d'arbo
Seit 1879

GASTRONOMIE

Sortiment und Präsentationshilfen

darbo
Seit 1879
WALD- & BLÜTENHONIG
darbo
Seit 1879
BLÜTENHONIG

Inhalt

Es liegt in der Familie 4

Fruchtige Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo 5

Gönnen Sie Ihren Gästen nur das Beste 6

Gartenland 10

Carnella 12

Vegetella 13

Präsentationshilfen 14

- Weiße Linie 16
- Transparente Linie 24
- Metall-Linie 30

Serviceleistungen aus dem Hause Darbo 32

Es liegt in der Familie

Im Jahr 1879 begann die Familie Darbo, aus Früchten Konfitüren, Sirupe und feine Fruchtliköre herzustellen. Mehrfache Auszeichnungen der in einem kleinen Obstdampfwerk im altösterreichischen Görz erzeugten Delikatessen zeugen davon, dass der Name Darbo bereits in dieser Zeit für die sorgfältige und liebevolle Verarbeitung von Früchten stand. So wuchs langsam ein über die Stadt hinaus bekanntes und geschätztes Unternehmen heran.

Als jedoch über Europa der Erste Weltkrieg hereinbrach, wurde das mit Stolz betriebene Obstdampfwerk erheblich beschädigt und die Mühen vieler Jahre schienen zunichte gemacht. So kam es, dass die Familie die Stadt Görz verlassen musste und sich in Stans in Tirol niederließ. Trotz dieser herben Rückschläge baute die Familie das Unternehmen rasch wieder auf und konzentrierte sich fortan auf die Zubereitung feiner Konfitüren sowie die Abfüllung von Honig.

Als hilfreich erwies sich hierbei, dass bereits in den 1920er-Jahren ein leichter Aufschwung des Tourismus in Tirol zu bemerken war. Gäste von nah und fern konnten sich somit von den Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo überzeugen. Bestärkt durch die steigende Nachfrage wagte sich die Familie in den 1950er-Jahren an die Errichtung eines neuen Werkes und es gelang auch vermehrt, private Haushalte als Kunden zu gewinnen. 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. Doch schnell wurde erkannt, dass der Betrieb am bestehenden Standort nicht ausreichte, um neue Märkte zu beliefern. Nach einer intensiven Planungszeit wurde im Jahre 1993 ein weiteres Werk in Stans eröffnet. Immer häufiger gelang es nun, die feinen Konfitüren, Honige und Sirupe auch in die Regale jenseits heimischer Grenzen zu platzieren. Mitte der 1990er-Jahre entstand zudem die Idee, Zubereitungen aus Früchten für Molkereien, Bäckereien und Konditoreien herzustellen, und so fanden die feinen Früchte von Darbo auch ihren Weg in so manchen Faschingskrapfen und ins Fruchtjoghurt.

Im Jahre 2009 vertraute Klaus Darbo nach jahrzehntelanger Führung des Unternehmens die weiteren Geschicke seinem Sohn Martin an, der seitdem gemeinsam mit seinem Onkel Adolf das Unternehmen in fünfter Generation leitet.

Darbo ist heute ein namhaftes mittelständisches Familienunternehmen, das an drei Tiroler Standorten hochwertige Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, für die Gastronomie und Hotellerie sowie für weiterverarbeitende Lebensmittelunternehmen herstellt.

Im Unternehmen sind ein Qualitätsmanagement- sowie ein Umweltmanagementsystem implementiert, welche seit vielen Jahren nach IFS Food, ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 zertifiziert und nach EMAS registriert sind.

