

ZUCKER + SÜSSES + CHAI / SUGAR + SWEETS + CHAI / SUCRES + SUCRERIES + CHAI
ZUCCHERO + DOLCIUME + CHAI / AZÚCAR + DULCES + CHAI





Zucker: 

Hierzulande wird unser weißer Haushaltszucker (Saccharose) üblicherweise aus Zuckerrüben gewonnen. Die Zuckerrüben werden dazu gewaschen und geschneuzelt. Aus den Schnitzeln wird dann mit heißem Wasser der Zucker gewaschen. Dieser erste Saft ist eine graue, trübe Flüssigkeit, die in mehreren Schritten gereinigt wird. Dabei entsteht der so genannte Dünnsaft. Durch mehrstufige Konzentration erhält man den hellbraunen, klaren Dicksaft der schon zu 55-65 % aus dem begehrten Zucker besteht. Durch das Verdampfen des Wassers wird der Dicksaft weiter konzentriert, bis sich Kristalle bilden. Das Kristall-Sirup-Gemisch wird anschließend mit Zentrifugen getrennt und man erhält Rohzucker. Je nach gewünschter Reinheit wird der Zucker mehrfach aufgelöst, neu auskristallisiert und zentrifugiert. Nach allen Bemühungen erhält man den Zucker in verschiedenen Arten: Kristallzucker: die beste Qualität heißt „raffiniertes Zucker“ oder „Raffinade“. Kandiszucker: die großen weißen oder braunen Kristalle entstehen durch langsames Kristallisieren. Formzucker: die zu Würfeln oder Zuckerhüten gepresst sind. Brauner Zucker: der wegen seines karamellartigen Geschmacks so beliebt ist.

Sucre: 

En Allemagne, la majeure partie du sucre de ménage (ou saccharose) est produite à partir de la betterave à sucre. Pour ce faire, la betterave est lavée puis râpée. Les petits morceaux obtenus sont ensuite lavés avec de l'eau chaude pour en extraire le sucre. Ce premier jus gris et trouble est nettoyé en plusieurs étapes pour obtenir un jus sucré clair. On procède ensuite à plusieurs phases de concentration pour le transformer en un sirop composé à 55-65 % du sucre convoité. Le processus de concentration se poursuit avec l'évaporation de l'eau jusqu'à la formation de cristaux. Le sirop est ensuite séparé des cristaux en suspension dans une centrifugeuse. On obtient alors du sucre brut. En fonction du degré de pureté désiré, le sucre peut être dissout, cristallisé et centrifugé à plusieurs reprises. Suite à ces traitements, on obtient plusieurs types de sucre: Le sucre cristallisé: la qualité supérieure de sucre porte la dénomination de « sucre raffiné ». Le sucre candi: les cristaux blancs ou ambrés sont produits par cristallisation lente. Le sucre moulu: sous forme de morceaux ou de pains de sucre. Le sucre roux: si populaire pour son goût de caramel.

Sugar: 

In Germany, our white table sugar (sucrose) is usually made from sugar beet. Sugar beet is washed and chopped up, then washed again with hot water to extract sugar. This initial juice is a grey, cloudy liquid that is purified in several steps. In the process, the so-called 'thin juice' is formed. By concentrating it many times, the light-brown, clear, thick juice that comprises 55-65 % of the desired sugar is obtained. As the water is evaporated, the thick juice is concentrated further until crystals start to form. The crystal-syrup mixture is then separated in centrifuges and crude sugar is obtained. Depending on the desired purity, the sugar is dissolved several times, goes through a nucleation process and is centrifuged. After all these efforts, different types of sugar are obtained: granulated sugar: the best quality is called "refined sugar" or "washed raw sugar". Sugar candy: the large white or brown crystals are formed by slow crystallising. Formed sugar: pressed cubes or coned sugar. Brown sugar: very popular due to its caramel-like flavour.

