



FRUCHTWUNDER

Produkte für die Zubereitung feiner Backwaren



Inhalt



Das Haus Darbo	
Eine Österreichische Familientradition.....	4
Fruchtiges Kapital	4
Zertifizierte Qualität	5
Produktentwicklung	5
Ihre Ansprechpartner.....	5
Bäckereimarmeladen.....	6
Konfitüre „gerührt“	6
Fruchtfüllungen passiert, universell einsetzbar	8
Fruchtfüllungen für Dauerbackwaren	10
Fruchtfüllungen für Form-, Füll- und Portioniermaschinen....	11
Fruchtfüllungen	12
Powidl (Pflaumenmus).....	12
Bäckereimarmeladen.....	14
„Backstabile“ Fruchtfüllungen	14
Fruchtfüllungen	16
Frutta Fruchtfüllung.....	16
Apricotüre & Gels.....	18
Apricotiermarmelade	18
Cool Gel.....	20
Apricogel.....	20
Dekorgel (Nappage)	20
Gelees	22
Tortengelee (Guss)	22
Sprühgelee.....	23
Fruchtcremen.....	24



Eine Österreichische Familientradition

Im Jahr 1879 begann die Familie Darbo, aus Früchten Konfitüren und Sirupe herzustellen. Sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie konnte Darbo nach und nach seinen Marktanteil und sein Sortiment ausbauen und - nicht zuletzt aufgrund der Treue seiner Kunden - die Marktführerschaft bei Konfitüre und Honig in Österreich erringen. Der Erfolg in Österreich war eine schöne Bestätigung für den eingeschlagenen Weg, und so wagte man auch den einen oder anderen Blick über die Grenzen hinaus. Immer häufiger gelang es nun, die feinen Konfitüren, Honige und Sirupe auch in die Regale jenseits heimischer Grenzen zu platzieren. Darbo ist heute ein namhaftes mittelständisches Familienunternehmen, das an vier Tiroler Standorten tätig ist und hochwertige Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, für die Gastronomie und Hotellerie sowie für weiterverarbeitende Lebensmittelunternehmen herstellt.



Fruchtiges Kapital

Die Herstellung unserer feinen Fruchtkompositionen beginnt dort, wo die besten Früchte wachsen. Jahrzehntelange Erfahrungen und vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen beim Früchteeinkauf ergeben einen Vorsprung bei der Beschaffung von qualitativ hochwertigen Früchten. So entstehen erlesene Fruchtkreationen aus den besten Anbaugebieten der Welt.



Zertifizierte Qualität

Wir verpflichten uns zu einem kontinuierlichen und lebenden Verbesserungsprozess. International anerkannte und zertifizierte Managementsysteme mit den Schwerpunkten Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement und nachhaltigem Umgang mit Ressourcen geben unserem Handeln den entsprechenden Rahmen und unterstützen uns, Abläufe zu standardisieren. Die Zertifikate dieser international geltenden Normen bestätigen die Funktionstüchtigkeit unseres Managementsystems.



Produktentwicklung

Alle Darbo Bäckereiprodukte können individuell auf Ihre Anlagen bzw. auf Ihre Fertigungsverfahren abgestimmt werden. Auch zusätzliche Sorten können nach Ihren Wünschen entwickelt werden. Eine unkonventionelle, rasche Umsetzung einer neuen Rezeptur ist ab ca. 1000 kg möglich. Vom 2 kg Eimer bis zum 1000 kg Edelstahl-Container, Darbo bietet sein Know-how für alle Gebindegrößen an.