Fruchtige Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo

Nur die feinsten Früchte

Die Herstellung unserer feinen Fruchtkompositionen beginnt dort, wo die besten Früchte wachsen. Ob in freier Natur gesammelt oder am Feld geerntet, bereits vor Ort wird entschieden, welche Früchte gut genug für die Zubereitung im Hause Darbo sind. Vor allem die Auswahl der geeigneten Obstsorten, welche unter günstigen Rahmenbedingungen angebaut, gepflegt und bei idealem Reifegrad gepflückt werden, ist von entscheidender Bedeutung. So werden beispielsweise besonders zarte und geschmacksintensive Marillen oder wild wachsende Preiselbeeren und Heidelbeeren verwendet. Jahrzehntelange Erfahrungen und vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen beim Früchteeinkauf ergeben einen Vorsprung bei der Beschaffung von qualitativ hochwertigen Früchten. So entstehen erlesene Fruchtkompositionen aus den besten Anbaugebieten der Welt.

Zubereitung unserer naturreinen Konfitüren

Nach der Ernte werden die Früchte gereinigt, von Kerngehäusen, Fruchtkelchen, Stielen sowie etwaigen Blättern befreit und gegebenenfalls entsteint. Um auch außerhalb der Erntezeit stets über ausreichende Mengen an Marillen, Erdbeeren oder Himbeeren verfügen zu können, wird das Obst tiefgefroren und geht somit in eine Art „Frischeschlaf“.

Die Zubereitung unserer naturreinen Konfitüren beruht im Hause Darbo auf einer jahrzehntelangen Tradition. Die Früchte werden unter Zugabe von Kristallzucker und Pektin vorsichtig erwärmt und schonend gerührt, bis eine optimale Frucht- und Zuckerverteilung erreicht wird. Zur Geschmacksabrundung wird konzentrierter Zitronensaft zugegeben. Aufgrund der behutsamen Herstellungsweise bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Sorgsam abgefüllt und liebevoll verpackt, bereichern die feinen Naturrein Konfitüren von Darbo schließlich die Frühstücksbuffets von nah und fern.

Vielfalt die begeistert

Neben den naturreinen Konfitüren bietet Darbo ein vielfältiges Sortiment für die Gastronomie und Hotellerie an, welches Ihnen hilft aus Ihrem Frühstücksbuffet ein optisches und lukullisches Erlebnis für Ihre Gäste zu machen. Dazu tragen auch unsere attraktiven Präsentationshilfen bei. Verschaffen Sie sich auf den folgenden Seiten einen Überblick und holen Sie sich wertvolle Anregungen für die Aufwertung Ihres Frühstücksbuffets.

Gönnen Sie Ihren Gästen nur das Beste

Darbo Naturrein Konfitüre

450 g Glas

Darbo Naturrein Konfitüren werden auf Grundlage eines alten Familienrezepts hergestellt. Damals wie heute werden nur hochwertige Früchte auf schonende Art und Weise erwärmt und gerührt. So bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Zudem sorgt der hohe Fruchtanteil für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Für unsere naturreinen Konfitüren werden Früchte, Zucker, Zitronensaftkonzentrat und das Geliermittel Pektin verarbeitet, ganz nach dem Motto: In Darbo Naturrein kommt nur Natur rein.

Darbo Naturrein Konfitüre

640 g Dekorglas

In den besten Hotels gibt es auch zum Frühstück nur das Beste – Darbo Naturrein Konfitüren im Dekorglas. Zum kulinarischen gesellt sich somit auch ein optischer Genuss, denn die Glasverpackung im besonders appetitlichen Früchtedesign lässt sich hervorragend auf jedem Frühstückstisch platzieren.

Darbo Naturrein Konfitüre und Darbo Honig

28 g Miniglas, Karton zu 60 Stück

Speziell für die Gastronomie gibt es die feinen Naturrein Konfitüren aus dem Hause Darbo in attraktiven Minigläsern. So bieten Sie Ihren Gästen größten Genuss in seiner kleinsten Form. Abgerundet wird das Miniglas-Sortiment durch einen feinen Blütenhonig.

