

**THEY ARE
MY SUNSHINE**



WIBERG®

SUN, SUN, SUN – HERE THEY COME!

DE

Die Prognose für diese WIBERG Produkte lautet: Sonnig mit Aussicht auf frache Früchtchen! Orangia Sun, Zitronia Sun und Berry Sun tragen die Sonne nämlich nicht nur im Namen, sondern auch im Herzen! Berry Sun ist dabei der neue Stern am Sortimentshimmel – Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren vereint, für alles was süß, kalt und fruchtig sein soll. Freche Früchtchen und Sonne satt – das ist eine Mischung, die einfach nur Spaß und Lust auf mehr macht!

IT

Le previsioni per questi prodotti WIBERG indicano: sole, con allegri frutti in vista! Infatti Orangia Sun, Zitronia Sun e Berry Sun hanno il sole nel cuore, e non solo nel nome! Berry Sun è la nuova stella di questo assortimento: ribes, more, mirtilli e lamponi insieme per insaporire ogni pietanza dolce, fredda e fruttata. Una miscela piena di allegri frutti e di sole, divertente e irresistibile.

FR

Voici le pronostic pour ces produits WIBERG : temps ensoleillé avec fruits frais au programme ! Orangia Sun, Zitronia Sun et Berry Sun portent le soleil non seulement dans leur nom mais aussi dans leur cœur ! Berry Sun est la nouvelle étoile dans le firmament de la gamme : groseilles, mûres, myrtilles et framboises se réunissent pour tout ce qui s'apprécie sucré, froid et fruité. Des fruits insolents et du soleil à gogo : voilà un mélange qui donne envie de ne pas s'arrêter !

BERRY SUN

Zubereitung mit natürlichem Aroma

Erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack, mit intensiver Farbgebung.

Verwendung

ideal für kalte Süßspeisen, Frucht- und Salatzubereitungen sowie zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken

Rezeptideen

- Fruchtige Beeren-Joghurtcreme
- Beeren Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren
- Weißes Schokoladen-Beeren-Mousse

Preparato con aroma naturale

Il gusto naturale e rinfrescante dei frutti di bosco, con un'intensa colorazione.

Uso

ideale per dolci freddi, creazioni a base di frutta e insalata e per rifinire, guarnire e insaporire

Idee di ricette

- Crema di yogurt ai frutti di bosco
- Panna cotta ai frutti di bosco con frutti di bosco marinati
- Mousse cioccolato bianco e frutti di bosco

Préparation à l'arôme naturel

Goût rafraîchissant naturel de fruits des bois à la couleur intense.

Utilisation

idéal pour les desserts froids, les créations à base de fruits et de salade, et pour apporter une touche finale, décorer et assaisonner

Idées recettes

- Crème de yaourt fruitée aux baies
- Panna cotta aux fruits des bois marinés
- Mousse de chocolat blanc aux baies



Art.-Nr.: 233180
300 g

NEU
IM SORTIMENT
NOVITÀ
NELL'ASSORTIMENTO
NOUVEAUTÉS
DE LA GAMME



DE

MILLEFEUILLE VON RICOTTA UND BEEREN,
MIT FRÜCHTE-PESTO

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Millefeuille

200 g Strudelteigblätter, etwas Butter flüssig, 1 Ei

WIBERG Produkte: Pistazien geschält, Dessert-Streuzucker

Ricotta

800 g Ricotta, 150 g Puderzucker

WIBERG Produkte: Basic Dessert, Berry Sun, Vanille Bourbon gemahlen

Früchte-Pesto

WIBERG Produkte: 20 g Dekor-Früchte-Mix, 50 ml AcetoPlus Preiselbeere, 30 ml BIO Natives Oliven-Öl Extra Sizilien, 10 g Berry Sun

ZUBEREITUNG

Millefeuille

Die Hälfte der Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen und mit der zweiten Hälfte belegen. Mit dem Ei bestreichen und mit geriebenen Pistazien bestreuen. Im Ofen bei 180 °C kurz knusprig backen. In gleichmäßige Teile brechen und mit Dessert-Streuzucker bestreuen.

Ricotta

Ricotta, Puderzucker und Gewürze glatt rühren. In einen Dressierbeutel füllen und kalt stellen. Danach die Crème schichtweise mit den knusprigen Teigblättern auf dem Teller platzieren.

Früchte-Pesto

Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

IT

MILLEFOGLIE DI RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO,
CON PESTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Millefoglie

200 g di pasta per strudel, un po' di burro liquido, 1 uovo

Prodotti WIBERG: Pistacchi sgusciati, Zucchero a velo per dessert

Ricotta

800 g di ricotta, 150 g di zucchero a velo

Prodotti WIBERG: Basic Dolci, Berry Sun, Vaniglia Bourbon in polvere

Pesto alla frutta

Prodotti WIBERG: 20 g di Mix di frutti per decorazioni, 50 ml di AcetoPlus Mirtillo rosso, 30 ml di Olio extra vergine di oliva Sicilia BIO, 10 g di Berry Sun

PREPARAZIONE

Millefoglie

Spennellare la metà dei fogli di pasta per strudel col burro liquido e coprire con l'altra metà. Spennellare con l'uovo e cospargere di pistacchi grattugiati. Cuocere brevemente in forno a 180 °C finché la pasta non risulta croccante. Dividere in parti della stessa grandezza e cospargere con lo Zucchero a velo per dessert.

