

Folgende Produkte aus dem Dr. Oetker Sortiment sind aufgrund ihrer verwendeten Zutaten für eine vegane Ernährungsform geeignet. Bitte beachten Sie, dass evtl. bei der Zubereitung die noch zuzugebenden nicht veganen Lebensmittel wie Milchprodukte, Eier, ... durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen sind. Im Tiefkühlsortiment bieten wir keine Produkte für diese Ernährungsform an.

Alles zum Backen



Backzutaten

Backin

- Original Backin
- Original Backin mit Safran

Hefe

- Hefe
- Hefeteig Garant
- Frische Hefe

Vanillinzucker

- Vanillin - Zucker

Bourbon Vanille

- Bourbon Vanillemühle
- Bourbon Vanilleschote
- Bourbon Vanille-Zucker

Aromen

- Bittermandel Aroma
- Butter Vanille Aroma
- Rum Aroma
- Natürliches Zitronen Aroma
- Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
- Finesse Weihnachts-Aroma
- Finesse Geriebene Orangenschale
- Finesse Geriebene Zitronenschale
- Citro Back
- Orange Back

Tortenguss

- Tortenguss klar
- Tortenguss Fix klar

Kuchen- und Tortenhilfen

- Sahnesteif
- Kakao zum Backen



Speisestärke und Natron

Gustin Feine Speisestärke
Hausnatron

Vegetarisches Geliermittel *NEU*

Mandeln, Nüsse, Pistazien

Haselnüsse gehackt
Haselnüsse gemahlen
Mandeln gehackt
Mandeln gehobelt
Mandeln gemahlen
Mandeln gesplittert
Pistazien gehackt

Kandierte Früchte

Citronat
Orangeat

Füllungen

Rum Rosinen

Backmischungen

Kastenkuchen

❖ **Klassische Kastenkuchen**

Gugelhupf
Marmor Kuchen

Klassische Kuchenmischungen

Käse Kuchen

Kuchenschnitten

Apfel-Streusel-Schnitte *NEU*
Kirsch-Mandel Schnitte *NEU*

Kleingebäck

❖ **Kleine Back-Ideen**

Marmor Muffins

Premium Familienkuchen

Käse-Streusel Kuchen
Russischer Zupfkuchen

Tartes

Nuss Tarte

Teigmischungen

Obstkuchenteig
Pizzateig Italienischer Art



Dekorieren



Dekorieren in Bunt

Dekor Blumen
Dekor Schmetterlinge
Dekor Sterne mit Glitzer *NEU*
Feine Dekorblüten
Haselnuss Krokant

Glasuren

Zuckerguss Classic

Marzipan

Dekor Marzipan grün
Feine Marzipan Decke
Lübecker Marzipan Rohmasse

Fondant

Dekor Fondant Grün
Dekor Fondant Weiß
Dekor Fondantdecke Weiß

Desserts & Süße Mahlzeiten



Pudding

Original Pudding

feinherbe Schokolade
Mandel-Geschmack
Sahne-Geschmack
Schokolade
Vanille-Geschmack

Garant

Grieß Pudding
Schokolade
Vanille-Geschmack

Gala

Karamell
Schoko-Mandel
Vanille-Mandel



Frucht- und Erfrischungsdesserts

Götterspeise

- Götterspeise Instant Waldmeister-Geschmack
- Götterspeise Instant Kirsch-Geschmack

Rote Grütze

- Himbeer-Geschmack

Kaltschale

- Himbeer-Johannisbeer

Quarkfein

- Vanille - Geschmack
- Zitrone

Dessertsoßen

- Dessert - Soße zum Kochen Vanille - Geschmack

Süße Tassenprodukte

- Mein Moment Grießbrei
- Mein Moment Vanille Geschmack

Süße Mahlzeiten

- Milchreis Apfel-Zimt
- Pfannkuchen nach klassischer Art

Vitalis



- Vitalis Früchte Müsli
- Vitalis Frucht Genuss Früchte-Vollkorn-Müsli ohne Rosinen

- Vitalis 7 Korn-Müsli Beerenmischung
- Vitalis 7 Korn-Müsli Nüsse & Kerne



Einmachen



Gelierzucker

Extra Gelierzucker 2:1
Super Gelierzucker 3:1
Gelier Fruchtzucker
Gelierzucker für Beeren-Konfitüre
Gelierzucker für Erdbeer- Konfitüre
Gelierzucker für Erdbeer-Soße
Gelierzucker mit Süßungsmitteln aus Stevia

Gelfix

Gelfix Classic 1:1
Gelfix Extra 2:1
Gelfix Super 3:1

Zitronensäure
Einmachhilfe

Gekühlte Desserts



Fruchtgrützen

Rote Grütze

Rote Grütze (500g)

Kirsch Grütze

Kirsch Grütze (500g)

Erdbeer-Rhabarber- Grütze

Erdbeer-Rhabarber-Grütze (500g)

Diese Auskunft geben wir Ihnen aufgrund sorgfältiger Überprüfung nach bestem Wissen und Gewissen, bitten indes um Ihr Verständnis, dass wir eine Gewähr für die Richtigkeit und Lückenlosigkeit hiermit ausdrücklich ausschließen. Dies beruht zum einen darauf, dass wir für unsere Auskunft teilweise auf Angaben unserer Lieferanten und/oder aus der Literatur angewiesen sind, die wir nicht stets zu überprüfen vermögen, und zum anderen darauf, dass unser Herstellungsprozess nicht darauf abgestellt ist Lebensmittel für eine vegane Ernährungsweise herzustellen.





Bei Rezepturumstellungen ist es nicht zu vermeiden, dass im Lebensmitteleinzelhandel noch für eine gewisse Zeit unter derselben Verkehrsbezeichnung Erzeugnisse unterschiedlicher Zusammensetzung, nämlich einmal nach der alten Rezeptur und zum anderen bereits nach der neuen Rezeptur, zu finden sind. Daher empfehlen wir, grundsätzlich auch jeweils die Zutatenliste zu lesen

In Zweifelsfällen bitten wir Sie, unter Angabe der Bezeichnung des Erzeugnisses, der Mindesthaltbarkeitsdauer und der Loskennzeichnung bei uns diesbezüglich nachzufragen.

