

HEISS AUF WAS SÜSSES

PRODUKTKATALOG 2023/24

HEISS
&
SÜSS

Süß macht Heiss.



Die Kunst des Handwerks – Süße Köstlichkeiten aus Meisterhand!

„Handgemacht in Österreich“ wird immer mehr zu einer Herausforderung, aber auch immer mehr geschätzt. Wir halten am Handwerk fest, weil wir keine Kompromisse eingehen. Umso mehr freuen wir uns, wenn wir mit unseren Produkten Ihre Augen zum Leuchten bringen.

Mit süßen Grüßen



Christian Heiss

Heiss & Süß GmbH
Tullner Straße 7
A-3033 Altlangbach

Tel.: +43 2774 767 39
Fax: +43 2774 767 39 4
E-Mail: info@heissundsuess.at
Web: www.heissundsuess.at



Öffnungszeiten Ab-Werksverkauf:
Mo - Fr 6:00 - 18:00 Uhr
Sa 6:00 - 15:00 Uhr



[instagram.com/heissundsuess](https://www.instagram.com/heissundsuess)



[facebook.com/heissundsuess](https://www.facebook.com/heissundsuess)



Inhaltsverzeichnis



**WO HEISS
DRAUFSTEHT,
IST SÜSS DRINNEN**

**HIER GEHT'S
zum Onlinekatalog!**



Immer auf dem neuesten Stand:
Unseren aktuellen Katalog finden Sie auch online
unter: <https://www.heissundsuess.at/katalog/>

ACHTUNG, geänderte Einheiten!

Aufgrund der handwerklichen Herstellung kann es zu geringfügigen Gewichtsabweichungen kommen. Wir bitten um Verständnis.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.



laktosefrei



glutenfrei



vegan

MEHLSPEISEN

Weck-Tartelettes	8	
Mini-Buffer Schnitten	10	
Petit Fours	12	
Französische Makronen	14	
Wiener Mehlspeis Strudel	16	
Dessertschnitten Kröswang exklusiv	18	
Delifrance	22	
Martinucci	24	
Wiener Mehlspeis Torten	28	
Wiener Mehlspeis Schnitten & Törtchen	32	
Teebäckerei	36	
Eisspezialitäten	38	
Vegane Köstlichkeiten	40	
DESSERTS		
Dessertvorschläge	42	
Gekühlte/Warme Desserts/ Saucen und Ragouts	50	
Esterhazytorte Nur im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich!	52	
Allergienliste	54	
Partner	57	



WENIG SHOW - VIEL RAUM FÜR GENUSS.

Neulengbach - ein Kleinod mitten im Wienerwald. Ein Blick auf die Burg und da ist sie: die kleine Konditorei HEISS & SÜSS, gleich neben dem alten Rathaus.

Sie treten ein und ihr Blick fällt auf die Vitrine: Ein wahrer Augenschmaus an erlesenen Leckereien, in einer Auswahl, die Ihresgleichen sucht. Neben verschiedensten kleinen Happen und Snacks ergänzen gantztägig erhältliche Frühstücksvariationen die vielfältige Auswahl meisterhafter Handwerkskunst frisch aus der Konditorei - alles gemacht mit viel Liebe und Leidenschaft zum Detail.





HEISS AUF WAS SÜSSES

UNSER SHOWROOM



**SO KÖNNTE
AUCH IHRE
VITRINE
AUSSEHEN**

DAS MANUFAKTUR TEAM





WECK- TARTELETTES



Weck-Cheesecake Himbeere
5cm Ø, 3cm hoch, 65-70g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Saftige Frischkäsecreme mit gepresstem Keksboden, vollendet mit Himbeerglasur
Art.Nr.2249



Weck-Marille Mohn
5cm Ø, 3cm hoch, 54-65g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Marillensusse auf einem Mohnkuchen mit Marillenglasur
Art.Nr. 2238



Weck-Dunkles Schokomousse
5cm Ø, 3cm hoch, 40-47g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Leichtes Schokoladenmousse auf Schokobiskuit mit Schokoglasur
Art.Nr. 2244



Weck-Cappuccinomousse
5cm Ø, 3cm hoch, 38-42g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Lockeres Kaffeemousse mit Milchschokolade, glasiert mit weißer Schokolade und dunkler Kuvertüre
Art.Nr. 2237



Weck-Erdbeer Basilikum
5cm Ø, 3cm hoch, 55-60g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Mousse aus pürierten Erdbeeren mit einer Glasur aus frischem Basilikum
Art.Nr. 2239



Weck-Veganes Kaffee Tiramisu
5cm Ø, 3cm hoch, 50-55g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Süße Tofucreme auf Schokobiskuit mit getränktem Kaffee-Zwieback, mit Kakao bestreut
Art.Nr. 2241



Weck-Nougatmousse
5cm Ø, 3cm hoch, 34-38g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Zweierlei Mousse aus hellem und dunklem Nougat mit gerösteten Haselnüssen
Art.Nr. 2242



Leeres Weck Glas
ca. 80 ml
Einheit: 80 Stk

Art.Nr. 2904



Nachfüllen

Ökologisch, simpel & schnell!
Einfach das gefrorene Törtchen ins Glas stecken,
auftauen lassen, servierfertig.
Ideal für Buffets oder Flying Dinner.

IHRE VORTEILE:

- wiederbefüllbar
- weniger Abfall
- weniger Lagerflächennutzung im Tiefkühler
- preisgünstiger als originalbefülltes Glas



Glas, bei uns
erhältlich

Nachfüller

servieren



MINI- BUFFET SCHNITTEN



Mini-Biskuit-Marillenroulade
4x3x3,5cm, 17-23g
Einheit: 36Stk
Feines Biskuit mit Marillenkönfitüre
Art.Nr. 1136



Mini-Mohn-Himbeerroulade
4x3x3,5cm, 22-25g
Einheit: 36Stk
Mohnbiskuit mit Himbeerfruchtfüllung,
in Mohn gewälzt
Art.Nr. 1137

NEU



Mini-Himbeer-Mascarponeschnitte
5x3x3 cm, 25-30 g
Einheit: 30 Stk

Heller Biskuit gefüllt mit Himbeer Mascarpone Creme und Himbeerglasur glasiert
Art.Nr. 2860



NEU



Mini-Vegane Erdbeerschnitte
ca. 5x3x2,6 cm, 23-32 g
Einheit: 30 Stk

Veganes Erdbeermousse auf Mandelbiskuit, mit Erdbeerglasur glasiert
Art.Nr. 2863



Mini-Sacherschnitte
5x3x3 cm, 23-25 g
Einheit: 30 Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade gefüllt und Schokoladenglasur
Art.Nr. 1144



Mini-Esterhazyschnitte
5x3x2,6 cm, 21-28 g
Einheit: 30 Stk

Tortenböden aus Eiweiß, Zucker und Haselnüssen, gefüllt mit Haselnussbuttercreme und Fondantglasur
Art.Nr. 1134



Mini-Schoko-Nougatschnitte
5x3x 2,6 cm, 22-25 g
Einheit: 30 Stk

Schokobiskuit, gefüllt mit einer leichten Schoko-Nougatcreme, überzogen mit Nougatglasur und Schokospänen
Art.Nr. 1126



Mini-Buttermarillenfleck
5x3x3,3 cm, 32-40 g
Einheit: 30 Stk

Buttergerührter Kuchen, mit Marillen belegt und mit Mandeln bestreut
Art.Nr. 1128



Mini-Butterzwetschkenfleck
5x3x3,3 cm, 32-37 g
Einheit: 30 Stk

Buttergerührter Kuchen, mit Zwetschken belegt und mit Mandeln bestreut
Art.Nr. 1130

PETIT FOURS



Erdbeerspitz
 3,3cm Ø, 4,5cm hoch, 19,5-21g
 Einheit: 30Stk
 Erdbeerfruchtcreme auf Mürbteigboden
 dressiert mit rosa Schokoladenglasur
 Art.Nr. 1102



Kokospitz
 3,3cm Ø, 4,5cm hoch, 19-22g
 Einheit: 30Stk
 Weiße Kokos-Parisercreme auf Mürbteigboden
 dressiert, mit weißem Schokoladenüberzug,
 mit Kokosflocken bestreut
 Art.Nr. 1101



Mini-Veganer Schoko-Gugelhupf
 4 Ø, 3,5cm hoch, 22g
 Einheit: 30Stk
 Veganer Biskuit mit Nougatglasur und gehackten,
 gerösteten Mandeln
 Art.Nr. 2015



Passionsfruchtspitz
 3,3cm Ø, 4,5cm hoch, 20-23g
 Einheit: 30Stk
 Passionsfruchtcreme auf Mürbteigboden
 dressiert, mit gelb eingefärbter
 Schokolade glasiert
 Art.Nr. 2326



Pariserspitz
 3,3cm Ø, 4,5cm hoch, 23,5-25,5g
 Einheit: 30Stk
 Parisercreme auf Mürbteigboden mit
 Schokoladenglasur
 Art.Nr. 1104



