

Perplex[®]
since 1992

**WO GESCHMACK
ZUHAUSE IST.**



Pizza
Baguette
Flamm
Brot
Pann
Bäcke
Snack
Saucen
Equipment



100%
★ GESCHMACK ★
by *Perplex*
since 1982



INHALT

PIZZA.....	7
FLAMMKUCHEN	13
BAGUETTES.....	17
BROTE & BREZELN	21
SNACKS & SAUCEN	25
EQUIPMENT	29
LANGNESE	35

WO GESCHMACK ZUHAUSE IST.

34 JAHRE ERFAHRUNG.
100 % GESCHMACK.

Seit über drei Jahrzehnten steht Perplex – Pizza & Baguette Deutschland für Leidenschaft, Handwerk und kompromisslose Qualität.

Was als Idee begann – feinste Tiefkühlbackwaren für Profis zu schaffen – ist heute eine Marke geworden, der Gastronomie, Hotellerie und Handel in ganz Deutschland vertrauen.

Echter Geschmack braucht Zeit. Und Respekt.

Respekt vor dem Handwerk, vor den Zutaten, vor der Natur. Darum setzen wir von Anfang an auf handwerkliche Produktion, hochwertige Rohstoffe und auf Partner, die unser Qualitätsverständnis teilen.

Unsere Produzenten sind keine anonymen Fabriken, sondern Manufakturen mit Herz. Hier wird noch mit der Hand belegt, abgeschmeckt, verfeinert – und mit moderner Technik perfektioniert.

Das Ergebnis: Produkte, die nicht nur satt machen, sondern begeistern.

Ob Pizza, Flammkuchen, Baguette oder Snack – jedes einzelne Produkt trägt unsere Handschrift:

Einfach in der Zubereitung. Authentisch im Geschmack. Entwickelt für Profis, die ihre Gäste lieben.



*Qualität,
die begeistert...*



Unser Versprechen...

KEINE KOMPROMISSE

Qualität ist für uns kein Ziel, sondern Haltung.

In der schnellen Welt der Gastronomie zählt jede Minute – und jeder Bissen. Darum entwickeln wir Produkte, die perfekt funktionieren, zuverlässig gelingen und dabei kompromisslos gut schmecken.

Unsere Rohstoffe stammen von Partnern, die wir kennen – und denen wir vertrauen.

Nur beste Zutaten, schonend verarbeitet und nach bewährter Rezeptur, schaffen den unverwechselbaren Geschmack unserer Produkte.

Handwerk, Technik und Erfahrung verbinden sich zu einem Ergebnis, das man sieht, riecht und schmeckt.

Einfach in der Handhabung

Unsere Produkte sind gemacht, um Profis das Leben leichter zu machen. Ob im Hotel, in der Gastronomie, an der Tankstelle oder im Eventcatering – jedes Produkt lässt sich schnell zubereiten, kalkulieren und servieren.

Minimale Vorbereitung, maximaler Geschmack. Zeit sparen, ohne Genuss zu verlieren.

Partnerschaft auf Augenhöhe

Wir verstehen uns nicht als Lieferant, sondern als Partner. Wir hören zu, denken mit und handeln schnell – mit Lösungen, die wirklich funktionieren.

Wir stehen an Ihrer Seite – gemeinsam servieren wir Erfolg!



ITALIENISCHE LEIDENSCHAFT FÜR PROFIS

Wenn der Duft von ofenfrischer Pizza den Raum erfüllt, weiß jeder: Jetzt wird's gut.

Unsere Pizzen bringen diesen Moment in jede Küche – authentisch, unkompliziert, zuverlässig. Von der klassischen Margherita bis zur würzigen Diavola oder kräftigen Gourmet-Pizza, jedes Produkt steht für handwerkliche Qualität und italienisches Lebensgefühl.

Wir verarbeiten ausschließlich hochwertige Zutaten, schonend und mit Liebe zum Detail.

Das Ergebnis: echter Geschmack, der begeistert – und reibungsloser Ablauf in jeder Küche.

PIZZA

FRISCHTEIG PIZZA

ECHTES HANDWERKSGEFÜHL

Unsere Frischteigpizza ist das Herzstück echter Pizzakunst. Sie wird aus rohem Teig hergestellt, der beim Backen frisch aufgeht – für einen luftigen Boden mit feiner Knusprigkeit und authentischem Geschmack.

