


ChefLine Sortiment 2012



Passion for Pastry





Unifine Food & Bake Ingredients ist einer der führenden europäischen Produktspezialisten für die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb von Food Ingredients für Feine Backwaren, Food Service, Eiscreme und Industrie.

Unifine steht für hochwertige Produkte in Verbindung mit innovativen, modernen Konzeptideen.

Unser Gespür für Produktrends und Verbraucherbedürfnisse prägt eine Kompetenz, die unsere starke Wettbewerbsposition ausmacht.

Unifine verfügt international über eigene Produktionsstätten, eigene Vertriebsorganisationen und ausgewählte Marktpartner. Dies ist der Garant dafür, dass Markttrends und deren internationale Strömungen zeitnah erkannt werden und in die Entwicklung neuer, innovativer Produktkonzepte einfließen.

Unifine ist ein zuverlässiger, flexibler und kompetenter Partner. Zu unseren Leistungen gehören neben herausragenden, hochwertigen Produkten selbstverständlich auch innovative Konzepte, Rezept- und anwendungstechnischer Service, lebensmittelrechtliche Beratung, Qualitätsmanagement sowie Schulungen und Seminare.

Für direkten Kontakt und fachlichen Rat steht Ihnen unser Kompetenzteam gerne zur Verfügung.

Senden Sie eine Email an info@unifine.de oder rufen Sie uns an, zum Ortstarif unter (0180) 11 11 223. Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und Fragen! Auf unserer Website finden Sie zudem immer wieder neue Rezeptvorschläge.

Vorbeischaun lohnt sich immer:
www.unifine.de/chefline

Unifine Food & Bake Ingredients

Unifine Food & Bake Ingredients beschreitet neue Wege mit der Einführung eines Konzeptes für den Bereich Food Service. Unter dem neuen Markenzeichen SUCREA® ChefLine haben wir nun ein Sortiment von Produkten im Angebot, das speziell an die Bedürfnisse von Caterern, Gastronomen, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung angepasst ist. Attraktive, kleine Verpackungen in Verbindung mit der bewährten hohen Produktqualität lautet hierbei das Credo.

Unter SUCREA® ChefLine führen wir eine Produktlinie, die zur einfachen und schnellen Herstellung von leckeren Dessertkreationen entwickelt wurde. Highlights sind hierbei die Bavaroise Fonds, die zur Erstellung von feinen Sahnedesserts verwendet werden, sowie unsere Dessertpulver zur Herstellung von klassischen Spezialitäten wie Panna Cotta, Crème Brûlée oder Tiramisu.

Darüber hinaus bieten wir fruchtige Dessertsaucen und erstklassige Aromen in handlichen Flaschen an, Mixe für Rührkuchen sowie eine Dessert- und Füllcreme und zum Abschluß eines Desserts oder Gebäckes ein Auswahl an direkt zu verwendenden Schokoladendekoren.

Neuprodukte S. 4 - 7



Bavaroise Fonds S. 8 - 9



Desserts S. 10 - 11



Dessertsaucen S. 12 - 13



Premium Aromen S. 14 - 15



Schokoladen Dekorationen S. 16 - 19





SUCREA® Dessertsaucen in neuen Flaschen!

Das Dessertsaucen Sortiment wurde um 8 weitere Geschmacksrichtungen von A wie Amarena bis W wie Waldbeeren erweitert. Dadurch ergeben sich noch mehr Möglichkeiten Desserts optisch und geschmacklich aufzuwerten.

Die neue funktionelle Flasche bietet außerdem viele Vorteile!

Vorteile:

- Praktischer Anti-drop Verschluss
- Vollflächig bedrucktes Sleeve-Etikett für eine gute Lesbarkeit
- Seitliches Sichtfenster zur Kontrolle der Füllhöhe
- Funktionelle Kopf-Steh-Flasche, damit kein Rest mehr in der Flasche bleibt
- "Squeeze"- Flasche für gute Dosierbarkeit
- Abwaschbares Etikett
- Modernes Design



Artikel	Dessertsaucen	Flaschen
203094	Amarena NEU	6 x 1 kg
203109	Banane NEU	6 x 1 kg
203098	Gianduja NEU	6 x 1 kg
203099	Kiwi NEU	6 x 1 kg
203095	Exotic-Maracuja NEU	6 x 1 kg
203114	Mocca NEU	6 x 1 kg
203160	Nuss NEU	6 x 1 kg
203103	Waldbeeren NEU	6 x 1 kg





Neuprodukte



SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix

Neu im Sortiment der ChefLine ist der Rührkuchen-Mix. Eine Pulverförmige Mischung zur Herstellung von besonders saftigen Rührkuchenmassen für Torten, Schnitten, Kleingebäcke und als Grundlage für feine Desserts. Der Rührkuchen-Mix ist gefrier- und auftaustabil. Er eignet sich als dünne Basis für Sahnedesserts und als Grundlage für Sahneschnitten, Sahne- oder Obsttorten oder als Blechkuchen. Aufgrund seiner Struktur ist er ebenso tragfähig für Obst.