Baumkuchenschnitterl
 3,5x2,2x2,8cm, 17,5-18g
 Einheit: 30Stk
 Butter-Marzipan-Baumkuchen,
 mit grünem Marzipan ummantelt
 Art.Nr. 2361



Mini-Punschkräpferl
3x3x3 cm, 27,3-30,2g
Einheit: 30Stk

Masse aus Biskuit, Schokolade, Konfitüre und Rum, mit Schokoladenglasur
Produkt enthält Alkohol.
Art.Nr. 2505

NEU



Mini-Mozart Würfel
3x3x3 cm, 21-22g
Einheit: 30Stk

Dunkler und heller Biskuit mit Schoko-Nougat- und Pistaziencreme gefüllt, glasiert und dunkel filiert
Art.Nr. 2856



Mini-Sacherwürfel
3x3x3 cm, 23-30g
Einheit: 30Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade und Schokoladenfondant
Art.Nr. 1113



Marillen-Lolli
3,5cm Ø, 3cm hoch, mit Staberl 6cm, 24,5-27g
Einheit: 30Stk

Biskuitmasse mit Marillenmarmelade und weißer Kuvertüre. In orange gefärbte Schokolade getunkt und leicht orange besprüht
Art.Nr. 1114

NEU



Nougat-Lolli
3,5cm Ø, 3cm hoch, mit Staberl 6cm, 25g
Einheit: 30Stk

Feiner Haselnussbiskuit mit Nougat und Nougat-Schokoladenglasur
Art.Nr. 2855



Mini-Lemontörtchen
3,4 cm Ø, 3,4cm hoch, 16-18g
Einheit: 30Stk

Zitronencreme auf Mürbteig und flambiertem Eiweißhäubchen
Art.Nr. 1111



Sacher-Lolli
3,5cm Ø, 3cm hoch, mit Staberl 6cm, 25-27g
Einheit: 30Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade und dunkler Kuvertüre, mit dunkler Schokolade glasiert
Art.Nr. 1115



Erdbeer-Lolli
3,5cm Ø, 3cm hoch, mit Staberl 6cm, 25-27g
Einheit: 30Stk

Biskuitmasse mit Erdbeermark und weißer Schokolade. In rote Schokolade getunkt
Art.Nr. 2330

NEU



Nusschifferl
4x2,8x2,3 cm, 13,7-14,5g
Einheit: 30Stk

Haselnuss - Buttercreme auf Nuss-Biskuit mit Milkschokolade überzogen und gehackten Mandeln bestreut
Art.Nr. 2900

FRANZÖSISCHE MAKRONEN





Makronen - 7 Sorten gemischt

50Stk / Einheit

Art.Nr. 2915



Erdbeer-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Erdbeerbuttercreme doubliert
Art.Nr. 2906



Schoko-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Schokoladenbuttercreme doubliert
Art.Nr. 2907



Himbeer-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Himbeerbuttercreme doubliert
Art.Nr. 2908



Vanille-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Vanillebuttercreme doubliert
Art.Nr. 2909



Orangen-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Orangebuttercreme doubliert
Art.Nr. 2910



Brombeer-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Brombeerbuttercreme doubliert
Art.Nr. 2911



Pistazien-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Pistazienbuttercreme doubliert
Art.Nr. 2912



Haselnuss-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit
Haselnussbuttercreme doubliert
Art.Nr. 2913



Kokos-Makronen

Einheit: 50Stk

Mandelmasse, mit Kokos-Buttercreme
doubliert und Kokosraspeln bestreut
Art.Nr. 2914



APFELSTRUDEL - MEISTERHAFTES HANDWERK TRIFFT AUF KÖSTLICHE TRADITION

Die Herstellung eines handgemachten Apfelstrudels erfordert viel Geduld, Geschick und Liebe zum Detail. Jeder Schritt wird mit Sorgfalt ausgeführt, um ein Meisterwerk der Konditoreikunst zu schaffen. Das Ergebnis ist ein verführerisch duftender und köstlicher Apfelstrudel. Die perfekte Kombination aus knusprigem Teig und saftiger, aromatischer Füllung.

WIENER MEHLSPEIS STRUDEL



Mini-Apfelstrudel
5x3x2,5cm, 30-34g
Einheit: 35Stk

Apfelstrudelfülle mit Rosinen,
im Strudelteig gebacken
Art.Nr. 2943



Mini-Topfenstrudel
5,2x3x2,5cm, 22-25g
Einheit: 30Stk

Flaumige Topfenfülle mit Rumrosinen,
im Strudelteig gebacken
Art.Nr. 1726



Mini-Mohnstrudel
4,5x3x3cm, 28-30g
Einheit: 30Stk

Geröstete Mohnfülle,
im Strudelteig gebacken
Art.Nr. 1089



Mini-Nussstrudel
4x2,8x3cm, 28-30g
Einheit: 30Stk

Geröstete Walnussfülle,
im Strudelteig gebacken
Art.Nr. 1090



**Apfelstrudel gebacken, geschnitten
(ohne Nüsse und Rosinen)**
12x5x4,5cm, 190-200g
Einheit: 24Stk

Apfelscheiben mit Zimt und Zucker im
handgezogenen Strudelteig gebacken
Art.Nr. 2829



Topfenstrudel geschnitten
8x5,5x4cm, 150-170g
Einheit: 24Stk

Topfenstrudel mit flaumiger, buttergerührter
Topfenfülle mit Rumrosinen, in der Royal
gebacken
Art.Nr. 2831



**Alt Wiener Apfelstrudel gebacken,
geschnitten (mit Nüssen & Rosinen)**
12x5x4,5cm, 190-200g
Einheit: 24Stk

Füllung aus Apfelscheiben, Zimt, Zucker,
Nüssen und Rosinen im handgezogenen
Strudelteig gebacken
Art.Nr. 2830

Feinste Premium Dessertschnitten

HEISS
&
SÜSS

IN KOOPERATION MIT

HEISS
&
SÜSS

NUR DIREKT BEI

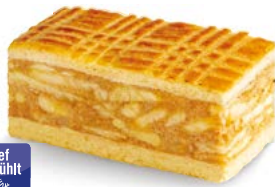
KRÖSWANG ZU BESTELLEN!

exklusiv
bei KRÖSWANG



**Jetzt gleich
bestellen**





tief gekühlt

Dessertschnitte Apfelkuchen gedeckt 30 Stück vorgeschnitten

Mürbteig mit saftiger Apfelmasse, mit Zimt und Rosinen abgestimmt
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 110 g / Karton
Art.-Nr. 5750



tief gekühlt

Dessertschnitte Linzer 30 Stück vorgeschnitten

buttergerührte Sandmasse mit Walnüssen und Ribiselfruchtfüllung, mit Mandeldekor verfeinert
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 80 g / Karton
Art.-Nr. 5751



tief gekühlt

Dessertschnitte Marille-Mohn 30 Stück vorgeschnitten

flaumiger Mohnbiskuit gefüllt mit lockerem Marillenmousse und Marillenglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 72 g / Karton
Art.-Nr. 5752



tief gekühlt

Dessertschnitte Maracuja 30 Stück vorgeschnitten

dunkler Biskuitteig, darauf fruchtiges Maracujamousse und Maracujaglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 64 g / Karton
Art.-Nr. 5753



tief gekühlt

Dessertschnitte Schoko-Nougat 30 Stück vorgeschnitten

dunkler Biskuit, gefüllt mit einer Schoko-Nougat-creme, oben Nougatglasur und Schokoladenspäne
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 76 g / Karton
Art.-Nr. 5754



tief gekühlt

Dessertschnitte Erdbeere 30 Stück vorgeschnitten

vegan
lockerer Biskuit, darauf fruchtiges Erdbeermousse, mit Glasur überzogen
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 71 g / Karton
Art.-Nr. 5755



tief gekühlt

Dessertschnitte Himbeere 30 Stück vorgeschnitten

helle Biskuitschichten mit Himbeermousse und Himbeerglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 64 g / Karton
Art.-Nr. 5756



tief gekühlt

Dessertschnitte Cappuccino 30 Stück vorgeschnitten

dunkle Biskuitschicht mit Cappuccinomousse und dunklen Schokospänen bestreut
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 54 g / Karton
Art.-Nr. 5757



tief gekühlt

Dessertschnitte Esterhazy 30 Stück vorgeschnitten

Nussböden gefüllt mit heller Buttercreme, mit Fondant glasiert
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 80 g / Karton
Art.-Nr. 5758



NEU

tief gekühlt

Dessertschnitte Haselnuss 30 Stück vorgeschnitten

Haselnuss-Biskuit, gefüllt mit hellem Nougatmousse, mit Nougatglasur und gehackten Mandeln überzogen
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 71 g / Karton
Art.-Nr. 5759



NEU

tief gekühlt

Dessertschnitte Pistazie 30 Stück vorgeschnitten

heller Biskuit, gefüllt mit Pistaziencreme, überzogen mit Pistazienglasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 80 g / Karton
Art.-Nr. 5760



NEU

tief gekühlt

Dessertschnitte Pfirsich Joghurt 30 Stück vorgeschnitten

heller Biskuit, gefüllt mit Pfirsich-Joghurt-Creme, überzogen mit Himbeer-Pfirsich-Glasur
9 x 4 x 3,5 cm
30 x 64 g / Karton
Art.-Nr. 5761



Jasmin beim Dressieren der Mandelfülle



Abfüllen der Sachermasse



Unsere Orangenmakronen werden von **Nadine** doubliert.