Zucchero: 





































Da noi lo zucchero tradizionale che usiamo tutti i giorni (saccarosio) viene estratto generalmente dalle barbabietole da zucchero, che vengono dapprima lavate e sminuzzate. Il prodotto della sminuzzatura viene poi posto sotto un flusso di acqua molto calda, che estrae gli zuccheri. Il primo succo è un liquido denso di colore grigio, che viene depurato in più fasi. Il primo risultato è un succo fluido detto thin juice. Dopo diversi di cicli di concentrazione si ottiene un succo denso trasparente di colore marrone chiaro, che è già composto da zucchero per il 55-65 %. Questo succo viene ulteriormente concentrato con un processo di evaporazione, fino a che si formano i cristalli. La miscela di cristalli e sciroppo viene quindi separata mediante centrifughe e si ottiene così lo zucchero grezzo. A seconda del grado di purezza desiderato, lo zucchero viene disciolto più volte, ricristallizzato e centrifugato. Dopo tutti questi sforzi si ottiene lo zucchero nelle sue forme più svariate. Zucchero cristallino: la migliore qualità è lo „zucchero raffinato“. Zucchero candito: i cristalli bianchi o marrone di grandi dimensioni si formano mediante cristallizzazione lenta. Zucchero agglomerato: può essere pressato a forma di zolletta o pan di zucchero. Zucchero scuro: molto amato per il suo gusto di caramello.

Azúcar: 





































En Alemania, el azúcar blanca de uso habitual (sacarosa) se obtiene generalmente a partir de la remolacha azucarera. Para ello, la remolacha se lava y se trocea. El azúcar se extrae de estos trozos mediante agua caliente. El primer jugo que se obtiene es una sustancia turbia y gris que es necesario depurar en varios pasos. Al final de este proceso se obtiene el denominado «jugo claro». Mediante un procedimiento de concentración de varias etapas se obtiene un jarabe limpio de color marrón claro que alcanza ya una concentración del 55-65 % del apreciado azúcar. La concentración del jarabe se incrementa haciendo que se evapore el agua hasta que se forman cristales. A continuación, esta mezcla de melaza y azúcar cristalizado se separa en una centrifuga para obtener azúcar en bruto o azúcar moreno. Dependiendo de la pureza deseada, se repite el proceso varias veces disolviendo el azúcar, dejando que cristalice y volviendo a centrifugar. Al final de este laborioso proceso se obtiene azúcar de distintos tipos: Azúcar blanco granulado: el azúcar de la mejor calidad se denomina azúcar refinado. Azúcar cande: formado por cristales blancos o marrones grandes obtenidos mediante cristalización lenta. Pasta de azúcar: se puede comprimir para formar terrones u otras figuras. Azúcar moreno: muy apreciada por su sabor que recuerda al caramelo.


























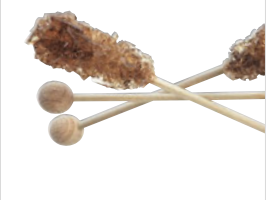






ZUCKER / SUGAR / SUCRES / ZUCCHERO / AZÚCAR

<p>• 32.229</p> <p>12x 500 g = 6 kg</p> <p>VE/Unit 1:</p> <p>Rohrzucker </p> <p>Sucre de canne </p> <p>Cane sugar </p>			<p>Zucchero grezzo </p> <p>Azúcar de caña </p>	
<p>• 32.362</p> <p>10x 500 g = 5 kg</p> <p>VE/Unit 1:</p> <p>Rohrohr-Würfelzucker </p> <p>Sucre de canne en morceaux </p> <p>Raw cane sugar cubes </p>			<p>Zucchero grezzo in zollette </p> <p>Azúcar de caña bruto en terrones </p>	
<p>• 32.310</p> <p>10x 1 kg = 10 kg</p> <p>VE/Unit 1:</p> <p>Kluntje </p> <p>Sucre candi blanc de très grand calibre </p> <p>Rock candy </p>			<p>Zucchero candito </p> <p>Azúcar cande grande </p>	
<p>• 32.357</p> <p>1x 10 kg</p> <p>VE/Unit 1:</p> <p>Kluntinchen </p> <p>Sucre candi blanc de petit calibre </p> <p>Granular rock candy </p>			<p>Zucchero candito in cristalli piccoli </p> <p>Azúcar cande blanco pequeño </p>	
<p>• 32.282</p> <p>1x 15 kg</p> <p>VE/Unit 1:</p> <p>Zuckerlumpen </p> <p>Morceaux irréguliers ambrés </p> <p>Sugar lumps </p>			<p>Zollette di zucchero </p> <p>Terrones irregulares de azúcar </p>	
<p>• 32.328</p> <p>12x 600 g = 7,2 kg</p> <p>VE/Unit 1:</p> <p>Würfelkandis, weiß </p> <p>Sucre candi blanc en morceaux réguliers </p> <p>Rock candy cubes, white </p>			<p>Dadi di zucchero candito, bianco </p> <p>Piedras de azúcar cande, blanco </p>	