Die natürliche Blasenbildung verleiht jeder Pizza ihren eigenen Charakter. Diese kleinen Unterschiede sind kein Zufall, sondern Ausdruck echter Handarbeit – und sie machen den Unterschied in Geschmack und Optik.

Für das perfekte Ergebnis wird sie im ProBake V5-Ofen gebacken – mit optimierter Hitzeverteilung wie aus der Steinofenpizzeria.

VORTEILE

- > Frischer, luftiger Teig
- > Perfektes Backergebnis
- > Ideal für Gastronomie mit Fokus auf Frische

FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rund, ca. 27 cm



PREMIUM PIZZA

VORGEBACKEN & SCHNELL SERVIERFERTIG

Unsere Premium Pizzen sind bereits vorgebacken und können auch im aufgetauten Zustand verarbeitet werden.

Sie überzeugen durch ihre extrem kurze Backzeit, den krossen Boden und Beläge, die selbst anspruchsvolle Gäste lieben. Ideal für alle, die schnelle Zubereitung ohne Qualitätsverlust brauchen – von der Hotellobby bis zum Snackautomaten.

VORTEILE

- > Sehr kurze Backzeit
- > Perfekt für hohen Durchsatz
- > Gleichbleibende Qualität, auch bei Stoßzeiten

FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rund, ca. 19 cm (Pizzetta)
- > ● rund, ca. 26 cm
- > ● rund, ca. 29 cm
- > ■ Gastronorm, ca. 48 x 28 cm



DIE BASIS FÜR EIGENE KREATIONEN

Ideal zum Selbstbelegen.



PIZZA-BODEN

DIE BASIS FÜR KREATIVE PROFIS

Für Küchen, die selbst gestalten wollen, bieten unsere Pizzaböden die ideale Grundlage.

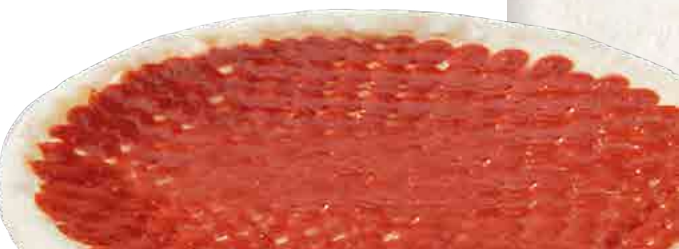
Gleichmäßig vorgebacken, mit perfektem Boden und optimaler Hitzebalance – so gelingt jede Eigenkreation vom Klassiker bis zur Signature Pizza, die Ihre Handschrift trägt.

VORTEILE

- > Traditionelle Teigführung für volles Aroma
- > Stabiler Boden für kreative Beläge
- > Gleichbleibende Qualität & einfache Verarbeitung

FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rund, ca. 29 cm
- > ■ Gastronorm, ca. 48 x 28 cm



PIZZETTA Ø ca. 19 cm

MINI-PIZZA, MAXIMALER GENUSS

Pizzettas sind der kleine Bruder der klassischen Pizza – kompakt, handlich und perfekt portioniert für Einzelverzehr, Fingerfood oder Buffet.

Mit ihrem luftigen Boden, handwerklichen Belägen und authentischem Geschmack sind sie ein echter Publikumsbeliebter – vom Café bis zur Hotel-Lounge.

Dank der tiefgekühlten, ofenfertigen Zubereitung sind sie jederzeit einsatzbereit und liefern konstant hohe Qualität, ohne Aufwand.

VORTEILE

- > Kompakte Größe – perfekt für To-go & Buffet
- > Originaler Pizzageschmack im Mini-Format
- > Einfache Handhabung, schnelle Regeneration

FORMEN / GRÖSSEN

- >  rund, ca. 19 cm



PIZZASCHNITTE

KLASSISCH RECHTECKIG, PRAKTISCH SERVIERFERTIG

Unsere Pizzaschnitten kombinieren den authentischen Geschmack der italienischen Küche mit der Effizienz professioneller Gastronomie.

Rechteckig vorgebacken, perfekt portionierbar und vielseitig einsetzbar – ob im Snackverkauf, in der Gemeinschaftsverpflegung, an der Theke oder im Eventgeschäft.

