

# GASTRONOMIQUE Für die moderne Küche. Seit 1886.

# Das vielfältige Bäckereisortiment von Hero

Hero bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Bäckereiprodukten. Nebst der grossen Auswahl an backfesten Marmeladen führt Hero auch Gelées und Fruchtfüllungen. Abgerundet wird das Sortiment durch die Maronenpürees für eine abwechslungsreiche Dessertkarte in den herbstlichen Tagen. Mit dem Hero Bäckereisortiment gewährleisten wir Ihnen garantiert höchste Qualität. Diese wird mit der Richemont-Zertifizierung regelmässig überprüft.

#### Maronenpürees

Gebrauchsfertiges Maronenpüree aus Edelkastanien in verschiedenen Variationen. Aus der Stange dressierbar und ungekühlt haltbar oder tiefgekühlt für die eigene Verarbeitung und Verfeinerung.

#### Marmeladen

Für jedes Bedürfnis die passende Marmelade: ob Standard-Marmeladen mit breiter Sortenauswahl, Berlinerfüllung nach Originalrezept, Bio-Marmeladen oder die Confiseur-Marmeladen mit extrahohem Fruchtanteil.

#### Gelées

Die Frischhalte-Glanzgelées eignen sich für die Spritzmaschine oder zum Auftragen mit dem Pinsel. Eine schnelle und feine Gelierung garantiert Ihnen die konstante Qualität Ihres Endprodukts.

#### **Gelées Traiteur**

Für den Traiteurbereich bietet Hero auch die salzige Variante bei den Frischhalte-Glanzgelées. Sie lässt sich in dünnen Schichten applizieren und verleiht so Ihren Traiteurprodukten ein frisches Aussehen.

#### Fruchtfüllungen

Die fixfertigen Fruchtfüllungen eignen sich besonders für Kuchen, Schnitten, Krapfen, Birnenweggen, Teiglinge, Konfekt sowie Hefe- und Blätterteiggebäck. Auch als fruchtige Alternative zu klassischen Backmassen.





# Hero Maronenpüree

Das beliebte Maronenpüree aus ausgesuchter Rohware gebrauchsfertig für feinste Vermicelles oder andere Dessertkreationen. Ohne Zugabe von Farbstoffen, 12 Monate ungekühlt haltbar.

- Hervorragender Geschmack
- Gebrauchsfertig ohne Auftauen
- Praktische Verpackung
- Direkt aus der Stange dressierbar
- Ungeöffnet ungekühlt haltbar

Sorte	ArtNr.	Inhalt
Maronenpüree	2300.563	10×800 g
Maronenpüree	2301.565	6×1,5 kg
Maronenpüree mit Kirsch	3079.563	10×800 g





# Hero Confiseur-Maronenpüree tiefgekühlt

Das Confiseur-Maronenpüree ist besonders geeignet zur Weiterverarbeitung. Ideal als Basis für Vermicelles, Mousses, Crèmes, Kuchen oder Brot.

- Ohne Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln
- Zutaten: Maronen (73%), Zucker und Wasser
- Praktische Verpackung (1-kg-Stange)
- Vegan

Sorte	ArtNr.	Inhalt
Confiseur-Maronenpüree	2302.570	8×1 kg







## Hero Marmeladen

Nur beste, reife Früchte schaffen es in die Hero Marmelade, und genau das macht diese aus – denn die in der Schweiz hergestellte Marmelade zeichnet sich durch ihren hervorragenden fruchtigen Geschmack aus.

Hero bietet eine Vielzahl an Marmeladen für jedes Bedürfnis. Neben der traditionellen backfesten Marmelade in höchster Qualität und einer vielfältigen Sortenauswahl bieten wir Ihnen auch Bio-Marmelade an. Unsere Confiseur-Marmelade hat durch den hohen Fruchtanteil von 50% einen sehr schönen Glanz, ist streichfähig wie auch backfest und enthält weder Konservierungsmittel noch Farbstoffe oder Aromen.