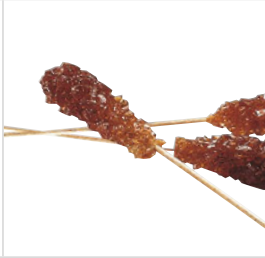
























ZUCKER / SUGAR / SUCRES / ZUCCHERO / AZÚCAR

• 32.332	1x 5 kg	VE/Unit 1:	
<p>Würfelkandis, braun </p> <p>Sucre candi ambré en morceaux réguliers </p> <p>Rock candy cubes, brown </p>	<p>Dadi di zucchero candito, marrone </p> <p>Piedras de azúcar cande, moreno </p>		
• 32.329	12x 500 g = 6 kg	VE/Unit 1:	
<p>Krümelmkandis, braun </p> <p>Sucre candi ambré de petit calibre </p> <p>Granulated rock candy, brown </p>	<p>Briciole di zucchero candito, marrone </p> <p>Azúcar cande granulado, moreno </p>		
• 32.356	1x 10 kg	VE/Unit 1:	
<p>Krümelmkandis, braun </p> <p>Sucre candi ambré de petit calibre </p> <p>Granulated rock candy, brown </p>	<p>Briciole di zucchero candito, marrone </p> <p>Azúcar cande granulado, moreno </p>		
• 32.334	1x 5 kg	VE/Unit 1:	
<p>Krustenkandis, braun </p> <p>Conglomérats de sucre candi, ambré </p> <p>Rock candy, brown </p>	<p>Zucchero candito, marrone </p> <p>Cortezas de azúcar cande, moreno </p>		
• 32.373	100 Sticks	VE/Unit 1:	
<p>Kandissticks mit Lemon </p> <p>Rein natürliche Farb- und Aromastoffe, ca. 110 mm / ca. 6 g</p> <p>Bâtonnets de sucre candi au citron </p> <p>Seulement naturel substances aromatisants et coloriages, ca. 110 mm / ca. 6 g</p> <p>Candy sticks with lemon </p> <p>Only natural coloring and flavouring substances, ca. 110 mm / ca. 6 g</p>	<p>Stick di zucchero candito al limone </p> <p>Solo naturale sostanze aromati et coloranti, ca. 110 mm / ca. 6 g</p> <p>Palitos de azúcar con limón </p> <p>Aromas y colorantes naturales, ca. 110 mm / ca. 6 g</p>		
• 32.372	100 Sticks	VE/Unit 1:	
<p>Kandissticks mit Honig </p> <p>Rein natürliche Farb- und Aromastoffe, ca. 110 mm / ca. 6 g</p> <p>Bâtonnets de sucre candi au miel </p> <p>Seulement naturel substances aromatisants et coloriages, ca. 110 mm / ca. 6 g</p> <p>Candy sticks with honey </p> <p>Only natural coloring and flavouring substances, ca. 110 mm / ca. 6 g</p>	<p>Stick di zucchero candito al miele </p> <p>Solo naturale sostanze aromati et coloranti, ca. 110 mm / ca. 6 g</p> <p>Palitos de azúcar con miel </p> <p>Aromas y colorantes naturales, ca. 110 mm / ca. 6 g</p>		

