

A rustic wooden table set with a large pizza on a wooden board, a bowl of salad, bread, and fresh herbs. The scene is lit with warm, natural light, creating a cozy and inviting atmosphere. The pizza is topped with melted cheese, tomato sauce, and fresh herbs. The salad is fresh and colorful, featuring tomatoes, lettuce, and other vegetables. The bread is golden and crusty, and the herbs are fresh and vibrant. The overall composition is a classic still life for a food advertisement.

Perplex[®]
since 1992

**WO GESCHMACK
ZUHAUSE IST.**



INHALT

PIZZA & PIZZETTA.....	7
FLAMMKUCHEN.....	15
BAGUETTES	23
BROTE & BREZELN.....	29
SNACKS & SAUCEN	33
EQUIPMENT	37
LANGNESE.....	45



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 und Pinsas bringen diesen Moment in jede Küche –
authentisch, unkompliziert, zuverlässig. Von der klassischen Margherita
bis zur würzigen Diavola, von der leichten Pinsa bis zur 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 & PIZZETTA

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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 230 - 250 °C,
Ober- und Unterhitze
ca. 11 - 13 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel		Art
	Frischteigpizza Margherita Tomatensauce, Käse und Oregano		rund, Ø 27 cm* 430 g 10 Stück/VPE [TK7102]
	Frischteigpizza Tomate-Mozzarella Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum		rund, Ø 27 cm* 480 g 10 Stück/VPE [TK7141]
	Frischteigpizza Diavolo Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni und Oregano		rund, Ø 27 cm* 480 g 10 Stück/VPE [TK7123]
	Frischteig Hauspizza Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Pfefferoni, Paprika und Oregano		rund, Ø 27 cm* 480 g 10 Stück/VPE [TK7101]
	Frischteigpizza Salami mit extra Käse Tomatensauce, Käse, Salami und Oregano		rund, Ø 27 cm* 480 g 10 Stück/VPE [TK7158]
	Frischteigpizza Schinken mit extra Käse Tomatensauce, Käse, Schinken und Oregano		rund, Ø 27 cm* 480 g 10 Stück/VPE [TK7377]
	Frischteigpizza Sucuk Tomatensauce, Käse, Sucuk, gegrillte Paprika und Oregano		rund, Ø 27 cm* 480 g 10 Stück/VPE [TK7135]

* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

 enthält Geflügel  enthält Schwein  enthält Rind  enthält Fisch
 vegetarisch  vegan  halal



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

ZUBEREITUNG

















- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 220 °C, Ober- und Unterhitze ca. 8 - 10 Minuten

Gastronorm

Vorgeheizt bei 230 °C, Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten

- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel		groß	XXL	Gastronorm
	Premium Pizza Margherita Tomatensauce, Käse und Mozzarella		rund, Ø 26 cm* 340 g* 10 Stück/VPE	rund, Ø 29 cm* 450 g* 11 Stück/VPE	rechteckig, 48 x 28 cm* 980 g* 5 Stück/VPE
			[1070-10]	[1030-11]	[TK1370S]
	Premium Pizza Bufala Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Kirschtomaten mit Basilikumpesto und Büffelmozzarella			rund, Ø 29 cm* 492 g* 7 Stück/VPE	
				[1033-7]	
	Premium Pizza Diavola Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Salami, roten Jalapeño und Peperoni		rund, Ø 26 cm* 370 g* 10 Stück/VPE	rund, Ø 29 cm* 500 g* 8 Stück/VPE	
			[1015-10]	[1032-8]	
	Premium Pizza Kebap Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Hähnchenkebab und rote Zwiebeln			rund, Ø 29 cm* 566 g* 8 Stück/VPE	
				[1038-8]	
	Premium Pizza Mediterran Tomatensauce, Käse, Mozzarella und gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika)		rund, Ø 26 cm* 374 g* 10 Stück/VPE	rund, Ø 29 cm* 540 g* 7 Stück/VPE	
			[1040-10]	[1035-7]	
	Premium Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarella, Käse und Salami		rund, Ø 26 cm* 360 g* 10 Stück/VPE	rund, Ø 29 cm* 500 g* 9 Stück/VPE	rechteckig, 48 x 28 cm* 1170 g* 5 Stück/VPE
			[1012-10]	[1031-9]	[TK1312]
	Premium Pizza Speciale Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Salami, Hinterschinken, Paprika und frische Champignons		rund, Ø 26 cm* 410 g* 10 Stück/VPE	rund, Ø 29 cm* 539 g* 8 Stück/VPE	
			[1011-10]	[1034-8]	
	Premium Pizza Thunfisch Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Thunfisch und rote Zwiebelringe		rund, Ø 26 cm* 415 g* 10 Stück/VPE	rund, Ø 29 cm* 550 g* 7 Stück/VPE	
			[1021-10]	[1036-7]	