Darbo Fruchtaufstrich und Honig

25 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

Ein schöner Morgen beginnt mit einem guten Frühstück. Darbo bietet für Ihr Buffet praktisch vorportionierte Fruchtaufstriche in verschiedenen Sorten sowie Honig an. Ob Ihre Gäste die Klassiker Marille, Erdbeer und Himbeer bevorzugen oder sich den Start in den neuen Tag lieber mit einem Heidelbeer- oder Pfirsichaufstrich, oder alternativ mit Honig versüßen möchten, mit Darbo treffen Sie immer eine gute Wahl.

Darbo Naturrein Konfitüre

3 kg Dose

Mit den Darbo Naturrein Konfitüren aus dem 3 kg Großgebinde verwöhnen Sie Ihre Gäste in hohen Dosen und holen sie mit Sicherheit noch früher aus dem Bett.

Darbo Fruchtaufstrich

2 kg, 5 kg und 13,3 kg Eimer

Wenn Sie von den Fruchtaufstrichen von Darbo nicht genug bekommen können, dann greifen Sie doch zu unseren Großgebinden. Die fruchtigen Aufstriche, ob in fein passierter Konsistenz oder mit Fruchtstücken, sind nicht nur am Frühstücksbuffet unentbehrlich. Auch Ihre Köche und Konditoren werden daran ihre wahre Freude haben, wenn sie köstliche Desserts und Süßspeisen zaubern oder Kuchen und Gebäck verfeinern.

Kalorienreduzierte bzw. zuckerarme Fruchtaufstriche und Konfitüren

Neben dem Standardsortiment bietet Darbo der Gastronomie auch eine Vielfalt an zuckerarmen bzw. kalorienreduzierten Fruchtaufstrichen sowie Konfitüre und Marmelade an, vom edlen Miniglas bis hin zum handlichen 5 kg Eimer. Diese Produkte zeichnen sich durch spezielle Rezepturen aus, bei denen Kristallzucker durch das Süßungsmittel Sorbitsirup abgetauscht wurde. Sorgfältige Auswahl der Früchte und eine behutsame Herstellungsweise im Hause Darbo sind selbstverständlich auch hier garantiert.

Darbo Honig

500 g Glas

Honigfans können aus dem abwechslungsreichen Darbo Sortiment ihren persönlichen Lieblingshonig wählen. Denn jede Honigsorte hat ihre individuellen Geschmacksnoten von mild, lieblich, blumig, süß bis würzig und herb. Zählen Sie auf die jahrzehntelange Erfahrung in Auswahl, Beschaffung und Abfüllung von Honig im Hause Darbo.

Darbo Honig

300 g Spender

Mit unserem österreichischen Honig im praktischen Dosierspender wird das Frühstück zum wahren Honiglecken. Die mühelose Handhabung des Spenders garantiert einen makellos sauberen Frühstückstisch. Wählen Sie zwischen feinem österreichischen Blütenhonig sowie feinem österreichischen Wald- und Blütenhonig.

Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.

Darbo Honig

500 g Spender

Unsere praktischen 500-g-Honigspender garantieren ein sauberes und einfaches Dosieren und sind somit die ideale Lösung fürs Frühstücksbuffet. Wählen Sie zwischen verschiedenen Honigen. Passende, optisch ansprechende weiße und transparente Aufsteller ermöglichen zudem eine dekorative Platzierung am Frühstücksbuffet.

Darbo Honig

2,75 kg Kanne

Auch für unsere Honigkannen gilt: Die feinen Honige von Darbo schmeicheln einfach jedem Gaumen. So wird nicht nur das Frühstück wahrlich zu einem Honiglecken. Honig hat auch in der kreativen Küche seinen Platz, denken Sie nur an „Ente in der Honigkruste“ oder würzigen „Honiglebkuchen.“

Darbo Honig

8 g Sticks, Karton zu 80 Stück

Der helle und milde Blütenhonig ist ideal zum Süßen von Tee oder anderen Getränken, zum Verfeinern von Müsli oder Joghurt oder ganz klassisch fürs Honigbrötchen. Dank der praktischen Größe eignet sich das Produkt nicht nur gut für das Frühstücksbuffet, sondern auch für den Roomservice-Bereich, für das To-Go-Geschäft, für Airlines und überall dort wo es aufs Platzsparen ankommt.