Ricotta

Mescolare ricotta, zucchero a velo e spezie fino a ottenere un composto liscio. Versare in un sac à poche e mettere in frigorifero. Successivamente disporre la crema a strati sui fogli di pasta croccante sul piatto.

Pesto alla frutta

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare per 10 minuti.

FR

MILLEFEUILLE À LA RICOTTA ET AUX BAIES,
AVEC PESTO DE FRUITS

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Millefeuille

200 g de feuilles de pâte filo, un peu de beurre liquide, 1 œuf

Produits WIBERG: Pistaches décortiquées, Sucre en poudre pour desserts

Ricotta

800 g de ricotta, 150 g de sucre en poudre

Produits WIBERG: Basic Dessert, Berry Sun, Vanille Bourbon en poudre

Pesto de fruits

Produits WIBERG: 20 g de Pétales de fruits décoratifs, 50 ml d'AcetoPlus Airelle rouge, 30 ml d'Huile d'olive vierge extra Sicile BIO, 10 g de Berry Sun

PRÉPARATION

Millefeuille

Badigeonner la moitié des feuilles de pâte filo avec du beurre liquide, et recouvrir avec la deuxième moitié. Badigeonner d'œuf, puis saupoudrer de pistaches râpées. Enfourner brièvement à 180 °C jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Briser en morceaux uniformes puis saupoudrer de Sucre en poudre pour desserts.

Ricotta

Mélanger la ricotta, le sucre en poudre et les épices jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser dans une poche à douille puis mettre au frais. Une fois que la crème est froide, l'étaler par couches sur les feuilles de pâte croustillante dans une assiette.

Fruit Pesto

Mélanger tous les ingrédients puis les laisser reposer pendant 10 minutes.



SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI | SPÉCIALITÉS SUCRÉES

		<p>Berry Sun Zubereitung mit natürlichem Aroma ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack, mit intensiver Farbgebung.</p> <p>Verwendung: ideal für kalte Süßspeisen, Frucht- und Salatzubereitungen sowie zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken</p>	<p>Berry Sun Preparato con aroma naturale ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Il gusto naturale e rinfrescante dei frutti di bosco, con un'intensa colorazione.</p> <p>Uso: ideale per dolci freddi, creazioni a base di frutta e insalata e per rifinire, guarnire e insaporire</p>	<p>Berry Sun Préparation à l'arôme naturel ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Goût rafraîchissant naturel de fruits des bois à la couleur intense.</p> <p>Utilisation : idéal pour les desserts froids, les créations à base de fruits et de salade, et pour apporter une touche finale, décorer et assaisonner</p>
		<p>Orangia Sun Zubereitung mit natürlichem Orangenaroma ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten.</p> <p>Verwendung: ideal für Süßspeisen sowie zu Wild-, Fleischgerichten und Rotkraut</p>	<p>Orangia Sun Preparato con aroma naturale di arancia ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.</p> <p>Uso: ideale per ricette dolci, piatti di selvaggina e di carne e per il cavolo rosso</p>	<p>Orangia Sun Préparation à l'arôme naturel d'orange ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Goût frais et intense, aux ingrédients naturels.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisée pour les desserts ainsi que pour les plats à base de viande et de gibier et pour le chou rouge</p>
		<p>Zitronia Sun Zubereitung mit natürlichem Zitronenöl ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten.</p> <p>Verwendung: ideal für Süßspeisen sowie Fisch</p>	<p>Zitronia Sun Preparato con olio di limone naturale ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.</p> <p>Uso: ideale per le ricette dolci e per il pesce</p>	<p>Zitronia Sun Préparation à l'essence naturelle de citron ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>Goût frais et intense, aux ingrédients naturels.</p> <p>Utilisation : idéale pour les desserts et le poisson</p>

VP = Verpackung / Confezione / Emballage = Füllgewicht / Peso netto / Poids de remplissage

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / Termine minimo di conservazione espresso in mesi / Durée de conservation minimale en mois AT = Aroma-Tresor / Sigillaroma / Coffre-fort d'arômes

von Natur aus ☎ glutenfrei / ☎ lactosefrei / ☎ vegane Zutaten ingredienti naturali ☎ senza glutine / ☎ senza lattosio / ☎ vegani ingrédients naturels ☎ dépourvus de gluten / ☎ dépourvus de lactose / ☎ végétaliens
ohne Zugabe von ☎ Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) senza aggiunta di ☎ allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)
sans adjonction ☎ d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) ☎ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.
PLUS DE SAVEUR. PLUS DE PLAISIR.

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
83395 Freilassing / Eichendorffstr. 25 / Tel: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810