- Breite Auswahl an verschiedenen Sorten und Qualität
- Backfest und streichfähig
- Feinster Geschmack und schöner Glanz
- Konstante Qualität
- Lange Haltbarkeit

Hero Marmeladen	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Apfel	2288.192	12,5 kg	
Aprikosen	2289.192	12,5 kg	Traditionelle, back-
Gemischte Marmelade	2290.192	12,5 kg	feste Marmeladen, gebrauchsfertig, warm
Himbeeren mit Kernen	2291.192	12,5 kg	und kalt anwendbar, streichfähig.
Himbeeren ohne Kerne	2279.192	12,5 kg	streichhanig.
Orangen	2215.194	5,5 kg	



Hero Berlinerfüllung	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Berlinerfüllung	2297.192	12,5 kg	Klassische Berlinerfüllung (Johannis- und Himbeeren), feiner, säuerlicher Geschmack, schöner Glanz, gut dosierfähig, kein Auslaufen.





Hero Bio-Marmeladen	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Aprikosen	2114.194	5,5 kg	Rohmaterialien aus kon- trolliertem biologischem Anbau, gemäss Richt-
Himbeeren mit Kernen	2197.194	5,5 kg	linien von Bio Suisse. Backfeste Marmeladen, gebrauchsfertig und streichfähig, sowohl
Himbeeren ohne Kerne	3045.194	5,5 kg	für die kalte wie auch für die warme Anwen- dung geeignet.



Hero Confiseur-Marmeladen	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Aprikosen	2252.194	5,5 kg	Backfeste Marmeladen mit hohem Fruchtanteil
Himbeeren mit Kernen	2236.194	5,5 kg	von 50 %. Gebrauchs- fertig und streichfähig, sowohl für die kalte wie auch für die warme
Himbeeren ohne Kerne	2235.194	5,5 kg	Anwendung geeignet, schöner Glanz.





## Hero Gelées

Hero Gelées überzeugen seit vielen Jahren und werden mit höchsten Qualitätsanforderungen in der Schweiz hergestellt. Sie können dank einfacher und hygienischer Anwendung überzeugen.

Die Gelées wurden für spezifische Einsätze entwickelt und bieten einen breiten Anwendungsbereich vom Auftragen auf Früchtekuchen und Torten aller Art sowie zum Gelieren von Fruchtpatisserie oder auch als Traiteur-Gelées für die salzige Anwendung.

- Einfache Verarbeitung
- Rasche und optimale Gelierung
- Ausgezeichnete Schnittfestigkeit
- Gefrier- und auftaustabil
- Anwendbar mit Pinsel und Spritzmaschine
- Konstante Qualität
- Lange Haltbarkeit

Hero Standard-Gelées	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Neutral	2206.194	5,5 kg	Frischhalte-Glanzgelée: pastöses Gel, zum Spritzen oder zum Auftragen mit dem Pinsel. Je nach Verwendungszweck mit 30–60%
Neutral	2206.192	12,5 kg	Wasser verdünnen (Optimalwert 45%), in der Spritzmaschine/Pfanne erhitzen, ca. 70-85° C (Optimalwert 85° C bei 3,4 bar).



Hero Flüssig-Gelées	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Aprikose	2115.345	13 kg	Flüssiges, gebrauchsfertiges Frischhalte-Glanz-
Erdbeer	2124.345	13 kg	gelée. Anwendung: Unverdünnt in der Spritz- maschine/Pfanne erhitzen (ca. 70–80° C). Mit
Neutral	2123.345	13 kg	einem Abstand von 15 cm aufsprühen.





Hero Bio-Gelée	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Neutral Bio	2017.194	5,5 kg	Frischhalte-Glanzgelée: pastöses Gel, zum Spritzen oder zum Auftragen mit dem Pinsel. Rohmaterialien aus biologischem Anbau, gemäss den Richtlinien von Bio Suisse. Ohne Zusatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln.