Preiselbeeren von Darbo

Reh, Hirsch oder das Wiener Schnitzel gehören zu den besonderen Spezialitäten der österreichischen Küche. Und was darf dabei auf keinen Fall fehlen? Natürlich Preiselbeeren von Darbo! In Skandinavien wachsen in freier Natur die besten Preiselbeeren der Welt. Nur ausgewählte Früchte aus dieser Region werden für Darbo Preiselbeeren verwendet. So gibt der fein-herbe Geschmack der Darbo Preiselbeeren, ob als Kompott oder als Fruchtaufstrich, nicht nur erlesenen Fleischgerichten sondern auch Süßspeisen und traditionellem Gebäck eine besondere Note.

Darbo Zwetschkenröster

880 g & 4,45 kg Dose

Der Zwetschkenröster von Darbo ist wahrlich ein Leckerbissen – kein Wunder bei einem Fruchtanteil von 85 %. Die Früchte dieses Fruchtdesserts werden besonders sorgfältig ausgewählt und verarbeitet und garantieren deshalb ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Darbo Zwetschkenröster eignet sich hervorragend als Nachspeise oder Beilage zu Süßspeisenklassikern wie dem Kaiserschmarrn sowie zur Abrundung kreativer Desserts.

Darbo Sirup

0,5 l Glasflasche

Mit Darbo Frucht-, Kräuter- und Blütensirupen ist intensiver Genuss in der bevorzugten Verdünnung garantiert (unsere Empfehlung: 1 Teil Sirup mit 5 Teilen Wasser verdünnen).
In der Vielfalt der Darbo Sirupwelt finden auch Ihre Gäste mit Sicherheit mehr als eine Lieblingssorte. Aufgrund des hohen Anteils an erlesenen Früchten, Kräutern bzw. Blüten, der bei der Herstellung unserer Sirupe verwendet wird, werden diese auch von Barkeepern äußerst geschätzt und beim Mixen exquisiter Cocktails gern verwendet.

Gartenland Fruchtaufstrich

25 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

In der Preiseinstiegsklasse bieten wir Gartenland Fruchtaufstriche in verschiedenen Sorten an.

Gartenland Honig

20 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

Honig sollte auf Ihrem Frühstücksbuffet nicht fehlen und somit gibt es in der Preiseinstiegsklasse neben Gartenland Fruchtaufstrichen auch Gartenland Honig in handlichen Portionsbechern.

Gartenland Fruchtaufstrich

25 g Portionsbecher, Überkarton mit 4 x 100 Portionsbechern

(je 1 Karton Marille passiert, Erdbeere, Weichsel/Sauerkirsche und
Rote Ribisel/Rote Johannisbeere passiert)

Dieser praktische Karton vereint die gängigsten Sorten der Gartenland Fruchtaufstriche, damit Sie immer gut mit Gartenland Portionsbechern in den Lieblingssorten Ihrer Gäste bestückt sind.

Gartenland Fruchtaufstrich

5 kg und 12,5 kg Eimer

Verschiedene Sorten der Gartenland Fruchtaufstriche sind auch im Großgebinde erhältlich und können sowohl für das Frühstücksbuffet als auch für die Weiterverarbeitung in der Patisserie eingesetzt werden.

Gartenland Kalorienreduzierter Fruchtaufstrich

20 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

Erhältlich ist auch ein Sortimentskarton mit kalorienreduzierten Fruchtaufstrichen bei denen in der Rezeptur Kristallzucker durch das Süßungsmittel Sorbitsirup abgetauscht wurde.

