



↑
so leidenschaftlich
ist Backen und Kochen!

Gastro und Back & Co

Produktkatalog

SENNA stellt sich vor

Damals, vor über 90 Jahren, hatten zwei Wiener Geschäftsmänner eine gemeinsame Vision – Produkte bester Qualität für Anwender mit höchsten Anforderungen. Dies war der Grundstein für die SENNA Erfolgsgeschichte. Jahrzehntelanges Know-how machen uns zu dem was wir heute sind: Ein durch und durch österreichisches Traditionsunternehmen, das aber weit über die Grenzen hinaus der führende Spezialist für Fette, Margarinen und Saucen & Dressings ist. Dabei der einzig verbleibende Margarinehersteller Österreichs zu sein, macht uns besonders stolz. Mit viel Leidenschaft werden unsere Produkte permanent im Sinne unserer Kunden weiterentwickelt. Wir sind davon überzeugt, dass nur eine große Portion Leidenschaft beste Produkte hervorbringt. Deshalb verwandeln wir hochwertige Rohstoffe mit viel Erfahrung und Sorgfalt in wertvolle Qualitätsprodukte und leben Nachhaltigkeit aus Überzeugung entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette. Trotz der kontinuierlichen Weiterentwicklung sind wir der Vision unserer Gründer treu geblieben. Wir stehen immer noch für dieselben Werte und verfolgen nach wie vor dasselbe oberste Ziel: Durch unsere Lösungen, gemeinsam mit unseren Kunden, die Freude am Backen und Kochen zu erleben.

Kundenmanagement

- Individuelle Kundenbetreuung durch professionelle Kundenbetreuer bei Ihnen vor Ort.
- Garantiert rasche und zielgerichtete Problemlösungen durch einen kompetenten in-house Kundenservice direkt am Produktionsstandort Wien.

Innovation & Produktentwicklung

- Der kontinuierliche Blick auf die Trends von heute und morgen lässt uns schnell und zielgerichtet auf Veränderungen des Marktes eingehen.
- Mit Ideen, innovativen Produkten und Problemlösungen versuchen wir Tag für Tag die Erwartungen und Bedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen.

Qualität

- Eigenes Labor mit modernsten Untersuchungsgeräten.
- Strenge Qualitätskontrollen sowie die Einhaltung von HACCP Richtlinien sind seit 1996 der Grundstein für unsere Produkte.
- SENNA verzichtet auf den Einsatz von gentechnisch veränderten Zutaten oder Geschmacksverstärkern.
- Auf hohem Niveau IFS (International Food Standard) zertifiziert seit 2004.
- Bio zertifiziert seit 2007.
- RSPO zertifiziert seit 2011.



DAMIT SIE AUF EINEN BLICK SEHEN,
WAS IN DEN SENNA PRODUKTEN STECKT, WERDEN
FOLGENDE SYMBOLE VERWENDET:



Fette und Öle

- SENNA Fette und Öle
- SENNA halbflüssige Fette
- SENNA feste Fette
- Milla Fette
- SENNA Trennmittel
- SENNA 11er Golden System

Saucen

- SENNA Tuben
- SENNA Eimer
- SENNA Portionspackungen

Beilagen

- Bali Reis

Cucina Italiana

- SENNA Cucina Italiana Antipasti
- SENNA Cucina Italiana Tomatenprodukte
- Monini Olivenöle

Dressings

- SENNA Portionspackungen

Convenience Süß

- SENNA Dessertsaucen
- SENNA Cremes
- SENNA Obersfonds
- SENNA Fruchtfüllen
- SENNA Gelees
- SENNA Dekor
- SENNA Backaromen
- SENNA TK Teiglinge