Vorteile:

- Einfache Zubereitung
- Gute Verarbeitung
- Sichere Backergebnisse
- Lange Verzehrfriechen
- Hervorragender Geschmack

SUCREA® ChefLine Dessert- und Füllcreme

Eine Creme für feine Desserts und Füllungen von Gebäcken aller Art. Die ChefLine Dessert- und Füllcreme mit einer dezenten Vanillenote zum Füllen von feinen Gebäcken wie Windbeutel, Eclairs und Fettgebäcken. Darüber hinaus eignet sich die Creme ebenso zur Verwendung in Torten, Bienenstich und auf Blechkuchen. Sie ist gefrier- und auftaustabil.

Vorteile:

- Konstante, hohe Qualität
- Gefrier- und auftaustabil
- Schnelle und einfache Handhabung
- Ausgeprägte Konturen
- Angenehmes Mundgefühl
- Feiner Geschmack

SUCREA® ChefLine Bavaroise Fond Maracuja

Neu in der Familie der ChefLine Bavaroise Fonds ist der Fond Maracuja. Dieser frisch fruchtige Bavaroise Fond eignet sich zur Herstellung von leichten und feinen exotischen Sahnecremes. Eine ideale Ergänzung der bestehenden Bavaroise Fond Reihe mit einem breiten Anwendungsbereich in Torten, Sahneschnitten und Desserts. Die fertige Sahnecreme ist gefrier- und auftaustabil und schon nach kurzer Zeit schnittfest.

Vorteile:

- Schnitt- gefrier- und auftaustabil
- Hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur
- Enorm zeitsparende Zubereitung
- Einfache Handhabung und stabile Ergebnisse
- Enthalten bereits alles, was die Sahnecreme außer Sahne braucht
- Attraktive 1 kg Beutel im Aufreiß-Karton

Artikel	Bezeichnung	Anwendung	Beutel
211001	Rührkuchen-Mix	Hell: 1.000 g Rührkuchen-Mix + 400 g Öl + 400 g Wasser Dunkel: 1.000 g Rührkuchen-Mix + 400 g Öl + 450 g Wasser + 50 g Kakaopulver	5 x 1 kg
203255	Dessert- und Füllcreme	350 - 400 g Dessert- und Füllcreme + 1.000 g Wasser	5 x 1 kg
202507	Bavaroise Fond Maracuja	250 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne	5 x 1 kg





Bavaroise Fonds



Wer unsere Sahnekreationen probiert, wird ihnen verfallen – sie schmecken einfach köstlich!

SUCREA® ChefLine Bavaroise Fonds

sind pulverförmige Sahnestabilisatoren für köstliche stand-, schnitt- und frosterfeste Sahnecremes in vielen leckeren Geschmacksrichtungen.

Bavaroise Fonds enthalten alles, was hochwertige Torten, Schnitten und Desserts brauchen:

Je nach Sorte Früchte oder andere ausgewählte Zutaten wie Joghurt etc. Die neutralen Fonds können in Kombination mit Fruchtpasten, Fruchtpurees und Fruchtfüllungen verwendet werden.

Vorteile:

- Alle Sahnecremes sind schnitt-, gefrier- und auftaustabil
- Hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur
- Enorm zeitsparende Zubereitung
- Viele verschiedene Geschmacksrichtungen und noch mehr Anwendungsmöglichkeiten
- Einfache Handhabung und stabile Ergebnisse
- Enthalten bereits alles, was die Sahnecreme außer Sahne braucht
- Attraktive 1 kg Beutel im Aufreiß-Karton

Einfache Verarbeitung - nur 3 Schritte!