Gartenland Moosbeer-Preiselbeer-Kompott

4,6 kg Dose

Dieses köstliche Kompott eignet sich sehr gut als Beilage zu Wildgerichten und dem traditionellen Wiener Schnitzel sowie zum Verfeinern diverser Nach- und Süßspeisen.

Carnella

Carnella Fleischaufstriche

24 g Portionsbecher, Karton zu 60 Stück

Mit den delikaten Fleischaufstrichen bringen Sie Abwechslung in Ihr Frühstücksbuffet und können auch jene Gäste ansprechen, die lieber einen pikanten Start in den Tag wünschen! Auch für diese Produktlinie bieten wir Ihnen attraktive Präsentationshilfen an. Damit können sich Ihre Gäste von der Vielfalt der Aufstriche überzeugen und in Ruhe ihre Lieblingssorten finden.

Vegetella

Vegetella Pflanzliche Aufstriche auf Sojabasis

24 g Portionsbecher, Karton zu 60 Stück

Angeboten werden die Sorten Paprika Trio und Tomate Basilikum im gemischten Karton zu je 30 Stück à 24 g. Die herzhaften Aufstriche sind für eine vegane und glutenfreie Ernährungsweise geeignet. Sie helfen Ihnen dabei, Ihr Frühstücks- oder Jausenbuffet abzurunden und dieses an die aktuellen Ernährungstrends und Kundenbedürfnisse anzupassen. Beide Sorten bestechen durch eine cremige Konsistenz und durch einen feinen und intensiven Geschmack.

Präsentationshilfen

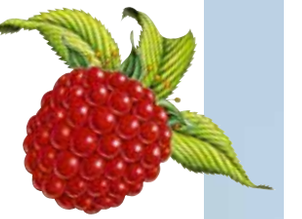
SO GESELLT SICH ZUM KULINARISCHEN AUCH EIN OPTISCHER GENUSS

Oft ist das Frühstück die einzige Mahlzeit, die Ihre Gäste in Ihrem Haus einnehmen. Daher ist es schon früh am Morgen wichtig, sich professionell und kompetent zu präsentieren. Genau das wird durch die Vielfalt an geschmackvollen Platzierungshilfen von Darbo ermöglicht. Diese sind nicht nur formschön, sondern überzeugen auch durch ein hohes Maß an Funktionalität. Somit steht einem entspannten Frühstück in stilvollem Ambiente nichts mehr im Weg.

d'arbo
Naturrein
Im Jahre 1879 hat die Familie Darbo begonnen, Konfitüren herzustellen. Auch heute noch werden Darbo Konfitüren nach einem alten überlieferten Tiroler Rezept zubereitet. Sie werden vorsichtig erwärmt und gerührt. So bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten.
Martin Darbo
GARTEN ERDBEERE
Konfitüre Extra
ROSEN MARILLEN
Konfitüre Extra
FEINSTE HIMBEERE
Konfitüre Extra

darbo
Seit 1879
WEICHSEL
CHERRY
darbo
Seit 1879
ORANGE
darbo
Seit 1879
ERDBEER
STRAWBERRY
darbo
Seit 1879
MARILLE
APRICOT

Präsentationshilfen



WEISSE LINIE

Die eleganten „Weiße Linie“ Aufsteller aus dem Hause Darbo lassen Ihr Frühstücksbuffet zu einem wahren Augenschmaus werden. Das edle Weiß passt zum Keramikgeschirr am Buffet und ergibt somit ein harmonisches Bild. Durch die Verwendung eines Sockels können die Aufsteller schnell und einfach zu einer Stufenvariante erweitert werden. Ergänzt werden die Präsentationshilfen durch farblich passende, stabile und lebensmitteltaugliche Löffel aus Kunststoff. Einige Aufsteller können zudem mit zweisprachigen Sortenschildern versehen werden.