Margarinen und Butter

- SENNA Platten
- SENNA Riegel
- SENNA Margarinen ohne Palmöl
- SENNA Margarinen und Butter
- Milla Platten
- Milla Riegel

eco

- Fette und Öle
- Saucen
- Margarine

Tipps & Tricks



fürs richtige Frittieren

- ✓ Nie über 180 Grad erhitzen, optimale Temperatur liegt bei 150-170 Grad.
- ✓ Laufend die Temperatur kontrollieren
- ✓ Lange Aufheizzeiten und Backpausen vermeiden
- ✓ Temperatur in längeren Arbeitspausen reduzieren
- ✓ Verdorbenes Frittierfett nicht mit frischem Fett mischen
- ✓ Fritteuse bei Nichtgebrauch nach Abkühlen abdecken
- ✓ Backgut sollte möglichst trocken sein, Tiefgefrorenes kurz antauen
- ✓ Richtiges Verhältnis Backgut Frittierfett 1:10
- ✓ Frittierfett täglich abseihen und filtrieren
- ✓ Fritteuse und Korb täglich gründlich reinigen
- ✓ Kein Buntmetall in der Fritteuse

☆ Die richtigen Frittiertemperaturen:

100-120 °C	Zum Bereithalten
140-150 °C	Zum Vorbacken
150-170 °C	Für Paniertes wie Backhuhn, Gemüse im Backteig, paniertes Fisch, Wiener Schnitzel
170-180 °C	Fertigbacken von Pommes Frites, Krokette, paniertes Käse, Krapfen, Obst im Backteig

☆ Die Kontrolle der Qualität erfolgt durch:

- ✓ Sensorische Beurteilungen – Beurteilung nach den sinnmäßig erfassbaren Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz, etc...)
- ✓ Starker Rauch bei 160-170 °C und dickflüssiges Fett sind immer sichere Kennzeichen des Verderbs.

- ✓ Schnelltests – z.B. Sonden für Polare Substanzen (z.B. Testo, Ebro, Frottino), Teststreifen (z.B. 3M CPT 120), Viskositätsmesser (fri-Check)
- ✓ Laborverfahren – z.B. Bestimmung des Rauchpunkts, Viskosität, Leitfähigkeit oder Bestimmung der freien Fettsäuren

☆ Gebrauchte Frittiermedien gelten lt. Codexkapitel B30 als verdorben, wenn sie:

- ✓ Eindeutige Geruchs- oder Geschmacks-mängel aufweisen
- ✓ Einen oder mehrere der nachstehenden Grenzwerte über- oder unterschreiten:
 - Säurezahl über 2,5
 - Rauchpunkt unter 170 °C
 - Polarer Anteil über 27 %
 - Gehalt an petrolätherunlöslichen oxidierten Fettsäuren über 1,0 %



Fette und Öle

Erstklassige Produktqualität „Made in Austria“

SENNA Fette und Öle



SENNA Alpha Fritter ZERO Palm Bag-in-Box

Art.Nr. 1222207 • 20l

- 100% palmölfreie Rezeptur
- Universal Frittieröl
- Mit wertvollen pflanzlichen Ölen
- Sehr gute Frittierleistung
- Hohe Hitzestabilität
- Lange Haltbarkeit
- Geschmacksneutral



SENNA Alpha Fritter

Art.Nr. 1222206 • 10l

- Universal Frittierfett
- Mit wertvollen pflanzlichen Ölen
- Sehr gute Frittierleistung
- Hohe Hitzestabilität
- Lange Haltbarkeit
- Geschmacksneutral



ideal für Salate und Saucen



SENNA Sonnenblumenöl Bag-in-Box

Art.Nr. 1253312 • 10l

- 100% reines Sonnenblumenöl
- Geruchs- und geschmacksneutral



SENNA Rapsöl Bag-in-Box

Art.Nr. 1251312 • 10l

- 100% reines Rapsöl
- Enthält Omega-3-Fettsäuren



perfekt zum Braten und Frittieren

SENNA Erdnussöl Bag-in-Box

Art.Nr. 1254312 • 10l

- 100% reines Erdnussöl
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Perfekt für Krapfen
- Auch für die asiatische Küche geeignet



SENNA halbflüssige Fette



SENNA TOP

Art.Nr. 1222201 • 20l

- Große Leistungsstärke dank über 50% High-Oleic Sonnenblumenöl
- Höchste Hitzestabilität
- Besonders lange haltbar
- Absolut geruchs- und geschmacksneutral