DIE BASIS FÜR EIGENE KREATIONEN

Ideal zum Selbstbelegen.



FRISCHTEIG PIZZA

DIE BASIS FÜR KREATIVE PROFIS

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

Der Frischteigboden überzeugt mit luftiger Struktur und authentischer Steinofenoptik, während die vorgebackene Variante maximale Prozesssicherheit und einfache Verarbeitung bietet.

Beide Varianten sorgen für optimale Hitzebalance und gelingen vom Klassiker bis zur individuellen Signature Pizza.

VORTEILE

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

ZUBEREITUNG FRISCHTEIG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 220 °C, Ober- und Unterhitze ca. 8 - 10 Minuten

Gastronorm

- Vorgeheizt bei 230 °C, Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten

- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**







ZUBEREITUNG PREMIUM-TEIG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 230 - 250 °C, Ober- und Unterhitze ca. 11 - 13 Minuten



- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel		XXL	Gastronorm
	Frischteig Pizzaboden Pomodoro Pizzaboden mit Tomatensauce		rund, Ø 29 cm* 450 g* 20 Stück/VPE	
			[TK7363]	
	Premium Pizzaboden Pomodoro Pizzaboden mit Tomatensauce		rund, Ø 29 cm* 360 g* 11 Stück/VPE	rechteckig, 48 x 28 cm* 850 g* 7 Stück/VPE
			[1039-11]	[TK1310S]

* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

 enthält Geflügel  enthält Schwein

 enthält Rind  enthält Fisch

 vegetarisch  vegan  halal

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 Publikumslieblich – 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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 220 °C, Ober- und Unterhitze ca. 8 - 10 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel	Art
	Pizzetta Margherita Tomatensauce und Käse	 rund, Ø 19 cm* 150 g 20 Stück/VPE [TK1070K]
	Pizzetta Salami Tomatensauce, Käse und Salami	 rund, Ø 19 cm* 150 g 20 Stück/VPE [TK1012K]

Für den kleinen
HUNGER





PIZZA-SNACK

HANDLICH, SCHNELL, UNWIDERSTEHLICH

Unsere Pizza Snacks vereinen den Geschmack echter italienischer Pizza mit der Flexibilität moderner Snackküche.

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 und ausgewogen. 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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 220 °C, Ober- und Unterhitze ca. 8 - 10 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



* produktionsbedingt können
Größe & Gewicht abweichen

- enthält Geflügel
 enthält Schwein
 enthält Rind
 enthält Fisch
 vegetarisch
 vegan
 halal

Abbildung	Artikel	Art
	Pizzasnack Caprese Pizzasauce, Käse und Kirschtomaten	länglich, 25 x 8 cm* 170 g 32 Stück/VPE [TK807263]
	Pizzasnack Salami Pizzasauce, Käse und Salami	länglich, 25 x 8 cm* 155 g 32 Stück/VPE [TK807212]



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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 200 °C, Ober- und Unterhitze ca. 5 - 6 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel		rund	oval	Gastronorm
	Jubiläums Flammkuchen Elsässer Art Flammkuchencreme, Speck und Zwiebeln			35 x 28 cm* 335 g* 10 Stück/VPE [TK801058]	
	Gourmet Flammkuchen Elsässer Art Flammkuchencreme, Speck und Zwiebeln		Ø 29 cm* 300 g* 12 Stück/VPE [TK801030]	35 x 28 cm* 310 g* 10 Stück/VPE [TK801060]	rechteckig, 48 x 28 cm* 600 g* 9 Stück/VPE [TK481060]
	Gourmet Flammkuchen Griechische Art Flammkuchencreme, Peperoni, Hirtenkäse und bunter Pfeffer			35 x 28 cm* 320 g* 10 Stück/VPE [TK801061]	
	Gourmet Flammkuchen Lachs & Lauch Flammkuchencreme, Lachs und Lauch			35 x 28 cm* 310 g* 10 Stück/VPE [TK801062]	
	Gourmet Flammkuchen Mediterran Flammkuchencreme, Hirtenkäse, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini und mediterrane Gewürze			35 x 28 cm* 310 g* 10 Stück/VPE [TK801063]	



* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

enthält Geflügel enthält Schwein enthält Rind enthält Fisch

vegetarisch vegan halal

Abbildung	Artikel		oval
	Gourmet Flammkuchen Vegan Vegane Crème, Grünkohl, grüner Spargel und semi getrocknete Tomaten		35 x 28 cm* 340 g* 10 Stück/VPE [TK801068]
	Gourmet Flammkuchen 7 Veggie Vegane Crème, Zucchini gegrillt, Aubergine gegrillt, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Spitzkohl, rote Paprika und gelbe Paprika gegrillt		35 x 28 cm* 380 g* 10 Stück/VPE [TK801071]
	Gourmet Flammkuchen Beerentraum Flammkuchencreme, Himbeeren, Heidelbeeren und echte Bourbon-Vanille		35 x 28 cm* 315 g* 8 Stück/VPE [TK801064]

FLAMMKUCHEN UNBELEGT

	Gourmet Flammkuchen mit würzigem Sauerrahm Flammkuchenboden mit würzigem Sauerrahm > perfekt für Ihre eigene Kreation		35 x 28 cm* 235 g* 15 Stück/VPE [TK801065]
---	---	---	--

*Frische
Zutaten.
bester
Geschmack!*



Locker leichter Teig
in minutenschnelle
KROSS GEBACKEN

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 Flammkuchelinie – mit der Basis, auf die Profis vertrauen.

ZUBEREITUNG

- > **Scharmott / Granitstein**
bei 275 – 300°C, Ober- und Unterhitze für 4 - 6 Minuten
- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 250°C, Umluft ca. 5 - 7 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



FLAMMKUCHEN BÖDEN



Abbildung	Artikel	rund	oval	rustique	rechteckig
	Flammkuchenboden Flammkuchenboden nach traditioneller Rezeptur	Ø 30 cm* 120 g 50 Stück/VPE	38 x 28 cm* 130 g 50 Stück/VPE	38 x 28 cm* 130 g 50 Stück/VPE	37 x 27 cm* 140 g 50 Stück/VPE
		[332.5]	[330.5]	[333.5]	[331.5]
	Flammkuchenboden Dinkel Flammkuchenboden nach traditioneller Rezeptur ca. 37 x 28 cm	Ø 30 cm* 120 g 100 Stück/VPE	39 x 29 cm* 130 g 100 Stück/VPE	38 x 28 cm* 130 g 100 Stück/VPE	37 x 27 cm* 140 g 100 Stück/VPE
		[309]	[300]	[315]	[302]
	Flammkuchenboden Dinkel Flammkuchenboden nach traditioneller Rezeptur ca. 37 x 28 cm			38 x 28 cm* 130 g 50 Stück/VPE	
				[356]	



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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 200°C, Ober- und Unterhitze ca. ca. 5 - 6 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel	 oval
	Gourmet Petit Flammkuchen Elsässer Art Flammkuchencreme, Speck und Zwiebeln	 28 x 23 cm* 190 g 10 Stück/VPE [TK801160]
	Gourmet Petit Flammkuchen Griechische Art Flammkuchencreme, Peperoni, Hirtenkäse und bunter Pfeffer	 28 x 23 cm* 190 g 10 Stück/VPE [TK801161]
	Gourmet Petit Flammkuchen Lachs & Lauch Flammkuchencreme, Lachs und Lauch	 28 x 23 cm* 195 g 10 Stück/VPE [TK801162]
	Gourmet Petit Flammkuchen Mediterran Flammkuchencreme, Hirtenkäse, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini und mediterrane Gewürze	 28 x 23 cm* 220 g 10 Stück/VPE [TK801163]

* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

 enthält Geflügel
  enthält Schwein
  enthält Rind
  enthält Fisch
 vegetarisch
  vegan
  halal

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 Profisöfen
- > Klassischer Genuss für anspruchsvolle Gäste