d'arbo
SONNENBLUMEN
WALDHON
LINDENHO

Präsentationshilfen
WEISSE LINIE

„Weiße Linie“ Aufsteller für 3x 450 g Konfitüren
(*Art. Nr. 045363)*

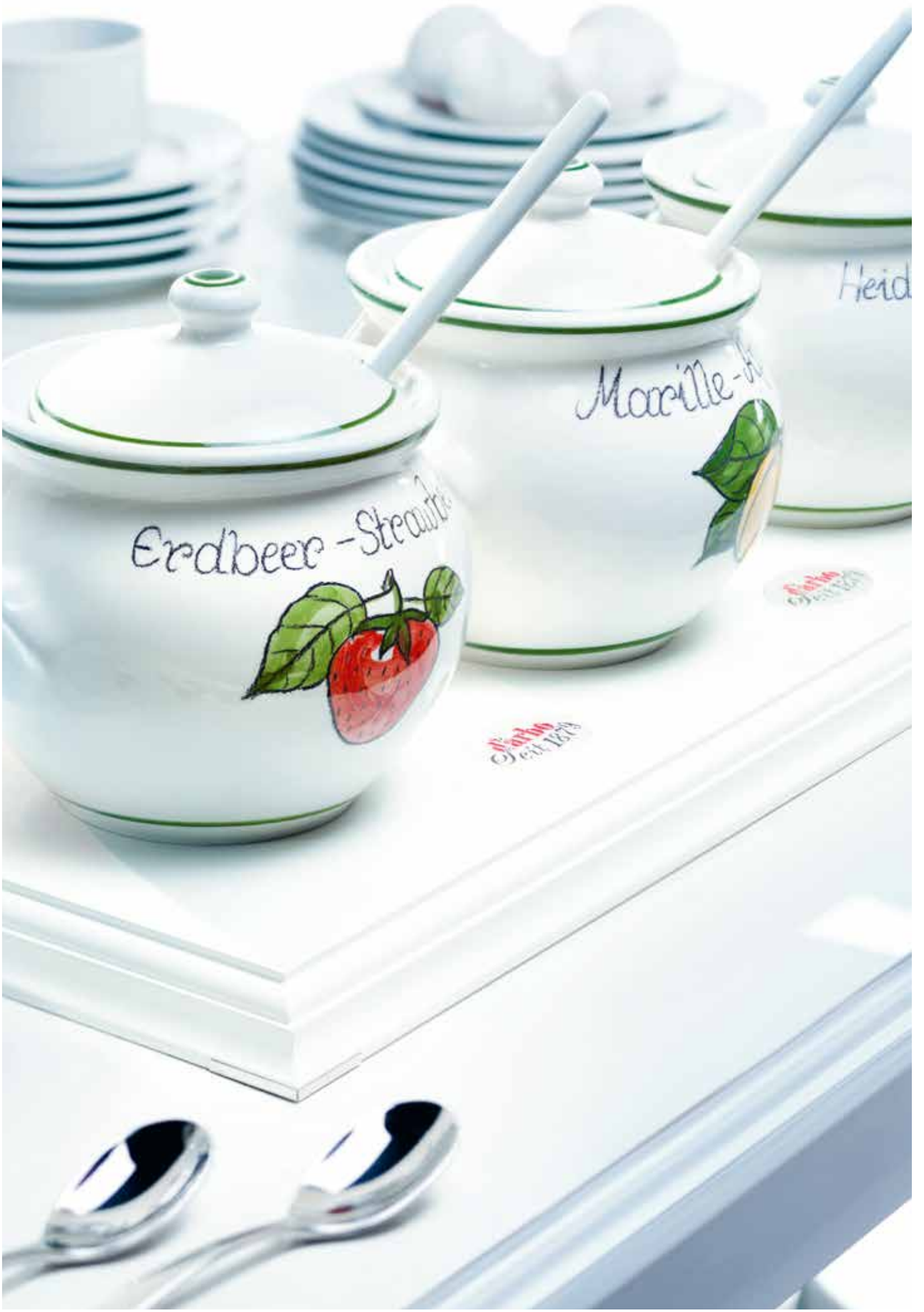
„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 x 450 g Konfitüren bestehend aus 2 Aufstellern (*Art. Nr. 045363)* sowie einem Sockel* (*Art. Nr. 045363001)*