ZUCKER / SUGAR / SUCRES / ZUCCHERO / AZÚCAR





































<p>• 32.371</p>	<p>6 Sticks</p>	<p>VE/Unit 24:</p>	<p>Kandissticks mit Weihnachts-Schleife¹  3x weiß, 3x braun, ca. 160 mm / ca. 12 g</p> <p>Bâtonnets avec ruban de Noël¹  3x blancs, 3x ambrés, ca. 160 mm / ca. 12 g</p> <p>Sticks with Christmas ribbon¹  3x white, 3x brown, ca. 160 mm / ca. 12 g</p>	<p>Stick con fiocco di Natale¹  3x bianchi, 3x marrone, ca. 160 mm / ca. 12 g</p> <p>Palitos de azúcar con lazo¹  3x blanco, 3x moreno, ca. 160 mm / ca. 12 g</p> 
<p>• 32.387</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Kandissticks einzeln verpackt  braun, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Bâtonnets de sucre candi avec emballage séparé  ambrés, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Rock candy sticks individually wrapped  brown, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p>	<p>Stick di zucchero candito in confezione singola  marrone, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Palitos de azúcar en embalaje separado  moreno, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> 
<p>• 32.388</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Kandissticks einzeln verpackt  weiß, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Bâtonnets de sucre candi avec emballage séparé  blancs, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Rock candy sticks individually wrapped  white, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p>	<p>Stick di zucchero candito in confezione singola  bianco, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Palitos de azúcar en embalaje separado  blanco, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> 
<p>• 32.385</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Mini Kandissticks einzeln verpackt  braun, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> <p>Mini bâtonnets de sucre candi avec emballage séparé  ambrés, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> <p>Mini rock candy sticks individually wrapped  brown, ca. 130 mm / ca. 8 g</p>	<p>Mini stick di zucchero candito in confezione singola  marrone, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> <p>Mini palitos de azúcar en embalaje separado  moreno, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> 
<p>• 32.386</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Mini Kandissticks einzeln verpackt  weiß, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> <p>Mini bâtonnets de sucre candi avec emballage séparé  blancs, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> <p>Mini rock candy sticks individually wrapped  white, ca. 130 mm / ca. 8 g</p>	<p>Mini stick di zucchero candito in confezione singola  bianco, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> <p>Mini palitos de azúcar en embalaje separado  blanco, ca. 130 mm / ca. 8 g</p> 

ZUCKER / SUGAR / SUCRES / ZUCCHERO / AZÚCAR

<p>• 32.370</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Kandissticks  braun, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Bâtonnets de sucre candi  ambrés, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Rock candy sticks  brown, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p>	<p>Stick di zucchero candito  marrone, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Palitos de azúcar  moreno, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> 
<p>• 32.351</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Kandissticks  weiß, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Bâtonnets de sucre candi  blancs, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Rock candy sticks  white, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p>	<p>Stick di zucchero candito  bianco, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> <p>Palitos de azúcar  blanco, ca. 165 mm / ca. 12,5 g</p> 
<p>• 32.383</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Mini Kandissticks  braun, ca. 115 mm / ca. 6 g</p> <p>Mini bâtonnets de sucre candi  ambrés, ca. 115 mm / ca. 6 g</p> <p>Mini rock candy sticks  brown, ca. 115 mm / ca. 6 g</p>	<p>Mini stick di zucchero candito  marroneca, 115 mm / ca. 6 g</p> <p>Mini palitos de azúcar  moreno, ca. 115 mm / ca. 6 g</p> 
<p>• 32.384</p>	<p>100 Sticks</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Mini Kandissticks  weiß, ca. 115 mm / 6 g</p> <p>Mini bâtonnets de sucre candi  blancs, ca. 115 mm / 6 g</p> <p>Mini rock candy sticks  white, ca. 115 mm / 6 g</p>	<p>Mini stick di zucchero candito  bianco, ca. 115 mm / 6 g</p> <p>Mini palitos de azúcar  bianco, ca. 115 mm / 6 g</p> 
<p>• 57.581</p>	<p>100 Stück/pc.</p>	<p>VE/Unit 1:</p>	<p>Zuckerwürfel in Herzform  weiß, ca. 3 g, einzeln verpackt</p> <p>Morceaux des sucre ,Cœur  blanc, ca. 3 g, emballage séparé</p> <p>Sugar cubes ,Hearts  white, ca. 3 g, packed separately</p>	<p>Dadi di zucchero ,Cuore  bianco, ca. 3 g, confezione singola</p> <p>Piedras de azúcar ,Corazón  blanco, ca. 3 g, embalaje separado</p> 