ZUBEREITUNG

- > **Scharmott / Granitstein**
bei 275 – 300°C, Ober- und Unterhitze für 4 - 6 Minuten
- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 250°C, Umluft
ca. 5 - 7 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel		 rund	 oval	 rustique
	Premium Flammkuchen Elsässer Art Premium Flammkuchen Elsässer Art		Ø 30 cm* 300 g 12 Stück/VPE	38 x 28 cm* 340 g 12 Stück/VPE	
			[597-12]	[420-12]	
	Premium Flammkuchen Griechische Art Crème fraîche, Fromage blanc, Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln, grüne Peperoni und bunter Pfeffer		Ø 30 cm* 305 g 10 Stück/VPE	38 x 28 cm* 335 g 10 Stück/VPE	
			[591]	[423]	
	Premium Flammkuchen Lothringer Art Crème fraîche, Fromage blanc, Käse und Lauch			38 x 28 cm* 340 g 12 Stück/VPE	
				[428-12]	
	Premium Flammkuchen Nordische Art Crème fraîche, Fromage blanc, Lachs und Dill			38 x 28 cm* 330 g 12 Stück/VPE	
				[417-12]	
	Flammkuchen Orientalische Art Knoblauchcrème, Hähnchenkebab, grüne Peperoni, Zwiebeln und Tomaten				26 x 36 cm* 330 g 10 Stück/VPE
					[577]
	Premium Flammkuchen Apfel & Zimt Crème fraîche, Fromage blanc, Apfel und Zimt			38 x 28 cm* 340 g 10 Stück/VPE	
				[422]	
	Premium Flammkuchen mit würziger Creme Crème fraîche und Fromage blanc			38 x 28 cm* 250 g 20 Stück/VPE	
				[425]	



3

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 Baguette Mozzarella Baguette nach französischer Art mit Mozzarella, Tomaten, Kräuter und Spezial-Kräutersauce		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3081-12]
	Premium Baguette Fitness Körnerbaguette nach französischer Art mit Hähnchenbrustschinken und Gouda		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3085-12]
	Premium Baguette Grillgemüse Baguette nach französischer Art mit Zucchini, Champignons, Tomaten, Paprika rot/gelb, Mozzarella und Kräutersauce		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3082-12]
	Premium Baguette Salami Baguette nach französischer Art mit Salami, Gouda und Spezial-Kräutersauce		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3011-12]
	Premium Baguette Schinken Baguette nach französischer Art mit Hinterschinken, Gouda und Spezial-Kräutersauce		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3021-12]
	Premium Baguette Sucuk Baguette nach französischer Art mit Sucuk, Gouda und würziger Sauce	  	länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3015-12]
	Premium Baguette Rind-Truthahnsalami Baguette nach französischer Art mit Rind-Truthahnsalami, Gouda und Spezial-Kräutersauce	 	länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3041-12]
	Premium Baguette Thunfisch Baguette nach französischer Art mit Thunfisch und Gouda		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK3070-12]

PREMIUM BAGUETTES



MIT DECKEL – LÄNGER FRISCH, FLEXIBEL EINSETZBAR

Unsere Premium-Baguettes sind echte Allrounder.

Der knusprige Deckel schützt die hochwertigen Zutaten und sorgt auch nach dem Auftauen für lange Frische – bis zu 10 Tage im Kühlschrank. Mit abgestimmten Rezepturen eignen sie sich ideal für Snacktheke, Buffet oder Hotellerie.

Im Kontaktgrill werden sie zur knusprigen Panini-Variante mit saftigem Inneren.

VORTEILE

- > Mit Deckel für anhaltende Frische
- > Kühlstabil bis zu 10 Tage nach dem Auftauen

ZUBEREITUNG



- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 250°C, Ober- und Unterhitze ca. 5 - 7 Minuten
- > **Im Kontaktgrill**
Bei 250°C, ca. 3-5 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**