1. Sahne aufschlagen



2. Bavaroise Fond mit Wasser verrühren



3. Geschlagene Sahne unterheben

Artikel	Bavaroise Fonds	Anwendung	Beutel
203031	Erdbeere	250 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne	5 x 1 kg
203048	Himbeere	250 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne	5 x 1 kg
203030	Neutral	200 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne	5 x 1 kg
203053	Quark	300 g Fond + 500 g Wasser + 500 g Sahne	5 x 0,9 kg
203035	Schoko	250 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne	5 x 1 kg
203034	Zitrone	200 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne	5 x 1 kg
202507	Maracuja NEU	250 g Fond + 200 g Wasser + 1.000 g Sahne	5 x 1 kg





Desserts



Mit unseren ChefLine Desserts zaubern Sie die klassischen Dessertspezialitäten mit Leichtigkeit!

SUCREA® ChefLine Crème Brûlée

ist ein Pulver zur schnellen und einfachen Herstellung der berühmten französischen Süßspeise, die so gut nach Karamell, Sahne und Vanille schmeckt und mit einer Schicht aus karamellisiertem Zucker dekoriert serviert wird.

SUCREA® ChefLine Panna Cotta

ist ein Pulver zur zeitsparenden Herstellung des italienischen Dessertklassikers mit dem Geschmack nach gekochter Sahne, Zucker und Vanille.

SUCREA® ChefLine Dessertcreme Tiramisu

ist ein Pulver zur effizienten Herstellung einer hochwertigen Dessertcreme mit dem Geschmack nach Tiramisu, die selbst nach dem Einfrieren noch ihre softe Textur und das hohe Volumen beibehält.

Vorteile:

- Die Klassiker unter den Desserts!
- Geschmack wie beim Original garantiert
- Hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur
- Hochwertige Zutaten
- Einfachste Zubereitung
- Konstant hohe Qualität
- Attraktive 1 kg Verpackungen im Aufreiß-Karton

Artikel	Desserts	Anwendung	Beutel
203338	Crème Brûlée	150 g Crème Brûlée Pulver + 400 g Milch + 400 g Sahne	5 x 1 kg
203403	Panna Cotta	150 g Panna Cotta Pulver + 400 g Milch + 400 g Sahne	5 x 1 kg
203876	Dessertcreme Tiramisu	400 g Tiramisu Pulver + 1.000 g Milch	5 x 1 kg





Dessertsaucen



Hochwertige heiß und kalt verwendbare Dessertsaucen für Eisbecher, Desserts und zur Herstellung von Milchmixgetränken.

SUCREA® Dessertsaucen werden in attraktiven 1 kg Flaschen angeboten, aus denen die Dessertsaucen leicht zu dosieren sind.

Für die Saison 2012 präsentiert Unifine die Dessertsaucen in einer neuen, modernen Verpackung mit vielen Vorteilen:

- Praktischer Anti-drop Verschluss
- Vollflächig bedrucktes Sleeve-Etikett für eine gute Lesbarkeit
- Seitliches Sichtfenster zur Kontrolle der Füllhöhe
- Funktionelle Kopf-Steh-Flasche, damit kein Rest mehr in der Flasche bleibt
- "Squeeze"- Flasche für gute Dosierbarkeit
- Abwaschbares Etikett
- Modernes Design

Vorteile:

- Die beliebtesten Geschmacksrichtungen in höchster Qualität
- Einfache Dosierung direkt aus der Flasche für effizientes Arbeiten
- Zur Verfeinerung von Desserts oder Eiscreme-Spezialitäten
- Hohe Qualität der Zutaten
- Die Highlights unter den Dessertsaucen: Glamour Gold und Glamour Silber Erdbeere

Artikel	Dessertsaucen	Flaschen
203094	Amarena	6 x 1 kg
203109	Banane	6 x 1 kg
203091	Erdbeere	6 x 1 kg
203098	Gianduja	6 x 1 kg
802768	Glamour Gold Karamell	6 x 1 kg
802810	Glamour Silber Erdbeer	6 x 1 kg
203093	Himbeere	6 x 1 kg
203092	Karamell	6 x 1 kg
203099	Kiwi	6 x 1 kg
203095	Exotic-Maracuja	6 x 1 kg
203114	Mocca	6 x 1 kg
203160	Nuss	6 x 1 kg
203096	Schoko	6 x 1 kg
203103	Waldbeeren	6 x 1 kg





Premium Aromen



Premium Aromen in den klassischen Geschmacksrichtungen für die perfekte Abrundung Ihrer Kuchen und Desserts - in handlichen 500 g Flaschen.