Jede Scheibe bietet ausgewogenen Belag, saftigen Boden und gleichmäßige Qualität. So servierst du Pizza auf die einfachste Art – schnell, sauber und zuverlässig.

VORTEILE

- > Gleichmäßige Form & Portionierbarkeit
- > Ideal für Ofen, Theke & Buffet
- > Wirtschaftlich in der Handhabung

FORMEN / GRÖSSEN

- >  rechteckig, ca. 19 x 13 cm

PIZZA-SNACK

HANDLICH, SCHNELL, UNWIDERSTEHLICH

Unsere Pizza Snacks vereinen den Geschmack echter italienischer Pizza mit der Flexibilität moderner Snacks. Klein im Format, groß im Genuss – perfekt für Theken, Tankstellen, Events oder Hotelbars.

Jeder Snack ist ofenfertig vorbereitet und in wenigen Minuten servierbereit. Der Teig bleibt außen knusprig und innen luftig, die Beläge aromatisch. Ob als Zwischenmahlzeit, Begleiter zum Getränk oder als schneller To-go-Artikel – Pizza Snacks bringen Abwechslung in jedes Sortiment.

VORTEILE

- > Kurze Zubereitungszeit
- > Ideal für Snackstationen & Thekenverkauf
- > Gleichbleibende Qualität – immer ofenfrisch

FORMEN / GRÖSSEN

- >  rechteckig, ca. 25 x 8 cm



2

KNUSPRIG, KREATIV, UNVERWECHSELBAR

Kaum ein Gericht verbindet Tradition und Vielfalt so charmant wie der Flammkuchen.

Ob klassisch mit Speck und Zwiebeln, mediterran mit Grillgemüse oder raffiniert vegan – unsere Flammkuchen überzeugen durch authentischen Geschmack, einfache Handhabung und grenzenlose Einsatzmöglichkeiten.

Jeder Flammkuchen entsteht in unseren Manufakturen mit ausgewählten Zutaten, feiner Crème und einem goldbraunen Boden. Das Ergebnis: ein knuspriger Genussmoment, der in der Gastronomie, im Hotel oder im Eventgeschäft immer funktioniert.

Perplex Flammkuchen – weil echte Handarbeit einfach besser schmeckt.

FLAMM KUCHEN

GOURMET FLAMMKUCHEN

KNUSPRIG. RAFFINIERT.

Die Gourmet-Linie ist bereits vorgebacken und kann somit auch angetaut verarbeitet werden.

Das spart Zeit, Energie und sorgt für eine einfache Handhabung – ohne Qualitätsverlust.

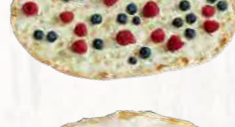
Ideal für schnelle Abläufe in Küche, Bar oder Bistro.

VORTEILE

- > Kürzeste Zubereitungszeit
- > Konstant knuspriges Ergebnis
- > Perfekt für Events, Hotelküchen und To-go-Angebote

FORM / GRÖSSE

- >  oval, ca. 35 x 28 cm
- >  Gastronorm, ca. 48 x 28 cm



PETIT GOURMET FLAMMKUCHEN

KLEIN IM FORMAT. GROSS IM GESCHMACK.

Unsere Gourmet Flammkuchen Petit sind der Beweis, dass großer Geschmack auch klein funktionieren kann. Im handlichen Format gebacken, eignen sie sich perfekt als Snack, Vorspeise oder Fingerfood für Buffets, Caterings oder Events.

Der dünne, goldbraune Boden und die fein abgestimmten Beläge sorgen für echten Flammkuchengenuss – knusprig, aromatisch und schnell servierfertig.

VORTEILE

- > Vorgebacken und in Minuten zubereitet
- > Ideal als Fingerfood, Snack oder Vorspeise
- > Authentischer Geschmack im handlichem Format

FORMEN / GRÖSSEN

- >  oval, ca. 28 x 23 cm



PREMIUM FLAMMKUCHEN

TRADITIONELLER TEIG. FRISCH AUFGEBACKEN.

Unsere Flammkuchen bestehen aus einem traditionell heißgepressten Teig, der erst bei Ihnen frisch aufgebacken wird. So entsteht der typisch dünne, extra knusprige Boden mit vollem, aromatischem Geschmack.

