



## Sortiment

# Konfitüren

Mehr als 100 Obstbauern aus der Region Küssnacht bringen Ihre Früchte zu Räber. Frisch gewaschen, aufbereitet und entsteint werden sie eingefroren für eine Verwendung während des ganzen Jahres. Wir produzieren EXTRA-Konfitüren mit 45% bis 100% Fruchtanteil, sowie Diät-, Bio-Konfitüren und Back-Marmeladen. Das Sortiment wird ergänzt mit Honig und Haselnusscrème.

Sortimentsänderungen vorbehalten

Küssnacht, Januar 2017

## Portionen

	<b>25g</b>	<b>30g</b>	<b>1:1 25g</b>
<u>Konfitüren/Gelées</u>			
Aprikosen	ja	ja	ja
Brombeeren	ja	ja	-
Erdbeeren	ja	ja	ja
Erdbeeren/Rhab.	ja	ja	-
Himbeeren	ja	ja	ja
Johannisbeeren	ja	-	-
Heidelbeeren	ja	-	-
Kirschen rot	ja	ja	-
Kirschen schwarz	ja	ja	ja
Mehrfrucht	ja	ja	-
Orangen süss	ja	-	-
Orangen bitter	ja	-	-
Zwetschgen	ja	ja	ja
Pfirsich	ja	-	-
Apfel-Gelée	ja	ja	-
Brombeeren-Gelée	ja	ja	ja
Himbeeren-Gelée	ja	ja	-
Holunder-Gelée	ja	-	-
Johannisbeer-Gelée	ja	ja	ja
Quitten-Gelée	ja	ja	ja

- Assortierung 1 kernenlos  
(Aprikosen, Erdbeeren, Schwarze Kirschen, Zwetschgen, Brombeer-Gelée, Johannisbeer-Gelée)
- Assortierung 2  
(Brombeeren, Erdbeer-Rhabarber, Johannisbeeren, Rote Kirschen, süsse Orangen, Quitten-Gelée)
- Assortierung 3  
(Aprikosen, Erdbeeren, Erdbeeren-Rhabarber, schwarze Kirschen, Zwetschgen)
- Assortierung Diät 1:1 Lifestyle (100% Frucht, 40% weniger Kalorien)  
(Aprikosen, Erdbeeren, Schwarze Kirschen, Zwetschgen, Johannisbeer-Gelée, Brombeer-Gelée)
- Assortierung Light (60% weniger Kalorien)  
(Aprikosen, Erdbeeren, schwarze Kirschen, Zwetschgen, Johannisbeer-Gelée, Quitten-Gelée)
- Assortierung Plus  
(Aprikosen, Erdbeeren, schwarze Kirschen, Himbeeren, Honig cremig, Haselnusscrème)
- Konfitüren mit 60% Frucht im 28g-Frühstücksglas  
Sorten: Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Orangen bitter, schwarze Kirschen, Himbeeren, Trauben-Gelée
- Assortierung 28g  
(Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Orangen bitter, schwarze Kirschen, Himbeeren)
- Honig im 28g-Frühstücksglas
- Haselnusscrème im 28g-Frühstücksglas
- Geschenkpackung 6 x 28g assortiert

28 g Frühstücksglas auch mit persönlichem Logo (für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung).



Bienenhonig, flüssig 25g  
Bienenhonig, cremig 25g  
Haselnusscrème 25g

**Verpackung:** bei 25g/30g/Diät: 150 Portionen pro Carton / 88 Cartons pro Pal.

## Geschenckpackungen

9 Portionen à 25g  
9 Portionen Diät 1:1, 25g

## Räber-Konfitüren und Gelées im Eimer

### 4kg & 12,5kg-Eimer

#### Konfitüren/Gelées

Aprikosen  
Brombeeren  
Erdbeeren  
Erdbeeren/Rhabarber  
Heidelbeeren  
Hagebutten  
Himbeeren  
Himbeer-Gelée  
Holunder-Gelée  
Johannisbeeren  
Kirschen schwarz  
Kirschen rot  
Orangen bitter  
Orangen süss  
Quitten  
Mehrfrucht  
Zwetschgen  
Apfel-Gelée  
Johannisbeer-Gelée  
Quitten-Gelée  
Nektarinen  
Pfirsiche  
Preiselbeeren  
Ausl. Bienenhonig flüssig