Es liegt in der Natur der Sache, dass wir einen guten Kontakt zu unseren Kunden, Partnern und Interessenten suchen. Egal ob Sie direkte Fragen oder Wünsche haben oder einfach nur neugierig sind - zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Ihre Ansprechpartner

Für Österreich:

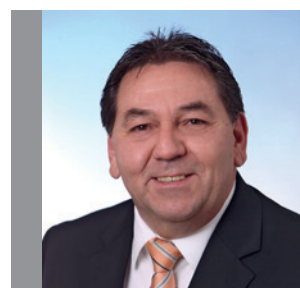


Walter Huber
walter.huber@darbo.at
Mobil: 0676 886 958 08

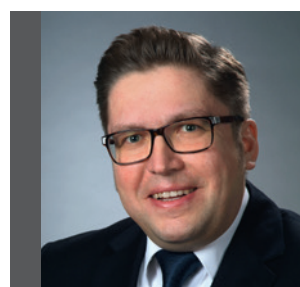
Für Deutschland:



Nord: Semsiddin von Daak
semsiddin.vondaak@darbo.at
Mobil: 0151 546 975 97



Ost: Manfred Milde
manfred.milde@darbo.at
Mobil: 016 254 084 50



Süd: Lars Rosenbusch
lars.rosenbusch@darbo.at
Mobil: 0151 229 240 80



Darbo Bäckereimarmeladen
Konfitüre „gerührt“

Bäckereimarmeladen

Konfitüre „gerührt“



Die gerührte Darbo Konfitüre ist doppelt passiert und wird ausschließlich aus hochwertigen Früchten hergestellt. Alle Früchte werden schonend erwärmt und gerührt. Dadurch entsteht eine besonders weiche und streichfähige Konsistenz, die eine direkte Verarbeitung ohne Aufrühren ermöglicht. Der Fruchtanteil beträgt 45 %. Die gerührte Konfitüre ist universell zur Heiß- und Kaltverarbeitung geeignet.

Speziell geeignet für

- Siedegebäck wie Krapfen (Berliner), Donuts usw.
- Torten
- Rouladen

SORTE	FRUCHTANTEIL	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Marille (Aprikose) passiert	45 %	041211
Erdbeer passiert	45 %	041228
Himbeer-Rote Johannisbeere passiert	45 %	041204
Dunkle Fruchtauslese	45 %	047961

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt



- universell einsetzbar
- weiche und streichfähige Konsistenz
- direkte Verarbeitung ohne Aufrühren möglich
- pump- und scherstabil
- gefrier- und taustabil
- bedingt backstabil
- hochwertige Früchte
- schonende Verarbeitung
- doppelt passiert
- keine Klumpenbildung
- Einsatz eines speziellen Pektins (d.h. nach dem Füllvorgang geliert die Konfitüre nach, dadurch bleibt sie stabil)
- auf Wunsch auch im Edelstahl-Container erhältlich



Darbo Bäckereimarmeladen

Fruchtfüllungen passiert, universell einsetzbar

Bäckereimarmeladen

Fruchtfüllungen passiert, universell einsetzbar



Die Fruchtfüllung zeichnet sich durch eine sehr cremige Konsistenz aus, sie ist doppelt passiert und kann direkt aus dem Eimer bzw. Container ohne Aufrühren verarbeitet werden. Weiters ist sie universell zur Heiß- und Kaltverarbeitung geeignet.

Speziell geeignet für

- Siedegebäck wie Krapfen (Berliner), Donuts usw.
- Torten
- Rouladen
- Palatschinken

SORTE	FRUCHTANTEIL	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Marille (Aprikose) mit Rumgeschmack	45 %	026010
Marille (Aprikose)	45 %	029967
Rote Ribisel (Johannisbeere)	45 %	018022
Weichsel (Sauerkirsche)	45 %	030789
Himbeer	45 %	035784
Himbeer	35 %	043338
Heidelbeer	35 %	030635
Holunderbeere	35 %	046032
Bratapfel	35 %	041532
Schwarze Johannisbeere	35 %	045752
Himbeer-Schwarze Johannisbeere	35 %	046124
Brombeer-Holunderblüte	40 %	040368*
Erdbeer-Rhabarber	45 %	040757*
Apfel	35 %	032653*
Hagebutte	45 %	035531*
Pfirsich-Maracuja	45 %	041518*
Himbeer-Limette	40 %	043239*
Mango-Maracuja	35 %	049668*
Brombeer-Schwarze Johannisbeere	45 %	047077*
Süßkirsche	35 %	042331*
Zwetschke-Orange	38 %	042324*