SENNA TOP ZERO Palm

Art.Nr. 1222212 • 20l

- 100% palmölfreie Rezeptur
- Große Leistungsstärke dank über 50% High-Oleic Sonnenblumenöl
- Höchste Hitzestabilität
- Besonders lange haltbar
- Absolut geruchs- und geschmacksneutral



SENNA Power Fritter

Art.Nr. 1222202 • 20l

- Höchste Haltbarkeit
- Mit der natürlichen Kraft des Rosmarinextraktes
- Höchste Belastbarkeit und Hitzestabilität
- Geruchs- und geschmacksneutral



SENNA Bratcreme

Art.Nr. 1225210 • 5l

- Zum Braten von Fisch und Fleisch
- Ausgezeichnete Stabilität selbst bei hohen Temperaturen und langer Bratzeit
- Zartes Aroma
- Enthält ungesättigte Fettsäuren
- Salzfrei



SENNA Schmelzcreme

Art.Nr. 1225230 • 5l

- Zum Abschmelzen von Gemüse
- Perfekter Buttersersatz und zarte buttrige Farbe
- Ausgezeichnete Stabilität auch nach dem Anrichten
- Kein Klären mehr nötig
- Ausgezeichnetes Spritzverhalten
- Enthält ungesättigte Fettsäuren
- Salzfrei



SENNA Schmelzcreme

Art.Nr. 1225232 • 730ml (6 x 730ml) Tube

- Das Multitalent in der handlichen Tube
- Für süße und pikante Speisen
- Zum Abschmelzen von Gemüse und Teigwaren
- Zum Backen von Palatschinken, Omelettes und Schmarren



SENNA feste Fette



SENNA Goldfritter

Art.Nr. 1221202 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Frittierfett mit hochwertigem Erdnussöl
- Kein Fettfilm am Backgut
- Ausgezeichnete Frittierleistung durch hohe Belastbarkeit
- Geruchs- und geschmacksneutral



SENNA Rio-H

Art.Nr. 1223320 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Ideal für Schlagcremen, zum Verdünnen von Glasurmassen und für Eiscremen
- Hervorragender Schmelz im Endprodukt
- Mischfett auf rein pflanzlicher Basis



SENNA Soft ZERO Tropical

Art.Nr. 1224319 • 15kg

- 100% palmölfrei
- Ohne tropische Fette und Öle
- Ideal für Laugenteige
- Gutes Gashaltvermögen (im Vergleich zu Öl)
- Rein pflanzliche Zutaten
- Universell einsetzbar
- Über einen weiten Temperaturbereich cremig weich und damit gut verarbeitbar



SENNA Fritter

Art.Nr. 1221203 • 10kg (4 x 2,5kg)

Art.Nr. 1221204 • 10kg (4 x 2,5kg) • RSPO SG

- Auch mit zertifiziert nachhaltigem Palmöl erhältlich
- Frittierfett mit hochwertigem Sonnenblumenöl
- Ausgezeichnete Frittierleistung durch hohe Belastbarkeit
- Temperaturstabile Rohstoffe
- Besonders geruchsneutral



SENNA Fritter ZERO Tropical

Art.Nr. 1221205 • 10kg

- 100% palmölfrei
- Ohne tropische Fette und Öle
- Mit hochwertigem Sonnenblumenöl
- Ausgezeichnete Frittierleistung durch hohe Belastbarkeit
- Temperaturstabile Rohstoffe
- Besonders geruchsneutral



SENNA Butterschmalz

Art.Nr. 1124163 • 4kg (8 x 500g)

- Verleiht den Gerichten den typisch feinen Buttergeschmack
- Zum Backen, Braten, Kochen und Frittieren
- Hohe Hitzestabilität
- Spritzt nicht



Milla Fette



Milla Fritter

Art.Nr. 1221302 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Geringe Fettaufnahme am Frittiergut
- Hoher Rauchpunkt
- Geruchsneutral
- Hitzestabil
- Sparsam im Verbrauch



Milla Soft

Art.Nr. 1224315 • 15kg • RSPO SG

- Mit zertifiziert nachhaltigem Palmöl
- Ideal für Laugenteige
- Gutes Gashaltvermögen (im Vergleich zu Öl)
- Rein pflanzliche Zutaten
- Universell einsetzbar
- Über einen weiten Temperaturbereich cremig weich und damit gut verarbeitbar



so leidenschaftlich
ist Backen und Kochen!