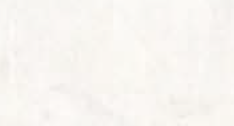
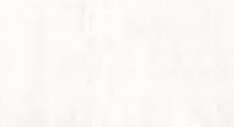
Durch die Verarbeitung im tiefgefrorenen Zustand kann der Flammkuchen bei besonders hoher Hitze gebacken werden – für eine goldene Kruste, die begeistert und jedes Mal überzeugt.

VORTEILE

- > Frisch aufgebacken, besonders kross
- > Hitzestabil, perfekt für Profiöfen
- > Klassischer Genuss für anspruchsvolle Gäste

FORMEN / GRÖSSEN

- >  rund, ca. 30 cm
- >  oval, ca. 38 x 28 cm



DER STARTPUNKT FÜR KREATIVE GENUSSIDEEN.

Perfekt für individuelle Varianten

STABIL, DÜNN UND PERFEKT FÜR KREATIVE BELÄGE.

Jede Küche hat ihren eigenen Stil – unsere Flammkuchenböden liefern die Basis dafür. Dünn, knusprig und stabil genug für kreative Beläge und individuelle Rezepturen.

Ob rechteckig, oval oder rustique – alle sind hauchdünn, stabil und optimal für individuelle Belagsideen.

Veredeln Sie Ihre eigene Flammkuchenlinie – mit der Basis, auf die Profis vertrauen.

FLAMMKUCHEN BÖDEN

FORMEN / GRÖSSEN

- >  rund, ca. 30 cm
- >  rechteckig, ca. 37 x 27 cm
- >  rustique, ca. 37 x 28 cm
- >  oval, ca. 38 x 28 cm





FRANZÖSISCHE LEBENSFREUDE, HANDWERKLICH GEBACKEN.

Ein gutes Baguette ist mehr als nur ein Snack – es ist ein Versprechen.
Der Duft von frisch gebackenem Brot, die goldene Kruste, der erste Biss:
Genuss in seiner einfachsten und ehrlichsten Form.

Unsere Baguettes & Brote bringen dieses Gefühl in jede Küche. Hergestellt
nach französischem Vorbild, belegt mit hochwertigen Zutaten und von Hand
veredelt – für Produkte, die immer gelingen, immer schmecken und immer
Appetit auf mehr machen.

**Ob klassisch, rustikal oder modern interpretiert –
Perplex Baguettes stehen für Qualität, Vielfalt und echten Geschmack.**

BAGU ETTES



PREMIUM BAGUETTES

MIT DECKEL – LÄNGER FRISCH, FLEXIBEL EINSETZBAR.

Unsere Premium-Baguettes sind echte Allrounder.

Der knusprige Deckel schützt die feinen Zutaten und sorgt für längere Frische – selbst nach dem Auftauen bleiben sie im Kühlschrank bis zu 10 Tage haltbar. Belegt mit hochwertigen Zutaten und sorgfältig abgestimmten Rezepturen eignen sie sich perfekt für Snacktheke, Buffet oder Hotellerie.

Im Kontaktgrill zubereitet werden sie zudem zur heißen Panini-Variante – außen knusprig, innen saftig und besonders aromatisch.

VORTEILE

- > Mit Deckel für anhaltende Frische
- > Kühlstabil bis zu 10 Tage nach dem Auftauen
- > Bei Verwendung im Kontaktgrill werden sie zum heißen Panini

FORM / GRÖSSE

- >  länglich, ca. 28-30 cm



von einem
Sterneko
entwickelt ...



GOURMET BAGUETTES

OHNE DECKEL. MIT GANZ VIEL GESCHMACK.

Unsere Gourmet-Linie verzichtet auf den Deckel – und gewinnt dadurch an Aroma, Charakter und Sichtbarkeit.

Die offen belegten Baguettes kommen tiefgekühlt und können optional auch angetaut gebacken werden.

Cremige Béchamelsaucen, aromatische Käse und fein abgestimmte Beläge machen jedes Gourmet-Baguette zu einem echten Highlight – optisch ansprechend, geschmacklich überzeugend und wirtschaftlich kalkulierbar.