ZUCKER / SUGAR / SUCRES / ZUCCHERO / AZÚCAR

• 57.582	100 Stück/pc.	VE/Unit 1:	<p>Zuckerwürfel in Herzform¹  braun, 3 g, einzeln verpackt</p> <p>Morceaux des sucre ,Cœur¹  ambré, 3 g, emballage séparé</p> <p>Sugar cubes ,Hearts¹  brown, 3 g, packed separately</p>	<p>Dadi di zucchero ,Cuore¹  marrone, 3 g, confezione singola</p> <p>Piedras de azúcar ,Corazón¹  moreno, 3 g, embalaje separado</p> 
• 57.589	1 kg	VE/Unit 5:	<p>Hagelzucker „Zitrone“  Sucre grain "citron"  Sugar crystals "lemon" </p>	<p>Zucchero granulato "Limone"  Azúcar granulado "Limón" </p> 
• 57.591	1 kg	VE/Unit 5:	<p>Hagelzucker „Sanddorn“  Sucre grain "argousier"  Sugar crystals "sea buckthorn" </p>	<p>Zucchero granulato "Olivello spinoso"  Azúcar granulado "Espino amarillo" </p> 
• 57.610	1 kg	VE/Unit 5:	<p>Hagelzucker „Toffee-Karamell“  Sucre grain "toffee-caramel"  Sugar crystals "toffee-caramel" </p>	<p>Zucchero granulato "Toffee caramello"  Azúcar granulado „Toffee-Caramelo“ </p> 
• 57.814	1 kg	VE/Unit 5:	<p>Hagelzucker „Vanille-Sahne“  Sucre grain "vanille-crème"  Sugar crystals "vanilla cream" </p>	<p>Zucchero granulato "Vaniglia panna"  Azúcar granulado „Vainilla-Nata“ </p> 
• 57.590	1 kg	VE/Unit 5:	<p>Hagelzucker „Erdbeer-Sahne“  Sucre grain "fraise-crème"  Sugar crystals "strawberry cream" </p>	<p>Zucchero granulato "Fragola panna"  Azúcar granulado „Fresa-Nata“ </p> 

ZUCKER / SUGAR / SUCRES / ZUCCHERO / AZÚCAR

• 57.592	1 kg	VE/Unit 5:	
Hagelzucker „Orange“			Zucchero granulato „Arancio“
Sucre grain „orange“			Azúcar granulado „Naranja“
Sugar crystals „orange“			
• 57.611	1 kg	VE/Unit 5:	
Hagelzucker „Ingwer“			Zucchero granulato „Zenzero“
Sucre grain „gingembre“			Azúcar granulado „Jengibre“
Sugar crystals „ginger“			
• 57.595	200 g	VE/Unit 6:	
Stevia' Fünzig mal so stark wie Zucker. Fast keine Kalorien, ist zahnfreundlich und als Stoffwechselprodukt eine vollkommen natürliche Grundlage für zuckerfreies Süßen.			Stevia' Cinquanta volte più forte dello zucchero. Praticamente priva di calorie, non danneggia i denti e come prodotto metabolico rappresenta una base completamente naturale per addolcire senza zucchero.
Stévie' Avec un pouvoir sucrant cinquante fois supérieur à celui du sucre, la stévie est presque sans calories. Inoffensif pour les dents, ce produit métabolique représente une alternative naturelle pour un goût sucré sans sucre.			Stevia' Cincuenta veces más dulce que el azúcar. Casi sin calorías, es diente amigable y una producto metabólico. Por lo tanto, Stevia es una forma completamente natural para edulcorante libre de azúcar.
Stevia' Fifty times as strong as sugar. Virtually no calories, toothfriendly and as a metabolic product it represents an entirely natural base for sugar-free sweetening.			







SPIRITUOSEN / SPIRITS / SPIRITUEUX / SPIRITI / ESPIRITUOSAS







• 94.060	50 ml	VE/Unit 12:	
Tee-Likör Mit Bügelverschluss. 20 % vol.			Liquore al tè Con tappo meccanico. 20 % vol
Liqueur de thé Avec bouchon mécanique. 20 % vol			Licor de té Botella con tapón de abrazadera. 20 % vol
Tea liqueur With swing top. 20 % vol			
• 94.061	50 ml	VE/Unit 12:	
Vanille-Rum Mit Bügelverschluss. 20 % vol			Rhum e vaniglia. Con tappo meccanico. 20 % vol
Rhum-vanille Avec bouchon mécanique. 20 % vol			Ron a la vainilla Botella con tapón de abrazadera. 20 % vol
Vanilla rum With swing top. 20 % vol			