- universell einsetzbar
- weiche und streichfähige Konsistenz
- direkte Verarbeitung ohne Aufrühren möglich
- pump- und scherstabil
- gefrier- und taustabil
- bedingt backstabil
- hochwertige Früchte
- besonders schonende Verarbeitung
- doppelt passiert
- keine Klumpenbildung
- Einsatz eines speziellen Pektins (d.h. nach dem Füllvorgang geliert die Fruchtfüllung nach, dadurch bleibt sie stabil)
- auf Wunsch auch im Edelstahl-Container erhältlich

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

*auftragsbezogen (min. 1.000 kg und 10-15 Tage Bestellvorlaufzeit)



Darbo Bäckereimarmeladen
Fruchtfüllungen für Dauerbackwaren



Fruchtfüllung für Dauerbackwaren



Die Darbo Fruchtfüllung für Dauerbackwaren zeichnet sich durch eine geringe Wasseraktivität aus. Im Vergleich zu herkömmlichen Fruchtfüllungen trocknet diese im Keks und Kurzgebäck wenig aus und bleibt frisch und saftig. Die passierte Fruchtfüllung verleiht dem Gebäck einen guten, fruchtigen Geschmack.

Speziell geeignet für die Füllung von

- Keksen
- Kurzgebäck
- Lebkuchen

SORTE	FRUCHTANTEIL	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Marille (Aprikose) passiert	40 %	030864
Rote Ribisel (Johannisbeere) passiert	40 %	037061
Himbeer passiert	40 %	034022
Orange passiert	35 %	035814*
Erdbeere passiert	35 %	049316*

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

*auftragsbezogen (min. 1.000 kg und 10-15 Tage Bestellvorlaufzeit)

- zum Füllen nach dem Backvorgang
- geringe Wasseraktivität (dadurch dringt kaum Feuchtigkeit in das Backgut)
- Backgut bleibt länger weich und frisch
- fruchtiger Geschmack
- fein passiert
- schöner Glanz

Fruchtfüllungen für Form-, Füll- und Portioniermaschinen

SORTE	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Weichsel (Sauerkirsche) passiert	043918*
Orange passiert	043901*
Bratapfel passiert	044045*
Zitrone passiert	044038*

*auftragsbezogen (min. 1.000 kg und 10-15 Tage Bestellvorlaufzeit)

Speziell geeignet für

- gefüllte Teegebäcke
- gefüllte Riegel
- Germknödel
- Kartoffelknödel etc.

- sehr backstabil
- sehr formstabil (kein Hohlbacken)
- pump- und scherstabil
- geringe Wasseraktivität (dadurch dringt kaum Feuchtigkeit in das Backgut)
- Backgut bleibt länger weich und frisch
- fruchtiger Geschmack
- fein passiert
- auch geeignet für Extruder-Anlagen (zB.: Rheon®)



Darbo Fruchtfüllungen
Powidl (Pflaumenmus)

Fruchtfüllungen

Powidl (Pflaumenmus)



Darbo Powidl (Pflaumenmus) hat einen sehr hohen Fruchtanteil. Zur Herstellung von 100 g Powidl werden mindestens 300 g Früchte verwendet. Dank der streichfähigen Konsistenz ist eine direkte Verarbeitung ohne Aufrühren möglich. Das Produkt zeichnet sich durch eine hohe Backstabilität aus und ist gefrier- und taustabil.