VORTEILE

- > Ohne Deckel – mehr Geschmack, mehr Sichtbarkeit
- > Direkt aus dem Froster in den Ofen
- > Kurze Backzeit, konstante Qualität

FORM / GRÖSSE

- >  länglich, ca. 28-30 cm





RUSTIKAL. HERZHAFT. IMMER BELIEBT.

Ob als Beilage, kleiner Hunger zwischendurch oder herzhafter Snack – unsere Brote und Brezeln stehen für echten Genuss und unkomplizierte Handhabung.

Fein abgestimmte Rezepturen, hochwertige Zutaten und die handwerkliche Verarbeitung machen jedes Produkt zu einem kleinen Stück Brotzeitkultur.

Von rustikalen Landbroten über saftige Holzfäller- oder Raclette-Varianten bis zur klassischen Laugenbrezel – **Perplex Brote & Brezeln** bringen Vielfalt in jede Küche und auf jeden Tresen.

4

BROTE & BREZELN

BROTE

RUSTIKAL. HERZHAFT.

Unsere Brote sind so vielseitig wie ihre Einsatzorte: im Restaurant, im Café, an der Tankstelle, im Hotel oder im Snackverkauf.

Mit ausgesuchten Belägen, kräftiger Kruste und weicher Krume bieten sie Qualität, die überzeugt – schnell zubereitet und zuverlässig im Ergebnis.

VORTEILE

- > Handbelegt mit hochwertigen Zutaten
- > Direkt aus der Tiefkühlung, frisch aufgebacken, servierfertig
- > Ideal für Frühstück, Lunch oder Zwischenmahlzeit



*rundum
voller
Geschmack*

BREZELN

KLASSIKER MIT KULTSTATUS

Außen goldbraun, innen locker und zart – unsere Laugenbrezeln sind echte Allrounder.

Sie passen perfekt als Snack, Beilage oder Basis für eigene Kreationen. Einfach aufbacken und servieren – schnell, zuverlässig, immer lecker.

VORTEILE

- > Authentischer Geschmack
- > Schnell aufgebacken, vielseitig einsetzbar
- > Passt zu süßen und herzhaften Konzepten



*der perfekte
snack*





5

SNACKS & SAUCEN

SCHNELL. LECKER. UMSATZSTARK.

Guter Geschmack braucht nicht viel Zeit – aber die richtige Qualität.

Unsere Snacks sind gemacht für Profis, die Tempo brauchen, ohne beim Geschmack Kompromisse zu machen.

Knusprige Chicken Nuggets, goldgelbe Pommes und herzhafte Hot Dogs – alle Produkte sind perfekt portioniert, zuverlässig im Ergebnis und schnell servierfertig.

Dazu passen unsere cremigen Saucen und Dips – das perfekte Extra für mehr Geschmack und Vielfalt.

Schnell serviert. Immer lecker. Immer Perplex.



SNACKS

Wenn's schnell gehen muss, zählt Verlässlichkeit.

Unsere Snacks sind gemacht für Profis, die Qualität und Tempo brauchen – einfach zubereitet, perfekt portioniert und immer genussbereit.

Ob knusprige Chicken Nuggets, goldgelbe Pommes oder der klassische Hot Dog – alle Produkte überzeugen durch gleichbleibend hohe Qualität, kurze Zubereitungszeiten und zuverlässige Ergebnisse im Ofen oder in der Fritteuse.

VORTEILE

- > Gleichbleibende Produktqualität
- > Kurze Zubereitungszeiten
- > Perfekt kombinierbar mit unseren Dips & Saucen



Kühlware

SAUCEN

DAS I-TÜPFELCHEN DES GESCHMACKS

Was wären unsere Baguettes und Snacks ohne das passende Extra?

Unsere Saucen und Dips machen aus jedem Gericht ein Geschmackserlebnis.

Ob cremig, pikant oder würzig – sie sind perfekt abgestimmt und sofort servierfertig.

VORTEILE

- > Sofort servierfertig und lange haltbar
- > Hygienisch verpackt
- > Ideal kombinierbar mit allen Snackartikeln

*mehr geschmack.
→ mehr genuss.*





6

PRAKTISCH. DURCHDACHT.

Von robusten Öfen, die kein Fachpersonal benötigen, über Servierbretter und Rollmesser bis hin zu praktischem Verbrauchsmaterial wie Pergamentpapier oder Verpackungen – alles ist auf unsere Produkte abgestimmt und für den professionellen Einsatz konzipiert.