Die kleinen 500 g Aromenflaschen verfügen über einen innovativen Anti-Tropf-Verschluss, der das tägliche Arbeiten erleichtert. Dosieren wird einfacher denn je. Kein Kleckern mehr, kein Verschmieren an der Flasche. So sauber arbeitet man gerne.

SUCREA® Chefline Premium Aromen gibt es in 4 attraktiven Sorten:

Bittermandel - verfeinert mit natürlichem Mandelöl

Rum - mit feinstem Jamaika-Rum

Vanille - verfeinert mit natürlichem Vanilleextrakt

Zitrone - mit sizilianischem Zitronenöl



Vorteile:

- Intelligente Verschlusslösung mit patentiertem Anti-Tropf-System
- Kein Tropfen geht mehr unnötig verloren
- "Squeeze"-Flasche für punktgenaues, präzises Dosieren
- Neues Design
- Abwaschbares Etikett
- Höchste Qualität und ausgewählte Zutaten
- Einfache Handhabung

Artikel	Aromen	Dosierung	Flaschen
201600	Bittermandel	3 - 5 : 1000	8 x 0,5 kg
201700	Rum	3 - 5 : 1000	8 x 0,5 kg
201800	Vanille	3 - 5 : 1000	8 x 0,5 kg
201900	Zitrone	3 - 5 : 1000	8 x 0,5 kg





Schokoladen Dekorationen



Exklusive Schmuckstücke mit einzigartigem Design

Alle SUCREA® ChefLine Schokoladen Dekorationen sind aus feinsten, hochwertiger Schokolade hergestellt und bieten sich hervorragend zur Dekoration von Torten, Schnitten, Dessert- und Eisspezialitäten an. Um zum richtigen Zeitpunkt immer das richtige Dekor vorrätig zu haben, hat Unifine Food & Bake Ingredients kleine Verpackungen für die Schokoladen Dekorationen entwickelt. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit Ihrer Phantasie bei der Dekoration freien Lauf zu lassen.

Vorteile:

- Aus feinsten, hochwertiger Schokolade
- Direkt verwendbar
- Optische Aufwertung von Gebäcken, Desserts und Eisspezialitäten



Locken dunkel



Locken Duo



Locken Milch



Locken Weiß



Locken Groß Duo



Mini Fächer



Puccini



Röllchen Groß Duo



Röllchen Klein Duo



Blizzard



Cigarillos Dunkel/Weiß



Cigarillos Retro Milch



Cigarillos Retro Weiß



Decorettes Exklusiv



Domino



Diabolo Dreieck



Diabolo Viereck



Diabolo Rechteck



Tornado



Soufflé Cup dark





Schokoladen Dekorationen

Schokoladen Dekorationen



Artikel	Schokoladendekore	Stück pro Karton	Karton
276259	Locken Dunkel	nach Gewicht	0,5 kg
276257	Locken Duo	nach Gewicht	0,5 kg
276263	Locken Groß Duo	ca. 330	0,5 kg
276256	Locken Milch	nach Gewicht	0,5 kg
276260	Locken Weiß	nach Gewicht	0,5 kg
276125	Mini Fächer Duo	ca. 150	0,3 kg
276065	Puccini	ca. 295	0,61 kg
276127	Röllchen Groß Duo	ca. 330	0,7 kg
276206	Röllchen Klein Duo	ca. 950	0,45 kg
276079	Blizzard	ca. 255	0,53 kg
276261	Cigarillos Dunkel/Weiß	ca. 200	0,7 kg
276201	Cigarillos Retro Milch	ca. 200	0,7 kg
276262	Cigarillos Weiß	ca. 200	0,7 kg
276258	Decorettes Exklusiv	ca. 310	0,39 kg
276283	Domino	ca. 340	1,05 kg
276293	Diabolo Dreieck	ca. 290	0,585 kg
276305	Diabolo Rechteck	ca. 375	1,0 kg
276255	Diabolo Viereck	ca. 465	1,09 kg
276361	Tornado NEU	ca. 144	0,2 kg
276005	Soufflé Cups dark NEU	105	1,115 kg





Kontakt

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstraße 6
D - 64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522-90
Fax +49 6151 3522-9339
info@unifine.de
www.unifine.de

Besuchen Sie uns im Internet unter
www.unifine.de/chefline

Dort haben wir unter anderem für Sie Anwendungsvideos und
Rezepturen zu den verschiedenen Unifine Produkten vorbereitet.



sind Markenzeichen von