Bebo Vario Combi

Art.Nr. 1256200 • 2,5l (4 x 2,5l)

- Flüssiges Bratfett speziell für den Einsatz im Combi-Dämpfer
- Für ideale Bräunung auch im Backofen und Heißluftgerät
- Zeit-, energie- und arbeitssparend
- Ungesalzen
- 100% palmölfreie Rezeptur
- 79% Fett
- Extra Bräunung im Combi-Dämpfer
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Allergenfrei



Bebo Culinaire

Art.Nr. 1256220 • 0,9l (6 x 0,9l)

Art.Nr. 1256210 • 2,5l (4 x 2,5l)

- Wie geklärte Butter zu verwenden
- Flüssiges Bratfett mit vollem Buttergeschmack
- 100% palmölfreie Rezeptur
- 100% Fett
- Reich an Omega 3 Fettsäuren
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Allergenfrei

Neu



SENNA Trennmittel



SENNA Trennwachs

Art.Nr. 1625341 • 10l Kanister
Art.Nr. 1625340 • 30l KEG-Fass

- Saubere Trennung
- Gute Haftung
- Rückstandsarm
- Besonders sparsam im Verbrauch
- Harzfrei



SENNA Trennwachs Universal

Art.Nr. 1625321 • 10l Kanister
Art.Nr. 1625320 • 30l KEG-Fass

- Besonders saubere Trennung
- Besonders gute Haftung – auch auf vertikalen Formen
- Besonders sparsam im Verbrauch
- Universell einsetzbar
- Harzfrei



SENNA Schneideöl

Art.Nr. 1625311 • 10l Kanister
Art.Nr. 1625312 • 30l KEG-Fass

- Besonders dünner, geschmeidiger Film
- Besonders sparsam im Verbrauch
- Harzfrei



SENNA Trennemulsion

Art.Nr. 1625350 • 30l KEG-Fass

- Saubere Trennung
- Besonders gute Haftung – auch auf vertikalen Formen
- Sichtbarkeit aufgrund weißer Farbe
- Besonders sparsam im Verbrauch
- Harzfrei



im praktischen Doppelpack
oder einzeln erhältlich

SENNA Trennfettspray

Art.Nr. 1243230 • 6 x 500ml
Art.Nr. 1243234 • 2 x 500ml (inklusive gratis Profi-Teigkarte)

- Schnelle und saubere Trennung
- Kein Ankleben der Backwaren
- Kein Absetzen des Fettes am Formboden
- Einfache und schnelle Anwendung



SENNA 11er Golden System



SENNA Golden Sonnenblumenöl

Art.Nr. 1256120 • 32l

- 100% reines Sonnenblumenöl
- Geruchs- und geschmacksneutral



SENNA Golden Pflanzenöl

Art.Nr. 1256110 • 32l

- Pflanzenöl
- Universell einsetzbar



SENNA Golden Frittieröl

Art.Nr. 1256130 • 32l

- Aus Sonnenblumen- und Erdnussöl
- Hohe Frittierleistung durch Hitzestabilität und Belastbarkeit
- Geruchs- und geschmacksneutral



Tipps & Tricks



Mit nur ein paar kleinen Handgriffen und einer Prise Kreativität lassen sich unsere pikanten SENNA Saucen auch ganz einfach in eine Geschmacksexplosion der etwas anderen Art verwandeln.

Sie glauben uns nicht? – Probieren Sie es doch einfach aus!

☆ Ruf der Berge

Unsere leckere SENNA Sauce Tartare mit einem Schuss Obstler und SENNA Ketchup verfeinert, ergibt eine köstliche Tiroler Sauce.