Hochwertige Materialien, durchdachtes Design und einfache Handhabung sorgen für reibungslose Abläufe in Küche, Theke und Service.

Für Profis gemacht. Bis ins Detail durchdacht.

EQUIP MENT

BACKÖFEN

EINFACH ZU BEDIENEN. FÜR BESTE ERGEBNISSE.

Unsere Öfen sind speziell auf die Anforderungen moderner Gastronomie abgestimmt und perfekt geeignet für das gesamte Perplex-Sortiment – von Pizza und Flammkuchen über Baguettes bis hin zu Snacks und Beilagen.

Sie überzeugen durch gleichmäßige Hitzeverteilung, präzise Temperaturregelung und konstant perfekte Backergebnisse.

Vom kompakten Schnellbackofen bis zum leistungsstarken Profimodell bieten wir Lösungen für jeden Einsatzbereich – energiesparend, benutzerfreundlich und zuverlässig im täglichen Betrieb.

**Alle Möglichkeiten.
Perfekte Ergebnisse.**



ZUBEHÖR & VERBRAUCHS- MATERIAL

PRAKTISCH. DURCHDACHT.

Für das perfekte Serviererlebnis braucht es mehr als gute Produkte – darum bieten wir das passende Equipment gleich mit an.

Von Servierbretter und Rollmesser bis zu Verbrauchsmaterialien wie Pergamentpapier oder Verpackungen – alles ist auf unsere Produkte abgestimmt und für den professionellen Einsatz konzipiert.

Hochwertige Materialien, durchdachtes Design und einfache Handhabung machen unser Zubehör zu einem zuverlässigen Partner in jeder Küche.



SELF-SERVICE STATIONEN

FRISCH GEBACKEN. RUND UM DIE UHR.

Automatisierte Verkaufssysteme bringen ofenfrische Produkte genau dorthin, wo sie gebraucht werden – unabhängig von Öffnungszeiten und Personal.

Ob Pizza, Flammkuchen oder Panini: moderne Technik, einfache Bestückung und schnelle Zubereitung sorgen für konstant hohe Qualität und verlässliche Umsätze.

Ideal für Standorte mit hoher Frequenz, als Zusatzgeschäft oder dort, wo Personal knapp ist – indoor oder outdoor, je nach Standortanforderung.

VORTEILE

- > 24/7 verfügbar
- > In kürzester Zeit frisch gebacken
- > Große Kapazität: bis zu 60 Pizzen oder Flammkuchen / 80 Panini im Automatenlager



in wenigen Minuten genussfertig

PANINI



EINSATZ RUND UM DIE UHR

24/7 frisch gebackene Pizza, Flammkuchen oder Panini in wenigen Minuten fertig

Bitte beachten Sie, dass es sich um 2 verschiedene Automaten handelt.



STANDORT

In- und Outdoor, flexible Standortmöglichkeiten, Outdoor nur mit Umhausung



TECHNOLOGIE

BACKOFEN

Top Performance & Technologie

LAGERUNG

bis zu 60 Pizzen oder Flammkuchen bzw. bis zu 80 Panini jeweils mit unterschiedlichen Sorten

MINUSKÜHLUNG

6 Tage Lagerungs-Restlaufzeit nach Bestückung

100% VERBUNDEN

Benutzerfreundliches Beschaffungs- und Verkaufsmanagement



SERVICE

Wahl aus verschiedenen Support- & Servicepaketen



SPEISEKARTEN

**INDIVIDUELL.
WIRKUNGSVOLL.**

Gute Produkte verdienen Aufmerksamkeit. Mit unseren Werbemitteln lässt sich das Sortiment professionell, markenstark und direkt am Point of Sale präsentieren.