„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 x 500 g Honige
(*Art. Nr. 045363)*

„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 x 500 g Honige bestehend aus 2 Aufstellern (*Art. Nr. 045363)* sowie einem Sockel* (*Art. Nr. 045363001)*

„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 x 640 g Dekorgläser
(*Art. Nr. 045387)*

„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 Dekorgläser bestehend aus 2 Aufstellern *(Art. Nr. 045387)* sowie einem Sockel*
(Art. Nr. 045387001)


Erdbeer-Straub
Morille-
Heid

Präsentationshilfen
WEISSE LINIE

„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 Acryltöpfe 0,6l
für Fruchtaufstriche aus Großgebinden (*Art. Nr. 045387*)

„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 Acryltöpfe 0,6l
bestehend aus 2 Aufstellern *(Art. Nr. 045387)* sowie
einem Sockel* *(Art. Nr. 045387001)*

„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 Keramiktöpfe
für Fruchtaufstriche aus Großgebinden (*Art. Nr. 045356*)

„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 Keramiktöpfe bestehend
aus 2 Aufstellern (*Art. Nr. 045356)* sowie einem Sockel*
(*Art. Nr. 045356001)*

Darbo Keramiktöpfe 0,5l mit handgemalten
Motiven inkl. Deckel. Erhältlich für verschiedene Sorten

Kunststofflöffel für das Frühstücksbuffet (*Art. Nr. 045318)*

*Sockel für Stufenvariante: Einige Aufsteller (siehe S. 19 und
folgend) können mithilfe eines passenden Sockels zu einer
Stufenvariante für 6 Töpfe bzw. Gläser ausgebaut werden.

d'arbo
Seit 1879
SCHWARZE RIBISEL
BLACK CURRANT
MARILLE
APRICOT
ERDBEER
STRAWBERRY
HONIG
HONEY
HIMBEER
RASPBERRY

Präsentationshilfen
WEISSE LINIE

„Weiße Linie“ Aufsteller für 28 g Minigläser bzw. 14 g und 25 g Portionsbecher *(Art. Nr. 045332)*

„Weiße Linie“ Aufsteller für Carnella Fleischaufstriche *(Art. Nr. 045349)*

„Weiße Linie“ Aufsteller für 300 g bzw. 500 g Honigspender *(Art. Nr. 045370)*

„Weiße Linie“ Honigspender-Buffetaufsteller für 500 g Honigspender *(Art. Nr. 047152)*

„Weiße Linie“ Sortenschildhalterung für eine flexible und platzsparende Lösung ohne Aufsteller *(Art. Nr. 045394)*

Präsentationshilfen

TRANSPARENTE LINIE

Neben der edlen „Weißen Linie“ bietet Darbo für sein vielfältiges Sortiment auch transparente Platzierungshilfen an. Diese passen auf jedes Frühstücksbuffet und ermöglichen eine übersichtliche Anordnung. Doch nicht nur ihr schlichtes Design wird Sie überzeugen. Die Oberfläche der Präsentationshilfen lässt sich sehr leicht reinigen und somit erfreuen sich daran nicht nur Ihre Gäste sondern auch Ihre Mitarbeiter. Die Stufenvarianten sind ideal für Häuser, die Ihren Gästen eine besondere Sortenvielfalt am Frühstücksbuffet bieten möchten. Übrigens: Auch bei der „Transparenten Linie“ sind für einige Aufsteller zweisprachige Sortenschilder erhältlich.

darbo
Seit 1879
MARILLE
APRICOT
darbo
Seit 1879
ERDBEER
STRAWBERRY
darbo
Seit 1879
HEIDELBEER
BLUEBERRY