 Unser Tipp: Die Tiroler Sauce zu knusprig gebratenen Rosmarin-Kalbskoteletts servieren.

☆ Orientalischer Traum

SENNA Curry Sauce mit frischen, kleingeschnittenen Apfelwürfeln verfeinern und mit Chili-Fäden anrichten. Ein Schuss Kokosmilch bringt noch mehr Exotik.

Wer es gerne scharf hat, kann noch einen Hauch Chilipulver beimengen.

 Unser Tipp: Gemeinsam mit Chicken-Satay (Gegrillte Hühnerbrust am Spieß) und Mangostücken anrichten.

☆ Edle Verführung

Etwas französischer Flair gewünscht? Einfach SENNA Cocktailsauce mit Weinbrand oder Cognac verfeinern. Anschließend frisch geriebenen Kren unterrühren.

 Unser Tipp: Dazu passen zart gebratene Riesengarnelen und warmes Knoblauch Baguette.

☆ Western Style

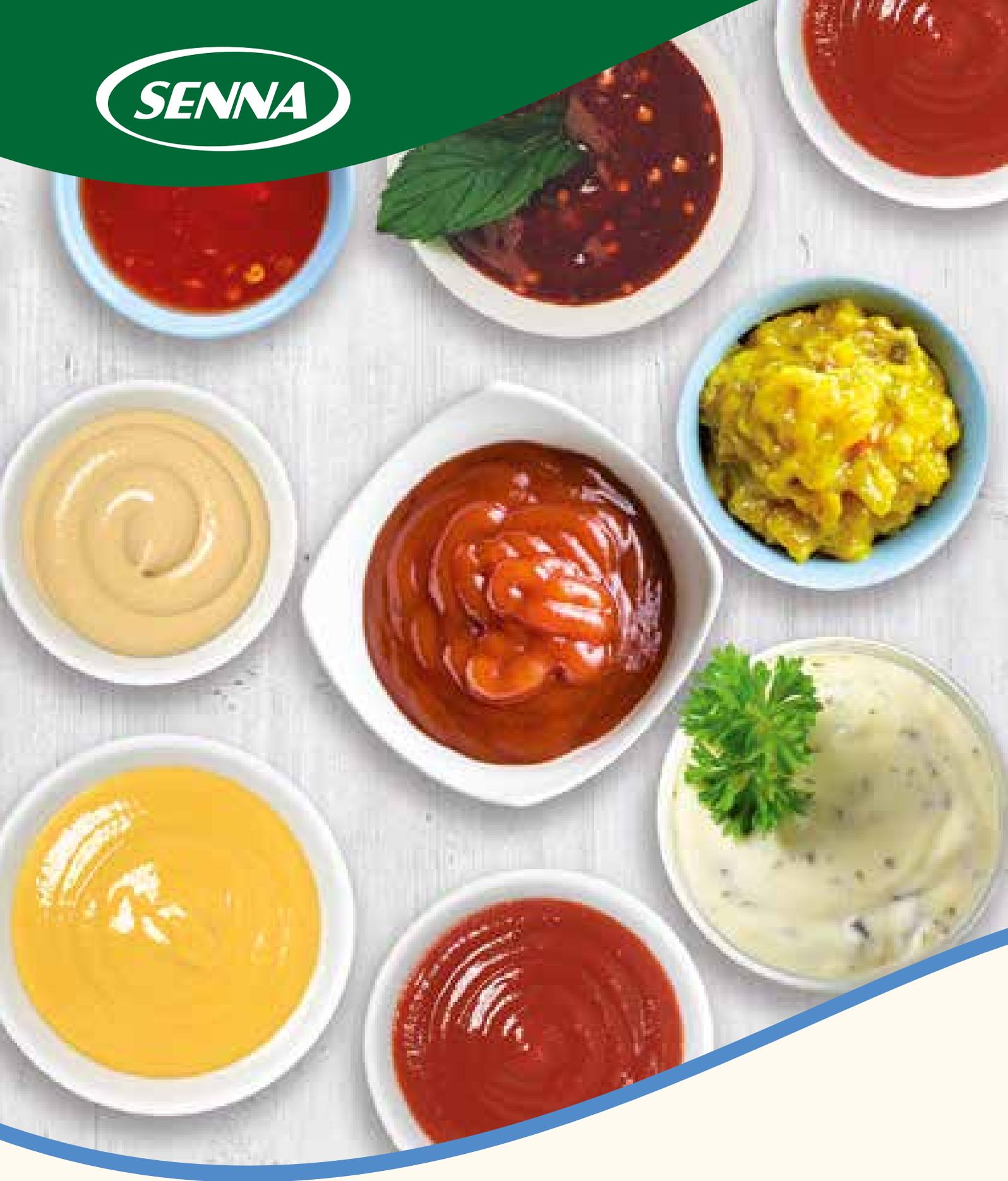
SENNA Barbecue Sauce mit herben Bourbon Whiskey verfeinert schmeckt noch besser!