PREMIUM SESAM-BAGUETTES

	Premium Sesam Baguette Diabolo Sesambaguette nach französischer Art mit Paprikasalami, Gouda und Kräutersauce		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g 12 Stück/VPE
			[TK3012-12]
	Premium Sesam Baguette Sucuk Sesambaguette nach französischer Art mit Sucuk, Gouda und würziger Sauce	  	länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g 12 Stück/VPE
			[TK3016-12]
	Premium Sesam Baguette Kebap Sesambaguette nach französischer Art mit Hähnchenkebap, Gouda, Chili, Knoblauch und Kräutersauce		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g 12 Stück/VPE
			[TK3042-12]
	Premium Sesam Baguette Hähnchenbrustschinken Sesambaguette nach französischer Art mit Hähnchenbrustschinken, Gouda und Currysauce		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g 12 Stück/VPE
			[TK3043-12]

PREMIUM LAUGEN-BAGUETTES

	Premium Laugen Baguette Schwarzwälder Art Hausgemachtes Laugenbaguette mit rohem Schinken und Gouda		länglich, ca. 28 x 6 cm 250 g 12 Stück/VPE
			[TK3030-12]

* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

 enthält Geflügel  enthält Schwein  enthält Rind  enthält Fisch

 vegetarisch  vegan  halal

Baguettes sind
das All-
in-
Gastronomie-
außen
innen
und
legst, als Snack





Verwandeln Sie auch Ihre Premium Baguettes in
PERFEKTE PANINI





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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 250°C, Ober- und Unterhitze ca. 5 - 7 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



Abbildung	Artikel	Beschreibung
	Gourmet Baguette Tomate Mozzarella Baguette nach französischer Art mit Mozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum und einer Bechamel-Tomatensauce	länglich, ca. 30 cm 171 g* 12 Stück/VPE [TK7269]
	Gourmet Baguette Pikant Baguette nach französischer Art mit Salami, Speck, Grillpaprika, Zwiebeln, Gouda und einer Bechamel-Tomatensauce	länglich, ca. 30 cm 186 g* 12 Stück/VPE [TK7261]
	Gourmet Baguette Provence Baguette nach französischer Art mit Schinken, Gouda, Kräuter und einer Bechamelsauce	länglich, ca. 30 cm 165 g* 12 Stück/VPE [TK7263]
	Gourmet Baguette Rustikal Baguette nach französischer Art mit Speck, Lauch, Raclettekäse, Gouda, Kräuter und einer Bechamelsauce	länglich, ca. 30 cm 180 g* 12 Stück/VPE [TK7265]
	Gourmet Baguette Thunfisch Baguette nach französischer Art mit Thunfisch, Zwiebeln, Gouda, Kräuter und einer Bechamelsauce	länglich, ca. 30 cm 180 g* 12 Stück/VPE [TK7266]



* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

enthält Geflügel enthält Schwein enthält Rind enthält Fisch vegetarisch vegan halal

DIE STARS IHRER SPEISEKARTE

IHRE VORTEILE

- > À-la-minute zubereitet
- > Konstante Qualität
- > Tiefgekühlt für flexible Bevorratung
- > Ideal für Stoßzeiten
- > Einfache Kalkulation
- > Weniger Food Waste



GOURMET BAGUETTES



Café · Bäckerei · Catering · Kantine ·
Gemeinschaftsverpflegung · Tankstelle · Snacktheke



PREMIUM BAGUETTES



Tankstelle · Convenience Shop · Bistro · Hotellerie ·
To-go-Bereich · Automatenverpflegung · Travel & Convenience



4

**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.**

BROTE & BREZELN

Abbildung	Artikel	Beschreibung
	Holzfällerbrot Handgemachtes Schwarzbrot mit Knoblauchbutter, Käse, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch und Gewürzen	 220 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK7114]
	Raclettebrot Handgemachtes Schwarzbrot mit Knoblauchbutter, Raclettekäse, Lauch und Gewürzen	 220 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK7406]
	Brot Tomate Mozzarella Handgemachtes Weizenbrot mit Basilikumbutter, Mozzarella, Tomaten und Gewürzen	 220 g ⁺ 12 Stück/VPE [TK7439]

*rundum
voller
Geschmack*



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

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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 230 - 250°C, Ober- und Unterhitze ca. 11 - 13 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



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 aufbacken, vielseitig einsetzbar
- > Passt zu süßen und herzhaften Konzepten

ZUBEREITUNG

- > Ca. 60 Min. im Raum auftauen lassen oder ca. 2 Min. bei 180 °C im Ofen erhitzen.
- > Im Pizzaofen (Pro Bake)