Präsentationshilfen
TRANSPARENTE LINIE

„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x 640 g Dekorgläser (*Art. Nr. 039232)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für 6 x 640 g Dekorgläser (*Art. Nr. 044427)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x 450 g Konfitüren bzw. 500 g Honige (*Art. Nr. 041624)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für 6 x 450 g Konfitüren bzw. 6 x 500 g Honige (*Art. Nr. 045233)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x Acryltöpfe 0,6l für Fruchtaufstriche aus Großgebinden (*Art. Nr. 039232)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für 6 Acryltöpfe 0,6l für Fruchtaufstriche aus Großgebinden (*Art. Nr. 044427)*

Präsentationshilfen
TRANSPARENTE LINIE

„Transparente Linie“ Aufsteller für 28 g Minigläser
bzw. 14 g und 25 g Portionsbecher (*Art. Nr. 038754)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für
Carnella Fleischaufstriche (*Art. Nr. 041631)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für 2 x 300 g Honigspender
(*Art. Nr. 041617)*
Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.

„Transparente Linie“ Aufsteller für 2 x 500 g Honigspender
(*Art. Nr. 044908)*

„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x 0,5 l Sirupe
(*Art. Nr. 040726)*

Acryltopf 0,6l *(Art. Nr. 045301)*
mit Deckel *(Art. Nr. 045301001)*

d'arbo
Seit 1879

d'arbo
d'arbo

Präsentationshilfen

METALL-LINIE

Abgerundet wird das Angebot an Platzierungshilfen aus dem Hause Darbo durch zwei Varianten aus Metall für Darbo 28 g Minigläser und für 14 g bzw. 25 g Portionsbecher. Diese beiden Metallaufsteller sind wie geschaffen für die direkte Platzierung am Frühstückstisch sowie für den Zimmer-Service.

Tischaufsteller für 28 g Minigläser
(*Art. Nr. 033377)*

Tischaufsteller für 14 g und 25 g Portionsbecher
(*Art. Nr. 051128)*

Serviceleistungen aus dem Hause Darbo

IHR LOGO AUF UNSEREN MINIGLÄSERN

Die Liebe zum Detail wird bei uns großgeschrieben. Wir bereiten die köstliche Konfitüre zu und Sie stellen für die Bedruckung des Deckels Ihren Namen oder Ihr Logo zur Verfügung. Die Darbo Naturrein Konfitüren in attraktiven Minigläsern mit Logoaufdruck sind ideal für alle, die auch auf kleine Dinge großen Wert legen. Nehmen Sie unseren Service in Anspruch und unterstreichen Sie damit den individuellen Charakter Ihres Betriebes.

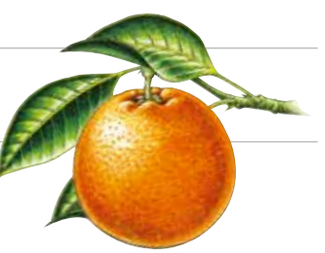
IHR AUFKLEBER FÜR DEKORGLÄSER

Möchten Sie bei Ihren Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen? Dann schenken Sie Ihnen doch zum Abschied ein Dekorglas mit individueller Grußbotschaft. Auf Anfrage stellen wir Ihnen individuelle Aufkleber für unsere Dekorgläser zur Verfügung, die mit Logo sowie Grußbotschaft versehen werden können.

Diese Serviceleistungen sind an eine bestimmte Mindestbestellmenge gebunden. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

d'arbo
Seit 1879
Honig · Honey · Miele · Miel · عسل
e 8g

Notizen



d'arbo seit 1879

A. Darbo AG, Dornau 18, A-6135 Stans / Tirol, Austria, Tel.: +43 (0) 5242 6951-0, Fax: +43 (0) 5242 6951-72,
E-Mail: info@darbo.at, www.darbo.com

D1381_Br_DE_1218