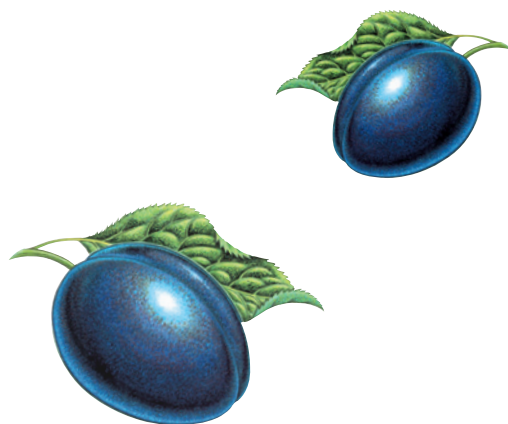
Speziell geeignet für die Füllung von

- Germknödeln (Hefeklößen)
- Buchteln
- Teiglingen zB.: Teigtaschen

SORTE	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Pflaumenmus (weich, mit Zimtgeschmack)	034480
Powidl (fest, mit Zimt- und Rumgeschmack)	026058
Powidl (fest)	001567

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

- sehr gar- und backstabil
- pump- und scherstabil
- gefrier- und taustabil
- hergestellt aus mindestens 300 g Früchten je 100 g Produkt
- auf Wunsch auch im Edelstahl-Container erhältlich





Darbo Bäckereimarmeladen
„Backstabile“ Fruchtfüllungen

„Backstabile“ Fruchtfüllungen



Diese Fruchtfüllung zeichnet sich durch sehr hohe Gar- und Backstabilität aus. Die pump- und scherstabile Konsistenz lässt eine einfache Dosierung und Verarbeitung zu. Auch nach dem Backvorgang bleibt der volle Fruchtgeschmack erhalten. Zudem ist die Fruchtfüllung gefrier- und taustabil.

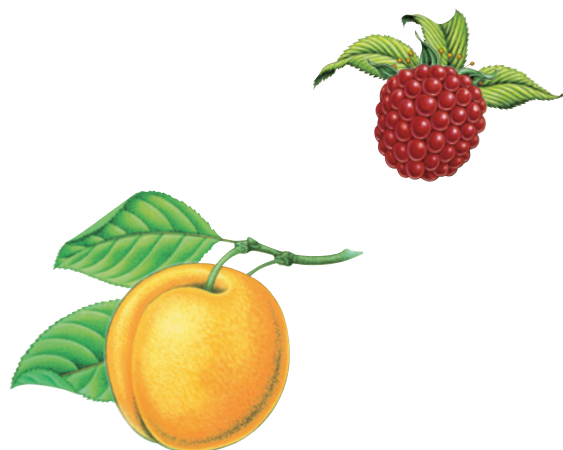
Speziell geeignet zur Füllung von

- Plunder- und Blätterteiggebäck
- Torten, z.B. Linzer Torte
- Mürbteiggebäck
- Teegebäck

SORTE	FRUCHTANTEIL	ARTIKELNUMMER	
		5 kg Eimer	13,3 kg Eimer
Marille (Aprikose) passiert	45 %		034640
Marille (Aprikose) passiert	40 %	036545*	
Erdbeer	45 %		036392
Erdbeer passiert	40 %	036552*	
Rote Ribisel (Johannisbeere)	45 %		031588
Himbeer mit Kern	45 %		030673
Himbeer mit Kern	40 %	036569*	
Himbeer ohne Kern	40 %	036576*	
Orange passiert	70 %	042560*	
Zitrone passiert	25 %	042577*	

- gefrier- und taustabil
- gar- und backstabil
- sehr formstabil (geringer Gewichtsverlust nach dem Backvorgang)
- hochwertige Früchte
- fruchtiger Geschmack

*auftragsbezogen (min. 1.000 kg und 10-15 Tage Bestellvorlaufzeit)
die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt





Darbo Fruchtfüllungen
Frutta Fruchtfüllungen

Fruchtfüllungen

Frutta Fruchtfüllung



Darbo Frutta Fruchtfüllung ist die perfekte Kombination ausnehmend guter Qualität und einfacher Verarbeitbarkeit. Die Fruchtfüllung mit ihrem hohen Fruchtanteil und Fruchtstücken lässt Ihre Backwaren zu einem besonderen Geschmackserlebnis werden. Sie ist zudem hoch backstabil sowie gefrier- und taustabil.