SPIRITUOSEN / SPIRITS / SPIRITUEUX / SPIRITI / ESPIRITUOSAS






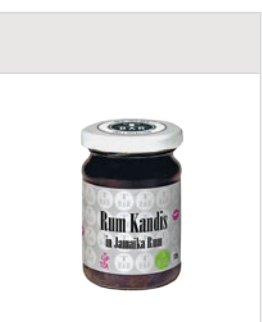
• 83.205	24x 40 ml	VE/Unit 1:	
<p>24er Spirituosen Tray¹ </p> <p>6x Café Crème 17 % vol. 6x Weinbergpfirsich 18 % vol. 6x Kräuterlikör 30 % vol. 6x Cranberry 18 % vol.</p> <p>Plateau de 24 spiritueux¹ </p> <p>6x Café avec de la crème 17 % vol. 6x Pêche de vigne 18 % vol. 6x Liqueur aux herbes 30 % vol. 6x Canneberge 18 % vol.</p> <p>24-pack spirits tray¹ </p> <p>6x Coffee with cream 17 % vol. 6x Vineyard peach 18 % vol. 6x Herbal liqueur 30 % vol. 6x Cranberry 18 % vol.</p>			<p>Vassoio da 24 alcolici¹ </p> <p>6x Caffè con panna 17 % vol. 6x Pesca vigneto 18 % vol. 6x Liquore di erbe 30 % vol. 6x Mirtillo rosso 18 % vol.</p> <p>Bandeja de 24 licores¹ </p> <p>6x Crema de café 17 % vol. 6x Melocotón de viña 18 % vol. 6x Licor de hierbas 30 % vol. 6x Arándano rojo 18 % vol.</p> 

SÜSSES / SWEETS / SUCRERIES / DOLCIOME / DULCES

• 57.547	ca. 245 St./pc.	VE/Unit 1:	
<p>Glückskekse „Golden Dragon“ </p> <p>ca. 6 g</p> <p>Fortune cookie „Dragon doré“ </p> <p>ca. 6 g</p> <p>„Golden dragon“ fortune cookies </p> <p>ca. 6 g</p>			<p>Biscotti della fortuna „Golden Dragon“ </p> <p>ca. 6 g</p> <p>Galletas de la fortuna „Dragón Dorado“ </p> <p>ca. 6 g</p> 

• 57.500	350 ml	VE/Unit 12:	
<p>Rosensirup </p> <p>Als Getränk, zu Nachspeisen oder im Sekt!</p> <p>Sirop de rose </p> <p>En boisson, pour les desserts ou dans les vins mousseux!</p> <p>Rose syrup </p> <p>As a drink, to round off a meal, or perfect when mixed with sparkling wine!</p>			<p>Sciropo di rosa </p> <p>Adatto come bevanda, per i dessert e con lo spumante!</p> <p>Jarabe de rosas </p> <p>Como una Bebida, para los postros o champán!</p> 

• 57.501	150 g	VE/Unit 12:	
<p>Hausgemachte Rosenbonbons </p> <p>Tüte mit Rosenetikett.</p> <p>Bonbons à la rose faits maison </p> <p>Sachet avec étiquette décorée d'une rose.</p> <p>Homemade rose sweets </p> <p>Packet with rose label.</p>			<p>Caramelle casalinghe alla rosa </p> <p>Sacchetto con etichette con la rosa.</p> <p>Caramelos caseros de rosa </p> <p>Bolsa con etiqueta decorada con rosas.</p> 

• 93.146	125 g	VE/Unit 12:	
<p>Rumkandis, braun¹ </p> <p>Rhum au sucre candi, ambré¹ </p> <p>Rum rock candy, brown¹ </p>			<p>Zucchero candito marrone al rum¹ </p> <p>Azúcar cande al ron, moreno¹ </p> 