 Unser Tipp: Die verfeinerte Barbecue Sauce gemeinsam mit einem deftigen „Smokey Beef Burger“ und Curly-Fries servieren.

☆ Leichte Frische

Einen sommerlichen Touch zaubert die SENNA Knoblauch Sauce verfeinert mit Creme fraiche auf Ihren Teller.

 Unser Tipp: Dazu passt eine leichte Gemüsevariation mit Zucchini, Paprika tricolore, Melanzani, Frühlingszwiebeln und reifen Cocktailtomaten.



Saucen

Pikante Saucen-Kreationen

SENNA Tuben



SENNA Ketchup

Art. Nr. 1235223 • 500g (6 x 500g) Tube
Art. Nr. 1235206 • 800g (6 x 800g) Tube
Art. Nr. 1235214 • 1,3kg (8 x 1,3kg) Tube

- Vollfruchtiger Tomatengeschmack
- Hoher Tomatenanteil



SENNA Senf

Art. Nr. 1236211 • 700g (6 x 700g) Tube
Art. Nr. 1236212 • 1,2kg (8 x 1,2kg) Tube

- Estragon Senf
- Feine Senfnote
- Pikant-würziger Geschmack



SENNA Mayo 25%

Art. Nr. 1236221 • 1,1kg (8 x 1,1kg) Tube

- Mayonnaise mit 25% Fettanteil
- Die kalorienreduzierte Alternative unter den Mayonnaisen
- Für die ernährungsbewusste Küche



SENNA Mayo 50%

Art. Nr. 1232200 • 450g (6 x 450g) Tube
Art. Nr. 1236220 • 1,1kg (8 x 1,1kg) Tube

- Mayonnaise mit 50% Fettanteil
- Vollmundig im Geschmack
- Ideal zum Dressieren und weiterverarbeiten



SENNA Mayo 80%

Art. Nr. 1236219 • 1,1kg (8 x 1,1kg) Tube

- Mayonnaise mit 80% Fettanteil
- Sehr voller und runder Geschmack
- Hervorragende Stabilität



SENNA Sauce Tartare

Art. Nr. 1234233 • 450g (6 x 450g) Tube
Art. Nr. 1236222 • 1,1kg (8 x 1,1kg) Tube

- Authentischer Genuss
- Ausgewogene Kombination von aromatischem Gemüse und Kräutern
- Knackige Gurkerl, fruchtige Kapern, zarte Zwiebeln und aromatische Petersilie

SENNA Tuben



SENNA Curry Sauce

Art. Nr. 1236226 • 700g (6 x 700g) Tube

- Ein Hauch Exotik!
- Exotisch fruchtiges Aroma
- Fruchtige Ananas und mild würzige Currymischung



SENNA Sour Cream

Art. Nr. 1236216 • 700g (6 x 700g) Tube

- Mit frischem Sauerrahm und Joghurt
- Absolut perfekt für Potato Wedges oder Pommes Frites



SENNA Cocktail Sauce

Art. Nr. 1236227 • 700g (6 x 700g) Tube

- Zu edel für BBQ? Sicher nicht!
- Cremig-mild
- Sonnengereifte Tomaten und ein Hauch von edlem Cognac-Geschmack



SENNA Knoblauch Sauce

Art. Nr. 1236225 • 700g (6 x 700g) Tube

- Unverzichtbar beim Grillen!
- Runder Geschmack
- Feiner Knoblauch



American Style!