HEISS AUF HANDWERK

Bei uns ist Mousse nicht gleich Mousse, Torte nicht einfach nur Torte und Ragout nicht nur Ragout. Denn jeder unserer Mitarbeiter geht mit so viel Sorgfalt und Hingabe ans Werk, dass keine Maschine dieser Welt ihm je das Wasser reichen könnte.

Natürlich macht sich das im Vergleich zu industriell gefertigten Produkten auch in der Qualität und der Vielfalt unserer Kreationen bemerkbar - und man schmeckt es einfach!

Aber probieren Sie am besten gleich selbst...



Ines beim Melieren des Biskuits.



Magdalena streicht Schicht für Schicht die Baumkuchenmasse.



Aus Boden und Creme entsteht hier die Nusstorte von **Anna** und **Valerie**.



Lukas stürzt die Sachertorten.

NEU



Vanille-Eclair, mit Butter
65g

Einheit: 40 Stk / Karton

Gebackener Brandteig mit Vanillecreme gefüllt und mit Zuckerglasur überzogen

Art.Nr. 10096

NEU



Schoko-Eclair, mit Butter
65g

Einheit: 40 Stk / Karton

Gebackener Brandteig mit Schokocreme gefüllt und mit Zuckerglasur überzogen

Art.Nr. 10095



Halbes Baguette Prestige
vorgebacken, 27cm, 120g

Einheit: 50 Stk / Karton

Art.Nr. 11573



MIT BUTTER



Héritage Pain au chocolat mit Butter
ungebacken, 75g

Einheit: 60 Stk / Karton

Art.Nr. 11529



MIT BUTTER



Héritage Buttercroissant
ungebacken, 70g

Einheit: 60 Stk / Karton

Art.Nr. 11476



Dinkel Quinoa Croissant
ungebacken, 80g

Einheit: 56 Stk / Karton

Art.Nr. 11479



NEU



Veganes Croissant
ungebacken, 80g

Einheit: 56 Stk / Karton

Art.Nr. 11822



NEU



Veganes Blaubeer-Croissant
ungebacken, 100g

Einheit: 48 Stk / Karton

Art.Nr. 11824



NEU



Veganes Schoko-Croissant
ungebacken, 100g

Einheit: 48 Stk / Karton

Art.Nr. 11823





HEISS AUF BUTTER GENUSS

UNSERE EMPFEHLUNG



Maestri Pasticceri dal 1950



NEU



Martinucci Karamell Cheesecake
geschnitten im Ganzen, 23,5 cm Ø, 1450g
Einheit: 14Stk im Ganzen

Biskuitschicht mit Frischkäse und Ricottacreme, bedeckt mit einer Schicht Karamellsauce mit gesalzener Butter

Art.Nr. 11886



Martinucci Erdbeer Cheesecake
geschnitten im Ganzen, 23,5 cm Ø, 1650g
Einheit: 14Stk im Ganzen

Biskuitschicht mit Frischkäse und Ricottacreme, gefüllt mit Erdbeermarmelade, garniert mit Erdbeerwürfeln

Art.Nr. 11885



Martinucci Schoko Soufflé
7,2 cm Ø, 3,3 cm hoch, 100g
Einheit: 12Stk

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Art.Nr. 11883



Martinucci Pistazien Soufflé
7,2 cm Ø, 3,3 cm hoch, 100g
Einheit: 12Stk

Pistazienküchlein mit flüssigem Kern

Art.Nr. 11884



Martinucci Tiramisu
12 x 5,5 cm, 110g
Einheit: 9Stk

In Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarpone-Frischkäse-Creme, dekoriert mit Kakao

Art.Nr. 11887

TYPISCH HEISS & SÜSS

NEU

Während wir im Meeting saßen und verschiedene Kreationen besprachen, kam uns die Himbeer-Tiramisu-Schnitte in den Sinn. „Zeit für was Neues“, fanden wir. Diesmal sollte es eine Himbeer-Royale-Torte sein. Mit einem neuen Pistazienstreusel, der immer knusprig bleibt.

Also kreierten wir ein tolles neues Rezept mit einem schönen Buttermürbteig. Die klassische gelbe Royale ersetzten wir durch eine fruchtige, pinke Himbeer-Royale.

Noch etwas Baiser-Schaum obendrauf. Nicht zu wenig - aber natürlich auch nicht zu viel. Das Ergebnis war ein wunderschöner Schaumkranz, der die knusprigen Pistazienstreusel einrahmt.





Was ich damit sagen will ist, dass sich alle bei unseren kreativen Prozessen einbringen können und daraus wunderschöne Produkte entstehen.

Diese Torte dürfen Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen!

Mit süßen Grüßen

Christian Heiss

DIE KUNST DER SACHERTORTENPRODUKTION BEI HEISS & SÜSS

Unser Geheimnis liegt in der Verwendung hochwertiger Schokolade, die wir sorgfältig schmelzen und in die Masse einarbeiten, um den perfekten Schokoladengeschmack zu erzielen.



Zwischen den Schichten finden Sie eine großzügige Füllung aus köstlicher Marillenmarmelade, die dem Kuchen eine fruchtige Note verleiht.



Um das Ganze abzurunden, überziehen wir die Sachertorte mit einer glänzenden Schokoladenglasur, die Ihre Sinne verzaubern wird.





ALLES SACHER



Sacherwürfel
5x5x4,5cm, 85-95g
Einheit: 12Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Schokoladenglasur

Art.1122



Souvenir-Sachertorte
15cm Ø, 4,4cm hoch, 500g

Gebackene Sachermasse mit Marillenmarmelade gefüllt und Schokoladenglasur

im Ganzen ungeschnitten
Einheit: 4 ganze Torten/Karton zellophanisiert

Art.Nr. 2918



Sachertorte, geschnitten
12x5,3x5,6cm, 123-130g
Einheit: 24Stk (2x12Stk)

Sachermasse mit Marillenmarmelade, doppelt gefüllt, mit Schokoladenglasur

Art.Nr. 2818

im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1722-1820g, Einheit: 14Stk
Art.Nr. 1047

MINI-PETIT FOURS



Mini-Sacherschnitte
5x3x3cm, 23-25g
Einheit: 30Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade gefüllt und Schokoladenglasur

Art.Nr. 1144



Sacher-Lolli
3,5cm Ø, 3cm hoch, mit Staberl 6cm, 25-27g
Einheit: 30Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade und dunkler Kuvertüre, mit dunkler Schokolade überzogen

Art.Nr. 1115



Mini-Sacherwürfel
3x3x3cm, 23-30g
Einheit: 30Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Schokoladenfondant überzogen

Art.Nr. 1113

WIENER MEHLSPEIS TORTEN

NEU



Himbeer-Royale-Torte, geschnitten
12x7,2x4,1 cm, 107-113g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Himbeer-Royale auf gebackenem Mürbteig, mit Eiweißschaum und Pistazienstreusel dekoriert
Art.Nr. 2880

im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1070-1113g, Einheit: 10Stk
Art.Nr. 2899



„Blue Berry“ Cheesecake, geschnitten
12x6,2x3,8 cm, 137,5-142g
Einheit: 16Stk (2x8Stk)

Cremitig gebackener Cheesecake mit abgezogenen Heidelbeeren
Art.Nr. 2284

im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1375-1420g, Einheit: 10Stk
Art.Nr. 2296



Maracuja-Schoko-Torte, geschnitten
11x6x5 cm, 103-110g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Maracujamousse und Schokomousse auf Schokobiskuit, mit Maracujaglasur
Art.Nr. 2817

im Ganzen ungeschnitten
22cm Ø, 1030-1100g, Einheit: 10Stk
Art.Nr. 1041



Trüffeltorte, geschnitten, 12x6x5 cm
130-152g, Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Luftige Schokoladenböden, mit leichter Parisercreme zu einer saftigen Torte geschichtet, mit Nougatglasur
Art.Nr. 2819

im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1560-1824g, Einheit: 12Stk
Art.Nr. 1043



Sachertorte, geschnitten
12x5,3x5,6 cm, 123-130g
Einheit: 24Stk (2x12Stk)

Sachermasse mit Marillenmarmelade, doppelt gefüllt, mit Schokoladenglasur
Art.Nr. 2818

im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1722-1820g, Einheit: 14Stk
Art.Nr. 1047



Erdbeer-Topfentorte, gebacken geschnitten, 11x7,5x5 cm, 146-154g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Cremitig gebackener Cheesecake, mit fruchtigem Erdbeermark, leicht gesulzt
Art.Nr. 2820

im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1460-1540g, Einheit: 10Stk
Art.Nr. 2500





**Nougattorte, geschnitten, 11x6x5 cm
102-110g, Einheit: 20Stk (2x10Stk)**

Helles und dunkles Nougatmousse mit Nougat-Crisp-Kern auf Nussboden, überzogen mit heller Nougatglasur und gerösteten Haselnüssen bestreut