CHAI LATTE / CHAI LATTE / CHAI LATTE / CHAI LATTE / CHAI LATTE

• 27.870	VE/Unit 6	🕒 0 Min.	⚖️ 1 Teelöffel/ 1 teaspoon	🔥 100 °C	
<p>Chai Latte Vanille, 200g¹ 🇩🇪</p> <p>Zutaten: Rohrzucker, Instant Tee 10 %, Salz vom Fuße des „Himalaya“ - Herkunft Pakistan, Bourbon Vanille 2 %, natürliche Aromen. Im Chai Vanille wird auch natürliche Vanille aus Madagaskar verwendet, die auch als Bourbon-Vanille bezeichnet wird. Die Indianer verwendeten Vanille als Stärkung Ihrer Gehirne und als Mittel gegen Abgeschlagenheit. Die kräftige Wirkung des Schwarztees, welcher in jedem Chai enthalten ist, verstärkt diese Eigenschaften.</p> <p>Chai Latte Vanille, 200g¹ 🇫🇷</p> <p>Ingrédients: Sucre de canne, thé instantané de 10 %, sel au pied de la „Himalaya“ - Origine du Pakistan, de la vanille bourbon 2 % arômes naturels. En Chai vanille et la vanille naturelle de Madagascar est utilisé, ce qui est également connu comme la vanille Bourbon. Les Indiens utilisaient la vanille comme le renforcement de vos cerveaux et comme un remède à la fatigue. Le fort effet de thé noir, qui contient dans chaque Chai, renforce cet effet.</p> <p>Chai Latte Vanille, 200g¹ 🇬🇧</p> <p>Ingredients: Cane sugar, instant tea 10 %, salt from the foot of the</p>		<p>„Himalaya“ - Pakistan origin, bourbon vanilla 2 % natural flavors. In Chai vanilla and natural vanilla from Madagascar is used, which is also known as Bourbon vanilla. The Indians used vanilla as strengthening your brains and as a remedy for fatigue. The strong effect of black tea, which contain in each Chai, enhances this effect.</p> <p>Chai Latte Vanille, 200g¹ 🇮🇹</p> <p>Ingredienti: Zucchero di canna, tè solubile 10 %, sale dai piedi del „Himalaya“ - origine Pakistan, vaniglia bourbon 2 % aroma naturali. In Chai vaniglia e vaniglia naturale del Madagascar è usato, che è anche conosciuto come vaniglia Bourbon. Gli indiani usavano vaniglia rafforzare il cervello e come rimedio per la stanchezza. Il forte effetto di tè nero, che contengono in ogni Chai, aumenta questo effetto.</p> <p>Chai Latte Vanille, 200g¹ 🇪🇸</p> <p>Ingredientes: azúcar de caña, té instantáneo 10 %, sal del «Himalaya» –origen, Pakistán–, vainilla Bourbon 2 %, aromas naturales.</p>			
• 27.871	VE/Unit 6	🕒 0 Min.	⚖️ 1 Teelöffel/ 1 teaspoon	🔥 100 °C	
<p>Chai Latte Spice, 200g¹ 🇩🇪</p> <p>Zutaten: Rohrzucker, Instant Tee 10 %, Gewürze, Salz vom Fuße des „Himalaya“ - Herkunft Pakistan, natürliche Aromen. Der Chai Spice besticht durch seine Zimt-Nelken-Muskatnuss-Caradom-Note. Ein wohliges Gefühl von Urlaub, Wellness und Entspannung fließt durch den Körper.</p> <p>Chai Latte Spice, 200g¹ 🇫🇷</p> <p>Ingrédients: Sucre de canne, thé instantané de 10 %, les épices, le sel au pied de la „Himalaya“ - Origine du Pakistan, arômes naturels. Le Spice Chai bénéficie d'une note de cannelle clous de girofle noix de muscade-Caradom. Un sentiment de vacances, spa et détente circulant dans le corps.</p> <p>Chai Latte Spice, 200g¹ 🇬🇧</p> <p>Ingredients: Cane sugar, instant tea 10 %, spices, salt from the foot</p>		<p>of the „Himalaya“ - Pakistan origin, natural flavors. The Chai Spice enjoys a cinnamon-clove-nutmeg-Caradom note. A feeling of vacation, spa and relaxation flowing through the body.</p> <p>Chai Latte Spice, 200g¹ 🇮🇹</p> <p>Ingredienti: Zucchero di canna, tè solubile 10 %, spezie, sale dai piedi del „Himalaya“ - origine Pakistan, aroma naturali. La Spice Chai gode di una cannella-chiodi di garofano-noce moscata-Caradom nota. Una sensazione di vacanza, un centro benessere e relax che scorre attraverso il corpo.</p> <p>Chai Latte Spice, 200g¹ 🇪🇸</p> <p>Ingredientes: azúcar de caña, té instantáneo 10 %, sal del «Himalaya» –origen, Pakistán–, aromas naturales.</p>			
• 27.872	VE/Unit 6	🕒 0 Min.	⚖️ 1 Teelöffel/ 1 teaspoon	🔥 100 °C	
<p>Chai Latte Caramel, 200g¹ 🇩🇪</p> <p>Zutaten: Rohrzucker, Instant Tee 10 %, Karamell 10 % (Zucker, Vollmilchpulver, Butter, Glucosesirup), Salz vom Fuße des „Himalaya“ - Herkunft Pakistan, natürliche Aromen. Ein ganz besonderes Qualitätsmerkmal unseres Karamell-Chai sind die ganz kleinen, schnell auflösenden Karamell-Crisp, welche extra für uns von einer Schweizer Spezialitätenmanufaktur gefertigt werden.</p> <p>Chai Latte Caramel, 200g¹ 🇫🇷</p> <p>Ingrédients: Sucre de canne, thé instantané 10 %, 10 % caramel (sucre, lait entier en poudre, beurre, sirop de glucose), le sel de pied de „Himalaya“ - Origine Pakistan, arômes naturels. Une caractéristique très spéciale de notre qualité Caramel Chai sont les très jeunes, à dissolution rapide Caramel Crisp, qui sont fabriqués spécialement pour nous par une manufacture de spécialité suisse.</p> <p>Chai Latte Caramel, 200g¹ 🇬🇧</p> <p>Ingredients: Cane sugar, instant tea 10 %, 10 % caramel (sugar,</p>		<p>whole milk powder, butter, glucose syrup), salt from the foot of the „Himalaya“ - Pakistan origin, natural flavors. A special quality of our Caramel Chai are the very young, rapidly dissolving Caramel Crisp, which are made especially for us by a Swiss specialty manufacturing.</p> <p>Chai Latte Caramel, 200g¹ 🇮🇹</p> <p>Zucchero di canna, tè solubile 10 %, 10 % caramello (zucchero, latte intero in polvere, burro, sciroppo di glucosio), sale dai piedi del „Himalaya“ - origine Pakistan, aroma naturali. Una qualità speciale del nostro Carmelo Chai sono i più giovani, in rapida dissoluzione Caramel Crisp, che sono fatti appositamente per noi da una produzione di specialità svizzera. Ingredienti:</p> <p>Chai Latte Caramel, 200g¹ 🇪🇸</p> <p>Ingredientes: azúcar de caña, té instantáneo 10 %, caramelo 10 % (azúcar, leche entera en polvo, mantequilla, jarabe de glucosa), sal del «Himalaya» –origen, Pakistán–, aromas naturales.</p>			