Speziell geeignet für die Füllung von

- Teiglingen
- Plunder- und Blätterteiggebäck
- Blechkuchen

Oder zur kalten Anwendung für

- Cremes, Eis etc.

SORTE	FRUCHTANTEIL	ARTIKELNUMMER	
		5 kg Eimer	12 kg Eimer
PREMIUM:			
Erdbeer	60 %	033698	031328
Himbeere	70 %		034084
Pflaume	70 %**	033681	031458
Heidelbeer	55 %	037436	031311
Marille (Aprikose)	60 %	035333	030451
Weichsel (Sauerkirsche)	70 %	033704	036149
Apfel	70 %	036323	039942***
Erdbeer-Rhabarber	65 %	045592*	045813*
Bratapfel	70 %	049637*	
Erdbeer-Limette	60 %	049644*	
Birne	75 %	040344*	
Banane	60 %	043734*	
Pfirsich Maracuja	60 %	045806*	
Cassis (Schwarze Johannisbeere)	50 %		032981*
Rote Früchte	70 %	044557*	
Himbeer-Rhabarber	60 %		041174*
Preiselbeer	65 %		034534*
Tropic	60 %		039560*
STANDARD:			
Erdbeer	45 %		038594
Heidelbeer	45 %		038600
Weichsel (Sauerkirsche)	45 %		038686
Zwetschke	45 %		038730*
Marille (Aprikose)	45 %		038679*
Himbeer	45 %		038846*
Waldbeer	45 %		038723*

- hoher Fruchtanteil
- hohe Stückigkeit
- backstabil (bis zu 210° C für 20 min)
- gefrier- und taustabil
- besonders fruchtiger Geschmack
- die Stärke neutralisiert sich nach dem Backen
- leichte Verarbeitbarkeit und schöne homogene Verarbeitungskonsistenz
- auf Wunsch auch im Edelstahl-Container erhältlich

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

*auftragsbezogen (min. 1.000 kg und

10-15 Tage Bestellvorlaufzeit)

**58 % Pflaumen, 12 % Äpfel

***11 kg Eimer



Darbo Apricotüre & Gels
Apricotüre Marille



Apricotüre Marille



Die fein passierte Apricotiermarmelade zeichnet sich besonders durch ihre Fruchtigkeit aus. Sie lässt sich direkt ohne Vorverarbeitung sehr gut maschinell verarbeiten und schützt das Gebäck vor dem Austrocknen. Zudem geliert die Apricotiermarmelade rasch ab und verleiht dem Backgut einen glänzenden Schimmer.

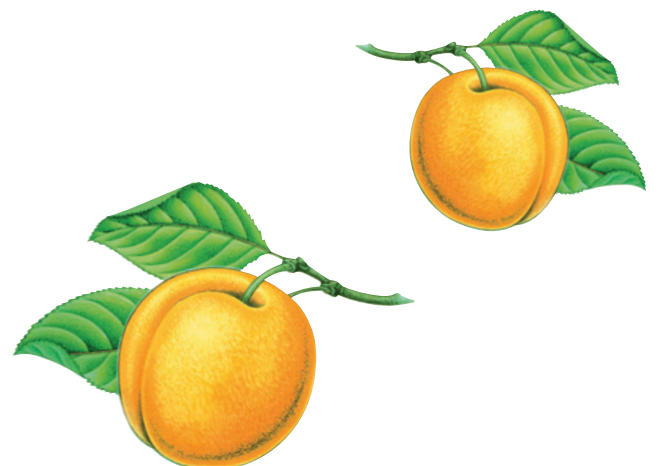
Speziell geeignet zum

- Einstreichen und Apricotieren von diversen Torten sowie Kuchen
- Apricotieren von verschiedenem Gebäck

SORTE	FRUCHTANTEIL	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Marille (Aprikose) passiert	35 %	026027