Abbildung	Artikel	Art
	Ditsch Laugenbrezel schwäbische Art mit Butter Fertig gebackene Brezel mit Butter gefüllt	 79 g* 48 Stück/VPE [TK1265]
	Ditsch Laugenbrezel schwäbische Art mit Salz Fertig gebackene Brezel mit Salz	 100 g* 40 Stück/VPE [TK4186]



* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

 enthält Geflügel  enthält Schwein  enthält Rind  enthält Fisch
 vegetarisch  vegan  halal



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 & SAUCEN

	American Geflügel Hot Dog XXL Hot Dog Baguette, Geflügelwurst und Gouda		250 g* pro Stück 12 Stück/VPE
			[TK2011-12]
	Chicken Nuggets Cornflakes gegart Hähnchen-Brustfilet Halal mit Cornflakes Panade, gegart		1000 g* pro Stück 10 Stück/VPE
			[TK6600-10]
	Chicken Nuggets im Backteig Hähnchenfleisch Halal, Backteig, gegart	 	1000 g* pro Stück 12 Stück/VPE
			[TK6600-3]
	Quick Oven Pommes Frites Ofen Pommes Frites, vorgebacken	 	2 kg* pro Stück 4 Stück/VPE
			[TK4000]



SNACKS

KNUSPRIG & SCHNELL SERVIERT

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

ZUBEREITUNG

- > **Im Backofen**
Vorgeheizt bei 250°C, Ober- und Unterhitze ca. 5 - 7 Minuten
- > **Im Pizzaofen (Pro Bake)**



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.

Kühlware



SAUCEN

Abbildung	Artikel	Art
	Cocktailsauce Feine Sauce auf einer Mayonnaisenbasis	 875 ml 1 Stück/VPE
		[4010]
	Currysauce Exotisch gewürzte Sauce	 875 ml 1 Stück/VPE
		[4020]
	Knoblauchsauce Mild-sahnig mit einer leichten Schärfe aus Knoblauch	 875 ml 1 Stück/VPE
		[4030]

*mehr geschmack.
→ mehr genuss.*

* produktionsbedingt können Größe & Gewicht abweichen

 enthält Geflügel  enthält Schwein  enthält Rind  enthält Fisch

 vegetarisch  vegan  halal





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 Temperatursteuerung 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.**

VORTEILE

- > Einfache Bedienung, kein Fachpersonal notwendig
- > Energieeffizient und zuverlässig im täglichen Einsatz
- > Passende Lösungen vom Schnellbackofen bis zum Profimodell für Pizza, Flammkuchen, Snacks & Backwaren



ZUBEHÖR & VERBRAUCHS-MATERIAL

PRAKTISCH. DURCHDACHT.

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

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.

VORTEILE

- > Praktische Lösungen für Küche & Service, ideal für professionelles Arbeiten in Gastronomie & Verkauf
- > Hochwertige Materialien für den täglichen Einsatz
- > Einfache Handhabung & durchdachtes Design



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

24/7

PIZZA &

ofenfrisch & lecker

FLAMMKUCHEN

in wenigen Minuten
genussfertig

Perplex
since 1992

PIZZA & BAGUETTE
Eine Partnerschaft mit Geschmack

VENDING COMPANY

in wenigen Minuten genussfertig

PANINI

24/7

knusprig
& saftig

Perplex since 1932 **PIZZA & BAGUETTE**

Eine Partnerschaft mit Geschmack



VENDING COMPANY



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





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.

LANG NESE

IMPULSEIS

SPONTANER GENUSS. SCHNELL VERKAUFT.

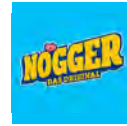
Impulseis ist der Klassiker für den schnellen Verkauf – direkt aus der Truhe, ohne Wartezeit.

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 110 g bis 465 g



SCOPING / 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



PREMIUM

genuss

VEGAN



SORBET | VEGAN



Gelateria

CARTE D'OR

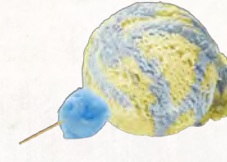
PREMIUM-QUALITÄT. ERGIEBIG KALKULIERBAR.

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





Eisgenuss

**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

Soft



Eine Partnerschaft mit Geschmack



GUSTO
PALATINO
manufactured delicious tradition



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