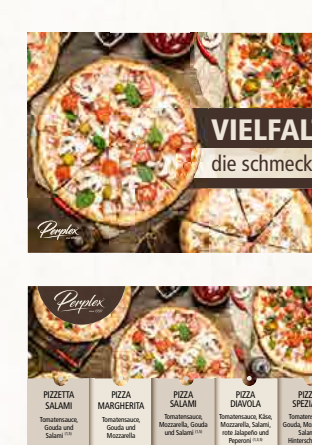
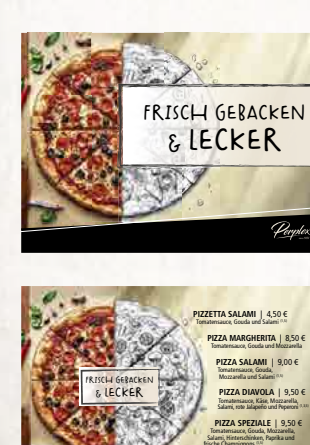
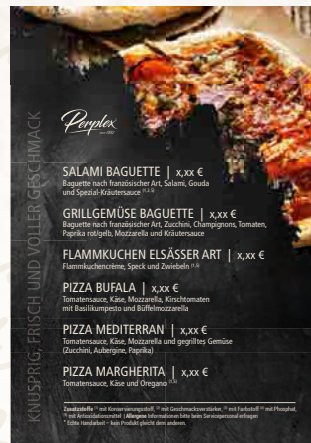
Zur Auswahl stehen fertige Layouts für Plakate und Speisekarten in den Formaten DIN A3, A4, A5 und A6 – gestaltet im Perplex-Design und abgestimmt auf die Produkte.

So gelingt eine schnelle, ansprechende Präsentation mit klarer Wiedererkennbarkeit und hoher Werbewirkung.

Auf Wunsch sind auch individuelle Layouts möglich – maßgeschneidert auf Sortiment, Standort und Corporate Design.

**Schnell gewählt. Klar präsentiert.
Direkt wirksam.**

Hinweis: Eine Individuelle Gestaltung ist gegen Aufpreis möglich.



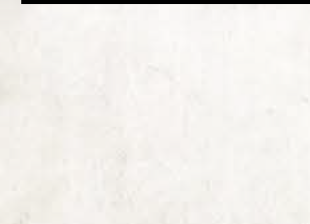
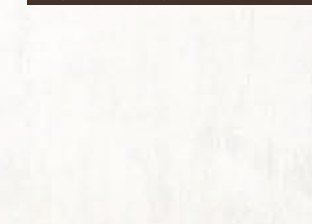
SIE HABEN DIE WAHL

- > Verschiedene Layouts
- > Plakate in DIN A3
- > Speisekarten in DIN A5 / DIN A6
auch als mehrseitige Karten möglich

verschiedene
Designs ★

IHRE PRODUKTE

IHRE PREISE





7



ERFRISCHEND. EMOTIONAL. UMSATZSTARK.

Eis ist mehr als eine Erfrischung – es ist ein Moment, der bleibt.
Kaum ein Produkt weckt so viele Erinnerungen, Emotionen und spontane Glücksmomente wie ein cremiges Eis an einem warmen Tag.

Mit den Marken von Langnese holen wir genau dieses Gefühl in Gastronomie, Hotellerie, Freizeitstandorte und den Handel.

Ob ikonische Klassiker wie Magnum, Cornetto, Nogger und Ben & Jerry's, fruchtige Sorbets oder cremige Premiumsorten aus der Carte D'Or-Theke – jede Sorte steht für höchsten Anspruch an Qualität, Genuss und Markenvertrauen.

Produkte, die Gäste lieben und Betriebe schätzen – weil sie begeistern, sich hervorragend verkaufen und zuverlässig funktionieren.

Langnese – weil echte Genussmomente unvergesslich sind.

IMPULSEIS

SPONTANER GENUSS. SCHNELL VERKAUFT.

Impulseis ist der Klassiker für den schnellen Verkauf – direkt aus der Truhe, ohne Wartezeit.

Mit ikonischen Marken wie Magnum, Cornetto, Nogger, Solero oder Flutschfinger bieten wir Produkte, die jeder kennt, liebt und spontan kauft.

Sie sorgen für hohe Frequenz und starke Umsätze – ideal für Tankstellen, Kioske, Freizeitstandorte oder Gastronomie mit Laufkundschaft.

VORTEILE

- > Hohe Markenbekanntheit & Impulskaufstärke
- > Ideal nutzbar auf kleinster Fläche
- > Sofort verkaufsbereit



EIS IM BECHER

MEHR VIELFALT. MEHR GENUSS.

Becher-Eis bietet cremigen Premiumgenuss in einem praktischen Format.