- direkt verwenden ohne Aufbereitung
- verleiht einen edlen Glanz und schützt vor dem Austrocknen

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt





Darbo Apricotüre & Gels

Cool Gel, Apricogel und Dekorgel (Nappage)



Apricotüre & Gels



Cool Gel

Apricogel

Dekorgel (Nappage)

Cool Gel

Im Backshop und in Bäckereifilialen werden TK-Teiglinge nach Bedarf frisch gebacken. Der Anwender kann nicht immer die Anzahl an benötigten Plundergebäckstücken und entsprechend die Menge an zu vorbereitender Apricotüre abschätzen. Darbo Cool Gel liefert hier den entscheidenden Vorteil: Darbo Cool Gel ist bereits flüssig und somit direkt ohne Aufwärmen anwendbar. Auf das heiße Backgut aufgetragen, verleiht es dem Gebäck einen edlen Glanz und schützt das Backgut vor dem Austrocknen. Ein 2 kg Eimer hat eine Reichweite von ca. 400 Stk. Plundergebäck.

Speziell geeignet für

- Teiglinge
- Plunder- und Blätterteiggebäck

SORTE	ARTIKELNUMMER 2 kg Eimer
Cool Gel mit Marillen-(Aprikosen-)geschmack	033292
Cool Gel Neutral	042805

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

- Kaltgel
- direkt verwenden auf heißem Gebäck (ohne Beigabe von Wasser und ohne Erwärmen verarbeitbar)
- hohe Reichweite, sehr wirtschaftlich
- verleiht dem Gebäck einen edlen Glanz
- schützt das Gebäck vor dem Austrocknen
- besonders geeignet für den Filialbereich „Just in Time“

Apricogel

Das Apricogel wird mit kaltem Wasser (Menge 40 % - 60 %) verdünnt und anschließend im Temperaturbereich zwischen 80° C und 90° C – manuell oder maschinell – verarbeitet. Es geliert rasch ab und schützt das Backgut perfekt vor dem Austrocknen. Zudem verleiht es dem Gebäck einen edlen Glanz.

Speziell geeignet für

- Teiglinge zur manuellen und maschinellen Verarbeitung
- Plunder- und Blätterteiggebäck

SORTE	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Apricogel mit Marillen-(Aprikosen-)geschmack	037276

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

- besonders einfache Handhabung
- verleiht einen edlen Glanz und schützt vor dem Austrocknen

Dekorgel (Nappage)

SORTE	ARTIKELNUMMER 5 kg Eimer
Dekorgel (Nappage)	041143

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

Speziell geeignet für

- Teiglinge mit Früchten
- Fruchtspiegel
- Fruchttarteletts

- Kaltgel neutral
- direkt aus dem Eimer verwendbar
- hohe Reichweite
- schützt Gebäck und Früchte vor dem Austrocknen
- verleiht einen edlen Glanz



Darbo Gelees

Tortengelee (Guss)



Gelees

Tortengelee (Guss)



Dieses konzentrierte Gelee wird mit Wasser verdünnt und bietet bei einem Mischungsverhältnis von einem Teil Gelee zu einem halben Teil Wasser (40 % -60 %) ein optimales Geliervverhalten. Die Verarbeitungstemperatur liegt zwischen 80° C und 90° C. Das rasch und einfach zu verarbeitende Darbo Tortengelee bietet eine hohe Schnittfestigkeit. Es verhindert ein frühzeitiges Austrocknen, verleiht dem Produkt einen appetitlichen Glanz und erhält somit - mit eigener Fruchtnote oder neutral - den Frischecharakter des Fruchtbelags.

Speziell geeignet für

- Obsttorten
- Fruchtschnitten
- Überziehen von Fruchttorten
- Fruchtkuchen
- Desserts, etc.