<b>Hero Abricoture</b>	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Abricoture	2203.194	5,5 kg	Ideale Unterlage für jegliche Zuckerglasuren, nicht aufkochen, nur erhitzen. Kalt oder warm
Abricoture	2203.192	12,5 kg	zu verwenden. Glatte Struktur ohne Knollenbildung, optimale Geliereigenschaft.



Hero Erdbeer- guss-Gelée	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Erdbeerguss- Gelée	2209.194	5,5 kg	Hoher Erdbeeranteil, kalt oder warm zu verwenden. Glatte Struktur ohne Knollen- bildung, optimale Geliereigenschaft.



Hero Traiteur- Gelée	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Herogel Traiteur	2119.345	11,5 kg	Pikantes vegetabiles Frischhalte-Glanzgelée, neutral in Farbe und Aroma. Anwendung: Unverdünnt in der Spritzmaschine/Pfanne erhitzen (ca. 70-80°C). Mit Abstand von 15 cm aufsprühen.
Herogel Traiteur Saveur	2113.345	11,5 kg	Bouillonfarbenes, pikantes vegetabiles Frisch- halte-Glanzgelée mit Bouillongeschmack. Anwendung: Unverdünnt in der Spritzmaschi- ne/Pfanne erhitzen (ca. 70 - 80° C). Mit einem Abstand von 15 cm aufsprühen.





# Hero Fruchtfüllungen und Spezialitäten

Die Hero Fruchtfüllungen und Spezialitäten geben Ihrem Gebäck die fruchtigfrische Note. Veredeln Sie Ihre feinen Backwaren im Handumdrehen mit unseren gebrauchsfertigen Fruchtfüllungen, die backfest und volumenstabil sind, was die vielfältige Einsetzbarkeit in jeder Backstube ermöglicht. Auch mit den Hero Zwetschgen im Dunst oder mit den bereits geraffelten Rüebli für Torten sind Sie ideal vorbereitet.

- Top-Geschmack
- Gebrauchsfertig
- Backfest
- Streichfähig
- Volumenstabil
- Vielseitige Anwendung
- Konstante Qualität
- Lange Haltbarkeit

Hero Fruchtfüllun- gen/Birnenweg- gen-Einlage	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Prima Apfelfüllung	2335.194	4,5 kg	Backfeste und stückige Fruchtfüllungen, streichfähig, volumenstabil, gebrauchs- fertig, fruchtiger Geschmack, schnittfest.
Prima Aprikosen- füllung aus Walliser Aprikosen	2441.194	4,5 kg	
Birnenweggen- Einlage	2205.192	12,5 kg	Festpastöse Birnenmasse mit fester Konsistenz, jedoch streich- und dressier- fähig, absolut backfest.



Hero Spezialitäten	ArtNr.	Inhalt	Eigenschaften
Geraffelte Rüebli für Torten	2276.110	3,2 kg	Ideale Schnittgrösse, kein Rüstabfall, ohne Konservierungsstoffe, konstante Qualität.
Orangeat gewürfelt, 6×6 mm	2512.655	5,0 kg	Schöne Würfelqualität natürliche Farbe, aromatisch
Citronat gewürfelt, 6×6 mm	2507.655	5,0 kg	





unserer höchsten Ansprüche.

Unsere geprüften und zertifizierten Produkte erkennen Sie am RQM-Label, das auf dem Etikett abgedruckt ist.



#### Geprüfte Qualität

Richemont bestätigt, dass dieses Produkt in der

#### **Anwendung & Praxistauglichkeit**

den Angaben des Herstellers entspricht.

Alle Bäckereimarmeladen, Gelées und Fruchtfüllungen von Hero werden regelmässig im Qualitätslabor von Richemont nach folgenden Kriterien beurteilt:

- Geschmack, Aroma
- Farbe, Glanz
- Konsistenz
- Gefrierstabilität
- Gelierzeit, Gelierstabiliät
- Verpackung, Handhabung
- Anwendung
- Etiketteninformationen



Für die moderne Küche. Seit 1886.