Art.Nr. 2821

**im Ganzen ungeschnitten
22cm Ø, 1020-1100g, Einheit: 10Stk
Art.Nr. 1060**



**Topfen-Oberstorte, geschnitten
12x6,6x6cm, 100-105g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)**

Topfenoberscreme im Biskuit
Art.Nr. 2822

**im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1200-1260g, Einheit: 12Stk
Art.Nr. 1050**



**Mousse-au-Chocolat-Torte
geschnitten, 11x8x3cm, 80-92g
Einheit: 16Stk (2x8Stk)**

Weißes und dunkles Schokomousse auf Schokobiskuit

Art.Nr. 2828

**im Ganzen ungeschnitten
22cm Ø, 640-736g, Einheit: 8Stk
Art.Nr. 1441**



**Himbeer-Mohn-Torte, geschnitten
11x6x5cm, 115-122g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)**

Himbeermousse auf flaumigem Mohnboden, mit Himbeerglasur überzogen, mit Gelee abgeglänzt, dekoriert mit Pistazien-Oberscreme

Art.Nr. 2823

**im Ganzen ungeschnitten
22cm Ø, 1150-1220g, Einheit: 10Stk
Art.Nr. 1035**



**Nusstorte, geschnitten, 12x6x5cm,
120-130g, Einheit: 20Stk (2x10Stk)**

Walnussböden, gefüllt mit Haselnussbuttercreme und mit Haselnussnougat abgeglänzt, in Haselnussbiskuit eingeschlagen

Art.Nr. 2824

**im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1440-1560g, Einheit: 12Stk
Art.Nr. 1039**

NEU



**Gebackene Apfel-Butter-Torte
geschnitten, 13x8x5cm, 185-200g
Einheit: 16Stk (2x8Stk)**

Apfelfülle auf Buttermürbteig mit Rosinen

Art.Nr. 2851

NEU



**Mango-Himbeertorte, geschnitten
11x6x5cm, 125-130g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)**

Mangomousse mit Himbeergeleekern auf Mandelboden. Dekoriert mit Mango und Himbeerglasur

Art.Nr. 2858

**im Ganzen ungeschnitten
22cm Ø, 1250-1300g, Einheit: 10Stk
Art.Nr. 2859**



**Mozarttorte, geschnitten
12,5x5x9cm, 105-112g, Einheit: 12Stk**

Dunkler Biskuit mit feinstem Nougat und Pistazien-Marzipanmousse, umhüllt mit Zartbitterschokolade und eingedeckt mit Edelmarzipan

Art.Nr. 2219

**im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1470-1568g, Einheit: 14Stk
Art.Nr. 2221**



**Schwarzwälderkirchtorte, geschnitten
12x6x5,5cm, 138g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)**

Mürbteig auf saftigen Schokoladenböden, gefüllt mit Zartbitterschokoladencreme und Sauerkirschen, mit Kirschwasserobers verfeinert, dekoriert mit Amarenakirschen und hausgemachten Zartbitterschokoladenspänen

Produkt enthält Alkohol.
Art.Nr. 2816

**im Ganzen ungeschnitten
24cm Ø, 1680-1704g, Einheit: 12Stk
Art.Nr. 2568**

WIENER MEHLSPEIS SCHNITTEN & TÖRTCHEN



Kardinalschnitte mit Vanilleoberscreme, geschnitten

12x4x6 cm, 110 -123 g

Einheit: 16Stk (2x8Stk)

Streifenweise gebackene Eiweiß- und Dottermassen, gefüllt mit Vanilleoberscreme und Ribiselfruchtfülle

Art.Nr. 2109



Schoko-Nougatschnitte, geschnitten 9x3,7x5,5 cm, 100-114g

Einheit: 14Stk

Schokobiskuit, gefüllt mit leichter Schoko-Nougatcreme, überzogen mit Nougatglasur und Schokospänen

Art.Nr. 2952



Esterhazyschnitte, geschnitten 9x3,7x5,5 cm, 123-129 g

Einheit: 12Stk

Nussböden aus Eiweiß, Zucker und Haselnüssen, gefüllt mit Haselnussbuttercreme, mit Fondant überzogen

Art.Nr. 1022

NEU



Erdbeer Kardinal Roulade, geschnitten

11x4x6,8cm, 105-111g

Einheit: 16Stk (2x8Stk)

Erdbeermousse, gerollt in gebackenen Eiweiß- und Dotterstreifen

Art.Nr. 2881



Sacherwürfel

5x5x4,5cm, 85-95g

Einheit: 12Stk

Sachermasse mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Schokoladenglasur

Art.1122



Punschkraperl

5x5x5,5cm, 145-152g

Einheit: 12Stk

Masse aus Biskuit, Schokolade, Marillenmarmelade und Rum, mit Zuckerglasur überzogen, mit weißer Schokolade filiert, dekoriert mit einer Geleekirsche

Produkt enthält Alkohol.

Art.Nr. 2346



Marillen-Mousse Törtchen

7cm Ø, 5cm hoch, 145-150g

Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Saftiger Mandelboden mit veganem Mousse und gebundenem Marillen-Ragout

Art.Nr. 2811



Mandel-Nougat Schnitte

6,6x6,3x3cm hoch, 85-93g

Einheit: 18Stk (2x9Stk)

Gebackene Mandelmasse, gefüllt mit Schokopudding-Creme, überzogen mit Nougatglasur, dekoriert mit veganer Schokolade und Nougatmandelkugel

Art.Nr. 2116

NEU



Cremeschnitte, geschnitten

ca. 6x3,8x9,6cm, 190-200g

Einheit: 22Stk (2x11Stk)

Blätterteig mit leichter Vanille-Oberscreme gefüllt, mit Ribisefruchtfülle abgerundet

Produkt enthält Alkohol.

Art.Nr. 2862



Himbeer-Schokomousse Törtchen

7cm Ø, 5cm hoch, 135-150g

Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Törtchen, geschichtet aus saftigem Schokoladenboden und dunklem Schokoladenmousse, vollendet mit gebundenem Himbeer Ragout

Art.Nr. 2812



Malakofftörtchen, alkoholfrei, mit handgemachten Löffelbiskotten

7cm Ø, 7cm hoch, 127-143g

Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Biskotten, getränkt in alkoholfreies Rumaroma und Läuterzucker, in laktosefreiem Vanilleobers auf Biskuit, dekoriert mit laktosefreiem Schlagobers und handgemachten Biskotten

Art.Nr. 2813

VON SEPTEMBER BIS FEBRUAR



Maronischnitte, geschnitten

10x3,7x7,5cm, 100g

Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Schokobiskuit, gefüllt mit Parisercreme, darauf feinstes Maronipüree, Maronimousse und Obers, mit Schokoladenglasur

Art.Nr. 2814



WIENER MEHLSPEIS SCHNITTEN & TÖRTCHEN

Holländer
7,5 cm Ø, 6 cm hoch, 111-120 g
Einheit: 16 Stk (2x8 Stk)

Leichte Milkschokolade-Parisercreme in Windbäckerei, mit gerösteten Haselnüssen und flambiertem Eiweißschaum
Art.Nr. 2110

NEU



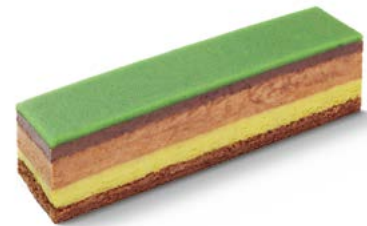
Bananenschnitte, geschnitten
8,8x5x4,5 cm, 112-118 g
Einheit: 20 Stk (2x10 Stk)

Fruchtiges Bananenmark in leichter Vanilleoberscreme auf Biskuit, mit Schokoglasur
Art.Nr. 2901



Kokos-Erdbeertörtchen
8,2 cm Ø, 4,4 cm hoch, 114-134 g
Einheit: 12 Stk (2x6 Stk)

Kokoscreme-Törtchen, mit flüssigem Erdbeerkern als Überraschungseffekt
Art.Nr. 2581



Mozartschnitten, geschnitten
13,5x3x4 cm hoch, 90-100 g
Einheit: 16 Stk (2x8 Stk)

Auf zartem Schokobiskuit schichten wir Nougat- und Pistazienmousse, leichte Parisercreme und Marzipan zu der so unverwechselbaren und typischen Schnitte aufeinander, deren Geschmack einfach verzaubert.
Art.Nr. 2462



NEU

Délifrance
LES ÉPICERIES DELICIEUSES



„Tarte au citron“ Zitrontörtchen
10 cm Ø, 2,5 cm hoch, 130-145 g
Einheit: 24 Stk (2x12 Stk)

Abgezogene Zitronencreme auf Buttermürbteig, mit Baiserschaum dekoriert
Art.Nr. 2917



