)
- DECORGELS® Gebrauchsfertige Gele für die Kaltanwendung zum Dekorieren und Herstellen von glänzenden Spiegeln auf Torten mit einer großen Vielfalt an Farben und Geschmacksrichtungen. Ideal für ungewöhnliche Marmorier-Effekte.
- ICING Gebrauchsfertig. Es kann einfach mit der Palette aufgebracht werden. Für filigranere Arbeiten sowie für glatte Überzüge von Donuts, Cupcakes und anderem Kleingebäck, wird eine Erwärmung auf 40 °C empfohlen.
 - o Lange Haltbarkeit des Endprodukts
- DIP QUIK Gebrauchsfertige, weiße Glasur zum einfachen und individuellen Dekorieren von Donuts, Muffins und Berlinern.

Dekore, Schokoladen

Immer, wenn es auf die „Liebe zum Detail“ ankommt, ist Dawn Foods exklusives Sortiment an hochwertigen Dekoren für Backwaren, Desserts und Eisspezialitäten goldrichtig.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



- DOBLA SCHOKOLADENDEKORE Die besten Konditoren der Welt kreieren für Dobra einzigartige, liebenswerte Schokoladendekorationen. Neue Ideen, Anregungen und innovative Verzierungen gehen ihnen dabei ebenso wenig aus wie die hochwertige Schokolade und die köstlichen Rezepturen.
- SCHOKOLADE Die hochwertigen belgischen Kuvertüren/Schokoladen werden in praktischer Chipsform hergestellt und sind daher einfach zu dosieren. Vielseitig verwendbar für Schokoladenhohlfiguren, zum Überziehen von Gebäcken, Kochen von feinen Canache-Füllungen und zur Verfeinerung von Eisspeisen.
- FETTGLASUREN Fettglasuren für gut deckende und seidig-matt-glänzende Überzüge
- ROLLFONDANT Der Dawn Rollfondant ist eine gebrauchsfertige Zuckerpaste höchster Qualität. Einfach kurz durchkneten, ausrollen und verarbeiten. So erhält jeder Kuchen einen glatten, besonders köstlichen Überzug. Blüten, Blättern und Dekoren aus Rollfondant verleihen Hochzeitstorten, Festtagstorten, Cupcakes und vielen anderen Backwaren das gewisse Etwas.
- ZIMT NIBS Aromatisch, knackig und mit einer feinen Zimtnote. Die ca. 2,5 bis 4 mm großen, knackigen Kristallzuckerstückchen sind mit Cassia-Zimt aus bester Qualität umhüllt und verleihen Gebäcken wie Kuchen, Schnecken oder Plunder einen verführerischen Duft und zarten Geschmack. Sie können einfach unter Massen und Teige gemischt und mitgebacken oder als Dekoration aufgestreut werden.

2) Eiscreme

Zum Dahinschmelzen: Basisprodukte, Eispasten, Toppings und Dekore für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis

Hochwertige Basisprodukte für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis sowie cremige, frische und fruchtige Toppings und Eispasten setzen auf den Trend endloser Geschmacks- und Farbvielfalt und den Genuss mit allen Sinnen.

Basisprodukte/Eisbindemittel

Eisbindemittel sind geeignet für die Warm- und Kaltanwendung von Milch- und Fruchteis und verleihen jedem Eis seine spezifisch gewünschte Konsistenz. Für beste, zarte, lockere Konsistenz!

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



Eispasten

Hochwertige Aromazubereitungen zur Aromatisierung und Abrundung von Speiseeis. Neben dem Einsatz in Milchspeiseeis und anderen Speiseeissorten auch hervorragend zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Desserts und Mousses geeignet. Aus hochwertigen Zutaten wie Fruchtsaftkonzentraten, Fruchtfleisch oder Fruchtstücken hergestellt.

Frucht- und Aromapasten (Compounds)

Hochwertige Frucht- und Aromapasten für gleichbleibend hohe Qualität in Speiseeis, auch hervorragend zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Desserts und Mousses geeignet. Mit fruchtig-intensivem Geschmack.

Toppings

Hochwertige, heiß und kalt einzusetzende Eis- und Dessertsaucen für Eisbecher, Desserts und zur Herstellung von Milchmixgetränken.

3) Zubehör

Dawn Foods bietet eine kleine, aber feine Auswahl an Zubehör für Gebäcke, Eis und Dessert. Darunter etwa ein Cookie Jar – also ein Dekorationsglas – als ideale Lösung zur individuellen Präsentation von original amerikanischen Cookies. Muffinbleche und -förmchen, Einweg-Backtrays sowie Portionierer zur perfekten Portionierung der Muffinmasse runden das Sortiment ab.

Stand: Januar 2023

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com