## Marmeladen 12,5kg (backfest und streichfähig)

Die Früchte sind sorgfältig unter Vakuum gekocht und bis auf 50°C abgekühlt, um die konstante Viskosität zu gewährleisten. Räber Bäckerei-Marmeladen sind ideal als Füllung für Gebäck, sowie als Füllung vor dem Backen. Sie sind einfach mit einem Spachtel oder Spritzbeutel zu handhaben und können auch nach dem Backen eingespritzt werden. Die Marmeladen sind tiefkühlgeeignet und feuchtigkeitsbeständig.

### Art.-Nr. Sorten

200071	Aprikosen-Marmelade
200320	Erdbeer-Marmelade
200073	Himbeer ohne Kern
200074	Himbeer mit Kern
200077	Berlinerfüllung
200069	Gemischte Marmelade

## Gelées FIRM 12,5kg (schnittfest u. spritzmaschinentauglich, bis 50% Wasserzugabe)

Diese schnellbindenden Gelées, gemischt mit 50% Wasser und erwärmt auf 80°C geben Ihren Backwaren eine glänzende Oberfläche. Räber-Gelées sind schnellbindende Glasuren mit brillantem Glanz und einem einzigartigen Schutz für Gebäck. Sie sind aus natürlichen Fruchtkonzentraten, Wasser, Zucker und Pektin hergestellt. Nach dem Kochen garantiert eine dünne Schicht, mit dem Pinsel aufgetragen, ein brillantes Ergebnis. Die Gelées sind tiefkühlgeeignet und feuchtigkeitsbeständig.

### Art.-Nr. Sorten

200317	Neutralguss
200323	Erdbeerguss
200325	Apricotguss

## Gelées SOFT 12,5kg (zum Sofortgebrauch, bis 10 % Wasserzugabe möglich)

Diese schnellbindenden Glasuren geben eine glänzende Oberfläche auf Ihre Backwaren. Räber Glasuren können direkt aus dem Eimer verwendet werden als Glasur auf Kuchen, ofenheisses Gebäck oder Biskuitkuchen. Sie sind gebrauchsfertig, kalt oder warm, auch bei ofenheissem Gebäck. Darüber hinaus sind sie leicht streichfähig und bieten einen optimalen Schutz zwischen den Teigschichten und auf der Oberfläche. Diese Glasuren sind hergestellt aus natürlichem Fruchtmarm, Zucker, Wasser und Pektin. Die Glasuren sind tiefkühlgeeignet und feuchtigkeitsbeständig..

### Art.-Nr. Sorten

200321	Neutralguss
200322	Erdbeerguss
200072	Apricoture



## Räber-Konfitüren im Glas

### Räber-Konfitüren im 210g-Glas, 45% Fruchtanteil

Preiselbeeren-Konfitüre

### Räber Diät-Konfitüren 1:1 im 210g-Glas, 100% Fruchtanteil

Aprikosen  
Erdbeeren  
Heidelbeeren  
Himbeeren  
Schwarze Kirschen

### Räber-Konfitüren im 215g-Glas, 70% Fruchtanteil

Aprikosen  
Erdbeeren  
Schwarze Kirschen HOCHSTAMM  
Zwetschgen HOCHSTAMM  
Löhrpflaumen

### Räber-Brotaufstrich im 230g-Glas

Haselnusscrème

### Räber-Konfitüren im 390g-Glas, 70% Fruchtanteil

Aprikosen  
Erdbeeren  
Himbeeren  
Schwarze Kirschen  
Löhrpflaumen

Geschenkdose: je 1 Glas Aprikosen, Erdbeeren, schw. Kirschen à 390g

### Räber-Konfitüren im 450g-Glas

Erdbeerguss-Gelée

### RIGI-Konfitüren im 750g-Glas, 35% Fruchtanteil

Aprikosen  
Erdbeeren

Verpackung: jeweils 6 Glas pro Karton