NEU

Délifrance
LES ÉPICERIES DELICIEUSES



Schoko-Eclair, mit Butter
65 g
Einheit: 40 Stk / Karton

Gebackener Brandteig mit Schokocreme gefüllt, mit Zuckerglasur
Art.Nr. 10095



Vanille-Eclair, mit Butter
65 g
Einheit: 40 Stk / Karton

Gebackener Brandteig mit Vanillecreme gefüllt, mit Zuckerglasur
Art.Nr. 10096

HEISS AUF HAND WERK

WEIL MAN ES SCHMECKT



TEE BÄCKEREI

! VON OKTOBER
BIS DEZEMBER



Linzerkipferl zu 1000g in der Plastikschaale

Dressierte Linzermasse, mit Marillenmarmelade gefüllt, in Schokolade getunkt
Art.Nr. 1212



Eisenbahner zu 1000g in der Plastikschaale

Dressiertes, gebackenes Marzipan auf Mürbteig mit Ribiselfruchtfülle
Art.Nr. 1207



Mandelsplitter zu 1000g in der Plastikschaale

Geröstete Mandeln in Schokolade
Art.Nr. 1213



Marzipanherzen zu 1000g in der Plastikschaale

Mürbteig mit Ribiselfruchtfülle und Marzipan, in Kuvertüre getunkt und mit Mandeln bestreut
Art.Nr. 1214



Linzeraugen zu 1000g in der Plastikschaale

Buttermürbteig mit Ribiselfruchtfülle
Art.Nr. 1211



Dotterbusserl zu 1000g in der Plastikschaale

Buttergerührte Dottermasse, gefüllt mit Marillenmarmelade und Orangenpaste, getunkt in Schokolade
Art.Nr. 1206



Florentiner zu 1000g in der Plastikschaale

Mandeln, Orangen und Honig auf Buttermürbteig
Art.Nr. 1208



Dominosteine zu 1000g in der Plastikschaale

Lebkuchen, mit Himbeer- und Ribiselmarmelade gefüllt, mit Schokoladenüberzug
Art.Nr. 1205



Vanillekipferl zu 1000g in der Plastikschaale

Butter-Walnussteig in Vanillestaubzucker
Art.Nr. 1204

NEU



**Marzipankonfekt zu 1000g
in der Plastikschaale**

Lübecker Rohmarzipan, leicht gefärbt und
in Schokokuvertüre getunkt

Art.Nr. 2902



**Mandelbusserl zu 1000g
in der Plastikschaale**

Mandelbusserl aus Mandelmasse, gefüllt mit
Rohmarzipan

Art.Nr. 1684



**Nougatkugeln zu 1000g
in der Plastikschaale**

Marzipan-Nougatkuglerl in Kokos

Art.Nr. 1209

Gemischt



gemischt zu 100g im Sackerl
20 Stk Sackerl zu je 100g im Kt / 2kg
Art.Nr. 2867



gemischt zu 250g in der Goldschale
8 Stk Goldschalen zu je 250g im Kt / 2kg
Art.Nr. 2868



gemischt zu 500g in der Goldschale
4 Stk Goldschalen zu je 500g im Kt / 2kg
Art.Nr. 2869



gemischt zu 2x1000g in der Plastikschaale
Art.Nr. 2919



EIS SPEZIALITÄTEN



Österreichs bestes
Erdbeereis kommt aus
Salzburg!

ICEZEIT wurde beim Grand
Prix Gelato für das beste
Erdbeereis prämiert. Im
Finale erreichte ICEZEIT
nach einem ex aequo den
2. Gesamtplatz.



Erdbeer
Einheit: 5 Liter Eiswanne

Fruchtis mit hohem Anteil an frischen Beeren
Art.Nr. 202

NEU



Pistazie
Einheit: 5 Liter Eiswanne

Pistazienmilch aus Salzburger Premium Milch
und echter Pistazienpaste, Haselnüssen, Mandeln
und Cashewnüssen
Art.Nr. 606



Vanille-Premium
Einheit: 5 Liter Eiswanne

Cremiges Milcheis mit echter Vanille
Art.Nr. 601



Zitrone
Einheit: 5 Liter Eiswanne

Fruchtiges Zitroneneis
Art.Nr. 201



Himbeer-Mohn

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit Graumohn und Himbeeren
Art.Nr. 587

NEU



Malaga

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit Rosinen, eingelegt in Malaga-Wein
Produkt enthält Alkohol.
Art.Nr. 339



Schokolade

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit dunkler Schokoladenkuvertüre
Art.Nr. 102



Griechisches Joghurt & Amarenakirsche

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milch-Joghurteis mit Amarenastücken
Art.Nr. 603



Bubble Gum

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit blauer Kaugummipaste
Art.Nr. 602



Cassis-Ribisel

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Fruchteis aus schwarzer Johannisbeere
Art.Nr. 524



Haselnuss

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit purem, gerösteten Haselnussmark
Art.Nr. 303



Maracuja

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Reines Fruchteis mit echtem Maracujamark
Art.Nr. 896



Erdnuss-Karamell

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit Erdnüssen und Karamell
Art.Nr. 504



Vanille-Standard

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Cremiges Milcheis mit echter Vanille
Art.Nr. 604



Stracciatella

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit Schokoladensplittern
Art.Nr. 104



Cookies / Biscotto

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Milcheis mit Biscottopaste und Cookies
Art.Nr. 106

VEGANE KÖSTLICHKEITEN

Hier finden Sie nochmals alle unsere veganen Produkte auf einen Blick!

WECK



Glas bei
uns erhältlich!

=



Weck-Veganes Kaffee Tiramisu
5cm Ø, 3cm hoch, 50-55g
Einheit: 40Stk (2x20Stk)

Süße Tofucreme auf Schokobiskuit mit getränktem Kaffee-Zwieback, mit Kakao bestreut
Art.Nr. 2241

PETIT FOURS



Mini-Vegane Schoko-Gugelhupf
4cm Ø, 3,5cm hoch, 22g
Einheit: 30Stk

Vegane Biskuit mit Nougatglasur und gehackten, gerösteten Mandeln
Art.Nr. 2015

CROISSANT



Dinkel Quinoa Croissant
ungebacken, 80g
Einheit: 56 Stk / Karton
Art.Nr. 11479

NEU



Vegane Croissant
ungebacken, 80g
Einheit: 56 Stk / Karton
Art.Nr. 11822

NEU



Vegane Blaubeer-Croissant
ungebacken, 100g
Einheit: 48Stk / Karton
Art.Nr. 11824

NEU



Vegane Schoko-Croissant
ungebacken, 100g
Einheit: 48Stk / Karton
Art.Nr. 11823

TÖRTCHEN



Marillen-Mousse Törtchen
7cm Ø, 5cm hoch, 145-150g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Saftiger Mandelboden mit veganem Mousse und gebundenem Marillen-Ragout
Art.Nr. 2811



Himbeer-Schokomousse Törtchen
7cm Ø, 5cm hoch, 135-150g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Törtchen, geschichtet aus saftigem Schokoladenboden und dunkler Schokoladenmousse, vollendet mit gebundenem Himbeer-Ragout
Art.Nr. 2812

SCHNITTE



Mandel-Nougat Schmitte
6,6x6,3x3cm hoch, 85-93g
Einheit: 18Stk (2x9Stk)

Gebackene Mandelmasse, gefüllt mit Schokopudding-Creme, überzogen mit Nougatglasur, dekoriert mit veganer Schokolade und Nougatmandelkugel
Art.Nr. 2116



MINI-BUFFET SCHNITTEN

NEU



Mini-Vegane Erdbeerschnitte
ca. 5x3x2,6cm, 23-32g

Einheit: 30Stk

Veganes Erdbeermousse auf Mandelbiskuit, mit Erdbeerglasur glasiert

Art.Nr. 2863

STRUDEL



Apfelstrudel gebacken, geschnitten
(ohne Nüsse und Rosinen)
12x5x4,5cm, 190-200g

Einheit: 24Stk

Apfelscheiben mit Zimt und Zucker, im Strudelteig gebacken

Art.Nr. 2829



Mini-Applestrudel
5x3x2,5cm, 30-34g

Einheit: 35Stk

Apfelstrudelfülle mit Rosinen im Strudelteig

Art.Nr. 2943

EISSPEZIALITÄTEN



Erdbeereis

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Fruchteis mit hohem Anteil an frischen Beeren

Art.Nr. 202



Zitroneneis

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Fruchtiges Zitroneneis

Art.Nr. 201



Cassiseis/Ribiseleis

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Fruchteis aus schwarzer Johannisbeere

Art.Nr. 524



Maracujaeis

Einheit: 5 Liter Eiswanne

Reines Fruchteis mit echtem Maracujamark

Art.Nr. 896

TEEBÄCKEREI



Nougatkugeln zu 1000g
in der Plastikscha

Marzipan-Nougatkugeln in Kokos

Art.Nr. 1209



Mandelsplitter zu 1000g
in der Plastikscha

Geröstete Mandeln in Schokolade

Art.Nr. 1213

NEU



Marzipankonfekt zu 1000g
in der Plastikscha

Lübecker Rohmarzipan, leicht gefärbt und in Schokokuvertüre getunkt

Art.Nr. 2902

HEISS AUF SÜSSE DESS ERTS

HEISS
&
SÜSS

Unsere Dessertlinie können Sie auch per Video entdecken. Wie's funktioniert? Schmökern Sie sich auch per Video durch unsere Angebote. Die Pfeile weisen Ihnen den Weg zum Making-of. Scannen Sie einfach die abgebildeten QR-Codes, um zum Rezeptvideo zu gelangen. Hier finden Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Zubereitung der einzelnen Desserts.

Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken, Anschauen und vor allem beim Probieren!



facebook.com/heissundsuess



instagram.com/heissundsuess



Auf allen Folgeseiten, wo Sie dieses Zeichen sehen, finden Sie das entsprechende Video ganz einfach mit Direktlink & QR-Code.





1. Das Topfensoufflé aus der Schale nehmen und kurz in der Mikrowelle erwärmen.



2. Die Oberfläche des Topfensoufflés mit braunem Zucker bestreuen.



3. Kurz abflämmen.



4. Dekoriert servieren.

Warmes Dessert

TOPFENSOUFFLÉ

Unser Topfensoufflé ist ein echtes Soufflé, luftig & locker und dabei irrsinnig saftig.

Durch das Vollenden mit braunem Zucker, der von Ihnen karamellisiert wird, etwas Frucht-Ragout und köstlichem Eis wird das Gericht zu einem Highlight.



Vanilleeis-Premium
Einheit: 5 Liter Eiswanne
 Cremiges Milcheis mit echter Vanille
Art.Nr. 601



Topfensoufflé groß
7,2cm Ø, 4,5cm hoch, 105-119g
Einheit: 18Stk (2x9Stk)
 Saftiges, flaumiges Soufflé aus
 frischem Topfen
Art.Nr. 2039





Gekühltes Dessert

KOKOS- ERDBEERTÖRTCHEN



link.heissundsuess.at/eh12



1. Das aufgetaute Kokos-Erdbeertörtchen auf den Teller geben.



2. Die Erdbeeren halbieren und...



3. ...mit Erdbeersauce ausdekorieren.



4. Servieren und genießen.



Kokos-Erdbeertörtchen
8,2cm Ø, 4,4cm hoch, 114-134g
Einheit: 12Stk (2x6Stk)

Kokoscreme-Törtchen, mit flüssigem Erdbeerkern
als Überraschungseffekt

Art.Nr. 2581

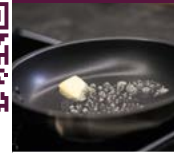




Warmes Dessert

KAISER SCHMARREN

Unser Kaiserschmarren souffliert erst richtig nach dem Erwärmen. In Butter geschwenkt und beliebig zerrissen, entfaltet der Karamell einen duftig-nussigen Geschmack und bekommt eine herrliche Kruste. Hier sind Rumrosinen fast ein Muss. Ein schönes Kompott aus Marillen, Äpfeln oder Zwetschken darf natürlich nicht fehlen.



1. Den tiefgekühlten Patty bei 800W 1 Minute in die Mikrowelle geben. In der Zwischenzeit Butter in der heißen Pfanne erhitzen.



2. Kaiserschmarren-Patty in die heiße Pfanne für ca. 1½ Minute auf jeder Seite braten, und zerreißen.



3. Die Frucht-Röster in die Gläser abfüllen.



4. Kaiserschmarren anrichten und anzuckern.



Kaiserschmarren
18cm Ø, 1,8cm hoch, 180-192g pro Portion
Einheit: 16Port (4x4Stk)

Der österreichische Klassiker, traditionell in der Pfanne gebacken und nicht gerissen, damit Sie die Stückgröße selbst bestimmen können.

Art.Nr. 2105

Marillentröster

Einheit: 6x840g

In Marillensauce gekochte Marillenspalten, gebunden durch den hohen Fruchtanteil

Art.Nr. 11891



Warmes Dessert

SCHOKOSOUFFLÉ UFO

Das Ufo ist gelandet. Unser Schokoladen-Spektakel besticht nicht nur durch seine außergewöhnliche Form, sondern auch durch seinen Inhalt aus dunkler, flüssiger Schokoladenfüllung. Ein unverwechselbares Erlebnis erwartet Sie, wenn sich der flüssige Kern mit der Kruste auf dem Gaumen ein „Stell-dich-ein“ gibt.



Schokosoufflé Ufo
8cm Ø, 4,2cm hoch, 130-150g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Flaumiges Soufflé, umhüllt mit einer Kruste aus Kakaomandeln, mit einem Herz aus flüssiger Schokolade

Art.Nr. 2712



GEFROREN

GEKÜHLT



Serviervorschlag



Grießscharren
18x10,5x1,6cm, 180-190g pro Portion
Einheit: 16Port (4x4Stk)

Aus Milch, Weizengrieß und frischen Eiern, vorgegart. Vor dem Servieren kurz in Butter schwenken und in beliebig große Stücke zerteilen.

Art.Nr. 2708



Warmes Dessert

GRIESSSCHMARREN

Seit Generationen geliebt. Nur kurz in Butter und Zucker schwenken, und nach Belieben zerreißen. Mit Vanilleeis oder Kompott servieren.



Vanilleeis-Premium
Einheit: 5 Liter Eiswanne

Cremiges Milcheis mit echter Vanille
Art.Nr. 601

Warmes Dessert

BUCHTELN

Das Highlight aus der böhmisch-österreichischen Küche, das schon unser Kaiser so liebte. Die Größe der Portionen bestimmen Sie. Warm serviert, am besten mit Vanillesauce.

Bei Buchteln geht der Weg an Butter und Eidottern nicht vorbei. Diese machen unseren Germteig, den wir nach dem Backen mit erlesener Marillenmarmelade füllen, so geschmackvoll.



Buchteln

5x4,5x4,5cm hoch, 40g

Flaumiger Germteig, gefüllt mit Marillenmarmelade

im Ganzen, 28x22x4,5cm, 960g

Einheit: 48 Stk= 2x960g (2x24Stk)

Art.Nr. 2460

Vanillesauce

Einheit: 4kg (4x1kg)

Aus Milch, Obers und Bourbon Vanille

Art.Nr. 1391



IM GANZEN

1 PORTION

WALLSEER VOLLFRISCHEIER

Gesund & Frisch



Seit den 50er-Jahren führen wir unseren Hof, jetzt schon in der 3. Generation als Familienbetrieb. Er liegt in Wallsee-Weissenberg, im wunderschönen Mostviertel. Hier leben Oma Berta, Senior Franz, Junior Alexander und eine wilde Kinderschar - die 4. Generation.

Der Wallseer Hof, ein klassischer Mostviertler Vierkanter, ist nicht nur Heimat von unzähligen Hühnern. Auch Pferde, Esel, Schafe, Ziegen, Wollschweine, Hunde und Katzen fühlen sich hier zuhause. Unsere Liebe zu Tieren zeigt sich in der artgerechten Haltung, dem respektvollen Umgang und dem harmonischen Zusammenleben von Mensch und Tier.

Entsprechend unserer Philosophie zielen unsere Richtlinien auf eine besonders artgerechte und den regionalen Strukturen angepasste Tierhaltung ab. So bieten wir unseren Legehennen nicht nur mehr Platz, sondern auch ein gut durchdachtes Stallkonzept. In Tageslichtställen haben sie reichlich Möglichkeiten, ihr Sozialverhalten auszuleben.

Nicht nur wir freuen uns über glückliche Hühner und hochwertige Eier, auch unsere Kunden schmecken den Unterschied!

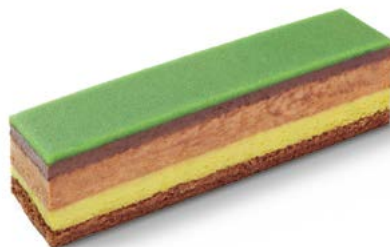


Wallseer
Vollfrischeier

Gekühltes Dessert

MOZARTSCHNITTCHEN

Eine kulinarische Symphonie aus einem Hauch von zarter Bitterschokolade, Nougat und Pistazie. Dazu verzaubert Marzipan den Gaumen.



Mozartschnittchen
13,5x3x4cm hoch, 90-100g
Einheit: 16Stk (2x8Stk)

Auf zartem Schokobiskuit schichten wir Nougat- und Pistazienmousse, leichte Parisercreme und Marzipan zu der so unverwechselbaren und typischen Schnitte aufeinander, deren Geschmack einfach verzaubert.

Art.Nr. 2462



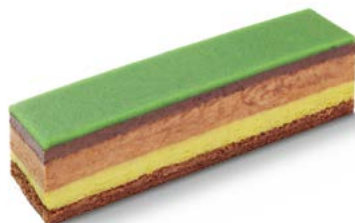
link.heissundsuess.at/UPqP

GEKÜHLTE DESSERTS



Kokos-Erdbeertörtchen
8,2cm Ø, 4,4cm hoch, 114-134g
Einheit: 12Stk (2x6Stk)

Kokoscreme-Törtchen, mit flüssigem Erdbeerkern als Überraschungseffekt
Art.Nr. 2581



Mozartschnitten
13,5x3x4cm hoch, 90-100g
Einheit: 16Stk (2x8Stk)

Auf zartem Schokobiskuit, schichten wir Nougat- und Pistazienmousse, leichte Parisercreme und Marzipan zu der so unverwechselbaren und typischen Schnitte aufeinander, deren Geschmack einfach verzaubert.