EISTEE / ICETEA / THÉ GLACÉ / TÈ FREDDO / TÉS HELADOS

• 27.873	VE/Unit 6	🕒 0 Min.	⚖️ 1 Teelöffel/ 1 teaspoon	🔥/❄️ heiß/kalt hot/cold	
<p>Instanttee Türkischer Apfel, 200g¹ 🇩🇪</p> <p>Zutaten: Fruchtzucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Apfelfruchtpulver, Kieselsäure, natürliches Aroma. Ein besonderes Urlaubsfeeling erinnert der Genuss von Türkischem Apfeltee. Ob in Türkei, Tunesien oder arabischer Raum - hier wird diese wohlschmeckend und erfrischende Spezialität immer gern genossen. Der vollmundige Geschmack kann heiß und kalt mit Wasser aufgegossen genossen werden.</p> <p>Turque Pomme Thé instantané, 200g¹ 🇫🇷</p> <p>Ingrédients: Fructose, acidifiant: acide citrique, poudre de fruit de pomme, de la silice, arôme naturel. Une ambiance spéciale de vacances qui rappelle la participation de la pomme thé turc. Que ce soit en Turquie, en Tunisie ou dans l'espace arabe - ici cette spécialité savoureuse et rafraîchissante est toujours que vous avez apprécié. La saveur riche peut être apprécié versé de l'eau chaude et froide.</p> <p>Turkish Apple Instant Tea, 200g¹ 🇬🇧</p> <p>Ingredients: Fructose, acidifier citric acid, apple fruit powder, silica,</p>		<p>natural flavor. A special holiday feeling reminiscent of the participation of Turkish apple tea. Whether in Turkey, Tunisia or Arab space – here this tasty and refreshing specialty is always enjoyed you. The rich flavor can be enjoyed poured hot and cold water.</p> <p>Turco istantanea di Apple Tea, 200g¹ 🇮🇹</p> <p>Ingredienti: Fruttosio, acidificante acido citrico, polvere di frutta mela, silice, aroma naturali. Un sentimento vacanza speciale che ricorda la partecipazione di tè turco mela. Sia in Turchia, Tunisia o spazio arabo - qui questa specialità gustosa e rinfrescante è sempre piaciuto. Il sapore ricco può essere goduto versato l'acqua calda e fredda.</p> <p>Té helado Infusión turca de manzana, 200g¹ 🇪🇸</p> <p>Ingredientes: fructosa, acidulante: ácido cítrico, manzana en polvo, ácido silícico, aroma natural.</p>			