SORTE	ARTIKELNUMMER 13,3 kg Eimer
Neutral	042294**
Marille (Aprikose) mit 15 % Frucht	042263**
Himbeere mit 15 % Frucht	041440**
Erdbeere mit 15 % Frucht	041433**
Neutral	035388
Tortengelee mit Marillen-(Aprikosen-)geschmack	035371
Tortengelee mit Erdbeergeschmack	035364*

- gefrier- und taustabil, schnittfest
- zur maschinellen Verarbeitung mit dem Sprühgerät vorab das Gelee mit kaltem Wasser (40 % - 60 %) verdünnen und mit 80° C - 90° C erwärmt auftragen
- auch manuell verarbeitbar
- Einsatz von bis zu 15 % Frucht
- verleiht einen edlen Glanz und schützt vor dem Austrocknen

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

**unkonserviert

*auftragsbezogen (min. 1.000 kg und 10-15 Tage Bestellvorlaufzeit)

Sprühgelee



Das Darbo Sprühgelee lässt sich ohne Beigabe von Wasser besonders gut maschinell verarbeiten. Es geliert rasch ab und schützt dadurch das Gebäck vor dem Austrocknen. Weiters verleiht es dem Produkt einen edlen Glanz. Das Sprühgelee wird im Temperaturbereich von 80° C - 90° C verarbeitet. Zudem ist es gefrier- und taustabil.

Speziell geeignet für

- Abglänzen von Fruchtplundergebäck, Fruchtschnitten, Fruchttorten, Fruchtkuchen und Fruchtdesserts

SORTE	ARTIKELNUMMER	
	10 kg Bag in Box	20 kg Bag in Box
Sprühgelee Neutral	075872*	
Sprühgelee Neutral „verstärkt“		070693**

- gefrier- und taustabil
- verleiht einen edlen Glanz und schützt vor dem Austrocknen
- Ready-to-use (RTU)
- **besonders geeignet bei Verwendung von TK -Früchten
- auf Wunsch auch im Edelstahl-Container erhältlich
- einsetzbar auf allen gängigen Sprühsystemen

*auftragsbezogen (mind. 1.000 kg und 10-15 Tage Bestellvorlaufzeit)



Darbo Fruchtcremen
Fruchtcremen



Fruchtcremen

Fruchtcremen



Zur praktischen Herstellung einer fruchtigen, cremigen Basis wurde die Darbo Fruchtcreme entwickelt. Die feine Creme mit Früchten kann der Anwender ohne aufwändige Zwischenschritte und je nach Bedarf nur noch mit Obers (Sahne), Mascarpone, Topfen (Quark) oder Joghurt versetzen. Diese Basis ist gefrier- und taustabil: es können also Torten eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt ausgefertigt werden. Die einfache Handhabung und die vielfältige Einsetzbarkeit der Fruchtcreme machen sie zu einem wahren Fruchtwunder.

Speziell geeignet

- zum Einstreichen von Torten und Rouladen
- zur Herstellung von Desserts
- zum Füllen von Torten
- zur Anfertigung eines Fruchtspiegels

SORTE	FRUCHTANTEIL	ARTIKELNUMMER 4,5 kg Eimer
Marille (Aprikose)	65 %	035159
Erdbeer	83 %	035166
Himbeer	52 %	035173
Heidelbeer	45 %	035180

die grau hinterlegten Artikel sind lagergeführt

- hochwertige Frucht-Basis
- ganz einfache Verarbeitung
- Fruchtcreme: 1 Teil Darbo Fruchtcreme
glatt rühren und 1 Teil geschlagenes
Obers (Sahne) unterheben
- durch Kühlung wird die Fruchtmasse schnittfest
- Fruchtspiegel: Darbo Fruchtcreme mit ca. 25 %
Wasser verdünnen, erwärmen und auftragen





Fragen Sie auch nach unseren Produkten für
Bäckerfilialen und Gastronomiebetriebe.



A. Darbo AG, Dornau 18, A-6135 Stans / Tirol, Austria,
Tel.: +43 (0) 5242 6951-0, E-Mail: info@darbo.at, www.darbo.com