Art.Nr. 2462



„Tarte au citron“ Zitronentörtchen
10cm Ø, 2,5cm hoch, 130-145g

Einheit: 24Stk (2x12Stk)
 Abgezogene Zitronencreme auf Buttermürbteig, mit Baiserschaum dekoriert
Art.Nr. 2917



FEINE SAUCEN & FRUCHTIGE RAGOUTS



Vanillesauce
Einheit: 4kg (4x1kg)
 Aus Milch, Obers und Bourbon-Vanille
Art.Nr. 1391



**ACHTUNG
 NEUE EINHEIT!**



Marillenröster
Einheit: 6x840g
 In Marillensauce gekochte Marillenspalten, gebunden durch den hohen Fruchtanteil
Art.Nr. 11891



Himbeerröster
Einheit: 4kg (4x1kg)
 Ragout aus Himbeeren und Himbeersirup
Art.Nr. 2085

WARME DESSERTS



Grieszschmarren
18x10,5x1,6cm, 180-190g pro Portion
Einheit: 16Port (4x4Stk)

Aus Milch, Weizengrieß und frischen Eiern, vorgegart. Vor dem Servieren kurz in Butter schwenken und in beliebig große Stücke zerteilen.

Art.Nr. 2708



Kaiserschmarren
18cm Ø, 1,8cm hoch, 180-192g pro Portion
Einheit: 16Port (4x4Stk)

Der österreichische Klassiker, traditionell in der Pfanne gebacken und nicht gerissen, damit Sie die Stückgröße selbst bestimmen können.

Art.Nr. 2105



Schokosoufflé Ufo
8cm Ø, 4,2cm hoch, 130-150g
Einheit: 20Stk (2x10Stk)

Flaumiges Soufflé, umhüllt mit einer Kruste aus Kakaomandeln, mit einem Herz aus flüssiger Schokolade

Art.Nr. 2712



GEFROREN

GEKÜHLT



Topfensoufflé groß
7,2cm Ø, 4,5cm hoch, 105-119g
Einheit: 18Stk (2x9Stk)

Saftiges, flaumiges Soufflé aus frischem Topfen

Art.Nr. 2039



Buchteln
5x4,5x4,5cm hoch, 40g

Flaumiger Germteig, gefüllt mit Marillenmarmelade

im Ganzen, 28x22x4,5cm, 960g
Einheit: 48 Stk= 2x960g (2x24Stk)

Art.Nr. 2460



IM GANZEN

1 PORTION

HEISS AUF ESTER- HAZY

DER ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER





ESTERHAZY TORTE

Schon der gleichnamige Fürst hatte seine Freude an dieser Köstlichkeit. Diese ist uns bis heute erhalten geblieben.

Wir backen glutenfreie Nussböden, welche mit Haselnuss-Buttercreme gefüllt werden. Mit Marillenfruchtfüllung und heißem Fondant wird die Torte vollendet.

Für das klassische Esterházy-Muster aus dunkler Kuvertüre braucht es handwerkliches Geschick und viel Erfahrung.

**NUR IM
LEBENSMITTEL-
EINZELHANDEL
ERHÄLTlich!**



ALLERGEN LISTE



	A	C	G	G	H	F	O	E	P
	Gluten	Ei	Laktose	Milch	Schalenfrüchte	Soja	Schwefeldioxid/Sulfite	Erdnüsse	Lupinen
DESSERT IM WECK GLAS									
Cheesecake Himbeere	x		x	x		x	x		
Marille-Mohn	x	x	x	x	x	x	x		
Dunkles Schokomousse	x	x	x	x		x	x		
Cappuccinomousse	x	x	x	x		x	x		
Erdbeer Basilikum	x	x	x	x			x		
Veganes Kaffee Tiramisu	x				x	x			
Nougatmousse	x	x	x	x	x		x		
MINI-BUFFETSCHNITTEN									
Mini-Biskuit-Marillenroulade	x	x							
Mini-Mohn-Himbeerroulade	x	x	x	x		x			
Mini-Himbeer-Mascarponeschnitte	x	x	x	x			x		
Mini-Linzerschnitte	x	x	x	x	x				
Mini-Vegane Erdbeerschnitte	x				x	x			x
Mini-Sacherschnitte	x	x	x	x		x			
Mini-Esterhazyschnitte		x	x	x	x	x			
Mini-Schoko-Nougatschnitte	x	x	x	x	x	x			
Mini-Buttermarillenleck	x	x	x	x	x				
Mini-Butterzwetschenleck	x	x	x	x	x				
PETIT FOURS (MUNDHAPPEN)									
Erdbeerspitz	x		x	x		x			
Kokospitz	x		x	x		x			
Passionsfruchtspitz	x		x	x		x			
Pariserspitz	x		x	x		x			
Mini-Veganer Schokogugelhupf	x				x	x			
Baumkuchenschnitterl	x	x	x	x	x				
Mini-Punschkraperl	x	x	x	x		x			
Mini-Mozart Würfel	x	x	x	x	x	x			
Mini-Sacherwürfel	x	x	x	x		x			
Marillen-Lolli	x	x	x	x		x			
Nougat-Lolli	x	x	x	x	x	x			
Sacher-Lolli	x	x	x	x		x			
Erdbeer-Lolli	x	x	x	x		x			
Mini-Lemontörtchen	x	x	x	x	x		x		
Nusschifferl	x	x	x	x	x	x			
FRANZÖSISCHE MAKRONEN									
Erdbeer-Makronen		x	x	x	x	x			
Schoko-Makronen		x	x	x	x	x			
Himbeer-Makronen		x	x	x	x	x			
Vanille-Makronen		x	x	x	x	x			
Orangen-Makronen		x	x	x	x	x			
Brombeer-Makronen		x	x	x	x	x			
Pistazien-Makronen		x	x	x	x	x			
Haselnuss-Makronen		x	x	x	x	x			
Kokos-Makronen		x	x	x	x	x			

	A	C	G	G	H	F	O	E	P
	Gluten	Ei	Laktose	Milch	Schalenfrüchte	Soja	Schwefeldioxid/Sulfite	Erdnüsse	Lupinen

WIENER MEHLSPEIS STRUDEL

Mini-Apfelstrudel	x								
Mini-Topfenstrudel	x	x	x	x		x			
Mini-Mohnstrudel	x		x	x		x			
Mini-Nussstrudel	x		x	x	x	x			
Apfelstrudel (ohne Nüsse & Rosinen)	x								
Topfenstrudel	x	x	x	x		x			
Alt Wiener Apfelstrudel (mit Nüssen & Rosinen)	x		x	x	x				

DESSERTSCHNITTEN KRÖSWANG EXKLUSIV

DS Apfelkuchen gedeckt	x	x	x	x					
DS Linzer	x	x	x	x	x				
DS Marille-Mohn	x	x	x	x	x	x			
DS Maracuja	x	x	x	x					
DS Schoko-Nougat	x	x	x	x	x	x			
DS Erdbeere VEGAN	x				x	x			x
DS Himbeere	x	x	x	x			x		
DS Cappuccino	x	x	x	x		x	x		
DS Esterhazy		x	x	x	x	x			
DS Haselnuss	x	x	x	x	x	x	x		
DS Pistazie	x	x	x	x	x	x	x		
DS Pfirsich-Joghurt	x	x	x	x			x		

DELIFRANCE

Vanille-Eclair 65g	x	x	x	x		x			
Schoko-Eclair 65g	x	x	x	x		x			
Halbes Baguette Prestige 120g	x								
Héritage Pain au Chocolat mit Butter 75g	x	x	x	x		x			
Heritage Buttercroissant 70g	x	x	x	x					
Dinkel-Quinoa Croissant 80g	x								
Veganes Croissant 80g	x								
Veganes Blaubeer-Croissant 100g	x								
Veganes Schoko-Croissant 100g	x					x			

MARTINUCCI

Kramell Cheesecake	x	x	x	x		x			
Erdbeer Cheesecake	x	x	x	x		x			
Schoko Soufflé	x	x	x	x		x			
Pistazien Soufflé	x	x	x	x	x	x			
Tiramisu	x	x	x	x		x			

SOUVENIR SACHERTORTEN

Sachertorte im Ganzen 500g	x	x	x	x		x			
Sacherwürfel	x	x	x	x		x			

WIENER MEHLSPEIS TORTEN

Himbeer-Royale-Torte	x	x	x	x	x	x	x		
"Blue Berry" Cheesecake	x	x	x	x		x	x		
Maracuja-Schoko-Torte	x	x		x		x	x		
Trüffelorte	x	x	x	x	x	x			
Sachertorte	x	x	x	x		x			
Erdbeer Topfentorte	x	x	x	x			x		

	A	C	G	G	H	F	O	E	P
	Gluten	Ei	Laktose	Milch	Schalenfrüchte	Soja	Schwefeldioxid/Sulfite	Erdnüsse	Lupinen