Mit den Marken Magnum und Ben & Jerry's im Becher entstehen Produkte, die perfekt funktionieren.

Sie erweitern das Sortiment um hochwertige Sorten für Gäste, die mehr Auswahl suchen und schaffen zusätzliche Umsätze fernab der klassischen Truhe.

VORTEILE

- > Premium-Geschmack & breite Sortenvielfalt
- > Leicht zu lagern & lange haltbar
- > Ideal als Dessert-Ersatz

GRÖSSE

- > von 100 ml bis 465 ml



SCOOPIG / WANNENWARE

PREMIUM-QUALITÄT. ERGIEBIG KALKULIERBAR.

Eis für die Profi-Theke steht für cremige Textur, große Sortenvielfalt und eine Präsentation, die überzeugt. Die hohe Ergiebigkeit ermöglicht sichere Kalkulationen und flexible Einsatzmöglichkeiten – von Eisbechern und Desserttellern bis zu Eiskaffee und Buffet.

Mit bis zu 83 Kugeln pro 5,5-Liter-Wanne lässt sich effizient arbeiten und kreativ präsentieren. Die Auswahl von Carte D'Or und Gelateria umfasst klassische, vegane und saisonale Sorten für jedes Konzept.

VORTEILE

- > Hohe Ergiebigkeit & starke Kalkulationsbasis
- > Professionelle Qualität für Dessertkarte & Buffet
- > Große Sortenauswahl von klassisch bis vegan

VARIANTEN

- > 2,4, 5 und 5,5 Liter Wannen

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



VEGAN



SORBET | VEGAN



PREMIUM
genuss ★★★

Gelateria
CARTE D'OR

PREMIUM-QUALITÄT. ERGIEBIG KALKULIERBAR.

Die Carte D'Or Gelateria-Linie steht für hochwertige Zutaten, cremige Textur und eine handwerkliche Optik, die in jeder Theke begeistert.

Mit intensiven Geschmacksprofilen, sichtbaren Zutaten und einer Präsentation wie aus der Gelateria wird jede Portion zum Genussmoment – perfekt für Dessertkarten, Cafés und Gastronomie mit Anspruch.

VORTEILE

- > Italienische Gelateria-Optik & sichtbare Zutaten
- > Cremige Textur & intensive Sorten
- > Premium-Eindruck in jeder Theke



NEU

SOLERO





PERFEKT PRÄSENTIERT. CLEVER KALKULIERT.

Cremiger Genuss für die Profi-Theke. Die Langnese-Wannenware bietet verlässliche Qualität, cremige Textur und eine Sortenvielfalt, die jede Dessertkarte bereichert.

Ob klassische Vanille, frisches Sorbet oder moderne Trend-Sorten – die Produkte überzeugen durch hohen Ertrag, attraktive Präsentation und einfache Handhabung.

Ideal für Gastronomie, Hotellerie, Cafés und Events, bei denen Genuss, Tempo und Kalkulation stimmen müssen.

VORTEILE

- > Hoher Ertrag pro Wanne & starke Kalkulationssicherheit
- > Attraktive Präsentation in der Vitrine
- > Cremige Textur & konstante Qualität bis zur letzten Kugel



SOFTEIS

LUFTIG LEICHT. STARK IM ERTRAG.

Ob im Becher, in der Waffel oder als Dessertkomponente: Softeis überzeugt mit leichter Textur, schnellem Service und einer Wertschöpfung, die kaum ein anderes Dessert bietet.

Mit professionellen Softeismischungen in konstanter Qualität und passender Maschinenteknik lässt es sich ohne Aufwand produzieren, servieren und kalkulieren – ein Erlebnis, das Gäste begeistert und Betriebe wirtschaftlich stärkt.

VORTEILE

- > Premium-Geschmack & breite Sortenvielfalt
- > Leicht zu lagern & lange haltbar
- > Ideal als Dessert-Ersatz



Eine Partnerschaft mit Geschmack



Alsaceur

PIZZA
LORENZO



Perplex[®]
since 1992

**Perplex – Pizza & Baguette
Deutschland GmbH**

Kelsterbacher Straße 20
65479 Raunheim

Tel 06142 20777-77

Fax 06142 20777-20

info@perplex-group.de

www.perplex-group.de