WIENER MEHLSPEIS TORTEN

Nougattorte	x	x	x	x	x	x			
Topfen-Oberstorte	x	x	x	x					
Mousse-au-Chocolat-Torte		x	x	x		x	x		
Himbeer-Mohn-Torte	x	x	x	x	x	x	x		
Nusstorte	x	x	x	x	x	x			
Gebackene Apfel-Butter-Torte	x	x	x	x	x				
Mango-Himbeertorte	x	x	x	x	x		x		
Mozarttorte	x	x	x	x	x	x			
Schwarzwälderkirschtorte	x	x	x	x		x	x		

WIENER MEHLSPEIS SCHNITTEN & TÖRTCHEN

Kardinalschnitte mit Vanilleobers	x	x	x	x		x			
Schoko-Nougatschnitte	x	x	x	x	x	x			
Esterhazyschnitte		x	x	x	x	x			
Erdbeer Kardinal Roulade	x	x	x	x			x		
Sacherwürfel	x	x	x	x			x		
Punschkraperl	x	x	x	x			x		
Marillen-Mousse-Törtchen VEGAN	x				x	x			
Mandel-Nougat Schnitte VEGAN	x				x	x			
Creemeschnitte			x	x		x			
Himbeer-Schokomousse-Törtchen VEGAN	x						x		
Malakofftörtchen	x	x		x					
Maronischneitte	x	x	x	x			x	x	
Holländer		x	x	x	x	x	x		
Bananenschnitte	x	x	x	x			x	x	

TEEBÄCKEREI

Linzerkipferl	x	x	x	x		x			
Eisenbahner	x	x	x	x	x		x		
Mandelsplitter					x	x			
Marzipanherzen	x	x	x	x	x	x			
Linzeraugen	x		x	x	x				
Dotterbusserl	x	x	x	x			x		
Florentiner	x	x	x	x	x	x	x		
Dominosteine	x				x	x			
Vanillekipferl	x		x	x	x				
Marzipankonfekt					x	x			
Mandelbusserl		x			x				
Nougatkugeln					x	x			

EISSPEZIALITÄTEN

Erdbeer								x	
Pistazie			x	x	x	x			x
Vanille Premium		x	x	x					
Zitrone									
Himbeer-Mohn	x	x	x	x					
Malaga			x	x				x	
Schokolade			x	x			x		
Griechisches Joghurt & Amarenakirsche			x	x					

ALLERGEN LISTE

	A	C	G	G	H	F	O	E	P
	Gluten	Ei	Laktose	Milch	Schalenfrüchte	Soja	Schwefeldioxid/Sulfite	Erdnüsse	Lupinen
EISSPEZIALITÄTEN									
Bubble Gum			x	x					
Cassis/Ribisel							x		
Haselnuss			x	x	x				
Maracuja							x		
Erdnuss-Karamell			x	x		x		x	
Vanille Standard		x	x	x					
Straciatella			x	x		x			
Cookies	x	x	x	x	x	x			
VEGANE KÖSTLICHKEITEN									
Weck Veganes Kaffee Tiramisu	x				x	x			
Mini-Vegane Schokogelhpupf	x				x	x			
Dinkel-Quinoa Croissant	x								
Veganes Croissant	x								
Veganes Blaubeer-Croissant	x								
Veganes Schoko-Croissant	x					x			
Marillen-Mousse-Törtchen	x				x	x			
Himbeer-Schokomousse-Törtchen	x					x			
Mandel-Nougat Schnitte	x				x	x			
Mini-Vegane Erdbeerschnitte	x				x	x			x
Apfelstrudel (ohne Nüsse und Rosinen)	x								
Mini-Apfelstrudel	x								
Erdbeereis							x		
Zitroneneis									
Cassiseis/Ribiseleis							x		
Maracujaeis							x		
Nougatkugeln					x	x			
Mandelsplitter					x	x			
Marzipankonfekt					x	x			

	A	C	G	G	H	F	O	E	P
	Gluten	Ei	Laktose	Milch	Schalenfrüchte	Soja	Schwefeldioxid/Sulfite	Erdnüsse	Lupinen
GEKÜHLTE DESSERTS									
Kokos-Erdbeertörtchen	x	x	x	x		x	x		
Mozartschnittchen	x	x	x	x	x	x			
„Tarte au citron“ – Zitronentörtchen	x	x	x	x			x		
WARME DESSERTS									
Grießschmarren	x	x	x	x					
Kaiserschmarren	x	x	x	x					
Schokosoufflé Ufo	x	x	x	x	x	x			
Topfen-Soufflé groß	x	x	x	x					
Buchteln	x	x	x	x					
SAUCEN & RAGOUTS									
Vanillesauce			x	x					
Marillentröster									
Himbeerröster									

Aufgrund der handwerklichen Herstellung kann es zu geringfügigen Gewichtsabweichungen kommen - wir bitten um Verständnis.

Die ständig aktualisierte Allergenliste ist auch auf unserer Homepage unter www.heissundsuess.at ersichtlich.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Gluten = Glutenhaltige Getreide:
d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme (die Gluten-Intoleranz Zöliakie gehört zu den immunologisch bedingten, nicht IgE-vermittelten Nahrungsmittelunverträglichkeiten)

Ei

Laktose = Milchzucker

Milch

Schalenfrüchte:

d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse

Soja

Schwefeldioxid/Sulfite:

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂. (Hierbei handelt es sich um eine Pseudoallergie.)

Erdnüsse

Lupinen

UNSERE QUALITÄTSPARTNER

Warum unsere Lieferanten heiß begehrt sind?
Wir verraten's Ihnen: Weil

Wir machen mehr aus Mehl!



... die MANTLER MÜHLE schon seit 1607 mehr aus Mehl macht und gleichzeitig auf intensive Weiterbildung ihrer Mitarbeiter setzt um am Puls der Zeit zu bleiben.
www.mantler-komplet.at



... mit unseren 2400 Milchbauern stehen wir für den Erhalt der niederösterreichischen Milchkultur. Die Produkte sind mit dem AMA Gütesiegel und Tierwohlsiegel ausgezeichnet. Unser Waldviertler Bio Linie rundet das Sortiment perfekt ab.
www.noemgast.at

ASP

ANDREAS STEINER PACKAGING

... ASP VERPACKUNGEN höchste Leistungen im Bereich der flexiblen Verpackungslösungen garantieren.
www.aspverpackung.at

Solidus

... Solidus, Your circular packaging Partner für eine saubere Umwelt mit weniger Abfall steht. Wir sind ein führender Hersteller von Verpackungen und Gefachen.
www.solidus.com



... wir unseren Kundinnen und Kunden seit über 50 Jahren die heißesten Trends rund um die Ausstattung der Hotellerie und Gastronomie bieten.
www.rist.at

SalzburgMilch

... die SalzburgMilch für herrlich genussvolle Milch- und Käseprodukte steht und dabei als Pionier der Tiergesundheit höchsten Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legt.
www.milch.com



... Markus Huber Packaging Systems für Verpackungslösungen steht in allen Bereichen mit dem RUNDUM-SORGLOS-PAKET!
www.packaging-design-concept.com

breganzia

Das Beste aus der Natur

... das Vorarlberger Familienunternehmen BREGANZIA mit größtmöglicher Flexibilität hochwertige Lebensmittel produziert.
www.breganzia.at



..HAHN GmbH & Co KG ausgeklügelte Konditorei- und Bäckereitechnik am Puls der Zeit bietet.
www.hahn-backen.at



... Dunapack Packaging DER innovative Hersteller von flexo bedruckten Verpackungen ist.
www.dunapack-packaging.com/at



... DIRA Fruchtpüree der natürliche, farbreiche und schmackhafte Mehrwert für Ihre Rezepte ist.
www.dirafrost.com



... die STAMAG Stadlauer Malzfabrik GmbH eine führende Position als hochwertiger Malz- und Backzutatenproduzent am österreichischen Markt einnimmt.
www.stamag.at

pacovis

- ✓ Individuelle Eismischungen
- ✓ Speiseeis-Grundstoffe
- ✓ Konditorei- und Bäckereizutaten
- ✓ Verpackungen für Lebensmittel

Pacovis food solutions Österreich GmbH
pacovis-amrein.com, t +43 2266 65317 38

Happy to Serve.



... das Feinback-Team auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden eingeht, weil wir sie gerne beraten, weil wir jederzeit für sie da sind. Weil wir sie mit hochwertigen, innovativen Qualitäts-Marken-Produkten begeistern.
www.feinback.com



... wir, die BHR Hygiene GmbH, sind Berater, Konzeptentwickler & Anbieter für die Bereiche Hygiene mit System sowie öl- und lösungsmittelfreie Metallbearbeitungsfluids' ... mehr unter:
<https://bhr-hygiene.at>



Heiss & Süß GmbH
Tullner Straße 7
A-3033 Altlangbach

Tel.: +43 2774 767 39
Fax: +43 2774 767 39 4
E-Mail: info@heissundsuess.at
Web: www.heissundsuess.at



Öffnungszeiten Ab-Werksverkauf:
Mo - Fr 6:00 - 18:00 Uhr
Sa 6:00 - 15:00 Uhr



[instagram.com/heissundsuess](https://www.instagram.com/heissundsuess)



[facebook.com/heissundsuess](https://www.facebook.com/heissundsuess)