SENNA Barbecue Sauce

Art. Nr. 1236223 • 700g (6 x 700g) Tube

- Hauch von Freiheit und Abenteuer
- Deftig rauchige Note
- Sonnengereifte Tomaten, feine Zwiebeln und knackige Paprika



ein pikantes Vergnügen



SENNA Grill Sauce

Art. Nr. 1236224 • 700g (6 x 700g) Tube

- Fruchtig-frecher Flirt
- Pikant-würzige Schärfe
- Sonnengereifte Tomaten, knackige Paprika, zarte Zwiebeln und leckerer Mais



SENNA Burger Sauce

Art.Nr. 1236232 • 700g (6 x 700g) Tube

- Das gewisse Etwas für jeden Burger
- Auch als Dip für Pommes
- Frische Tomatennote, erlesene Gewürze und feine Gewürzgurken



SENNA Curry Ketchup

Art. Nr. 1236230 • 800g (6 x 800g) Tube

- Die exotische Ketchup-Bereicherung
- Vollfruchtige Tomaten und aromatisches Curry
- Zum Verfeinern von gegrillten und gebratenen Speisen und als würziger Dip



Der Geheimtipp für köstliche Premium-Burger – die SENNA Saucen!

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Salatgurke

- 1 Tomate
- 2 Hand voll Rucola
- 1 Hand voll Soja-Sprossen
- 4 Rindersteaks à ca. 150 g
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL SENNA Bratcreme
- 2 Klecks SENNA Burger Sauce
- 4 Burgerbuns

Tipp: Dazu passen hervorragend knusprige Pommes mit SENNA Sour Cream Dip.

Zubereitung:

Die Gurke und die Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola und die Soja-Sprossen waschen und trocknen.

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit SENNA Bratcreme von beiden Seiten je 1-2 Minuten scharf anbraten und noch einige Minuten bei milder Hitze rose weiterbraten.

Die Burgerbuns halbieren und jede Brötchenseite mit der SENNA Burger Sauce beschmieren. Mit Gurken- und Tomatenscheiben, Steak, Rucola und Sprossen belegen. Die Brötchendeckel aufsetzen und mit einem Holzspieß fixieren.





Vertraute Qualität aus Österreich

Die schmackhaften SENNA Saucen in modernem Design!



SENNA Eimer



SENNA Ketchup

Art.Nr. 1235203 • 5kg Eimer

Art.Nr. 1235220 • 10kg + 2kg gratis Eimer

- Vollfruchtiger Tomatengeschmack
- Hoher Tomatenanteil



SENNA Estragon Senf

Art.Nr. 1236205 • 5kg Eimer

- Feine Senfnote
- Pikant-würziger Geschmack



SENNA Mayo 25%

Art.Nr. 1233281 • 5kg Eimer

- Mayonnaise mit 25% Fettanteil
- Die kalorienreduzierte Alternative unter den Mayonnaisen
- Für die ernährungsbewusste Küche



SENNA Mayo 50%

Art.Nr. 1232207 • 5kg Eimer

Art.Nr. 1232210 • 10kg Eimer

Art.Nr. 1232213 • 15kg Eimer

Art.Nr. 1232225 • 25kg Eimer

- Mayonnaise mit 50% Fettanteil
- Vollmundig im Geschmack
- Ideal zum Dressieren und weiterverarbeiten
- Erhältlich in verschiedenen Gebindegrößen



SENNA Mayo 80%

Art.Nr. 1231217 • 5kg Eimer

Art.Nr. 1231231 • 15kg Eimer

- Mayonnaise mit 80% Fettanteil
- Sehr voller und runder Geschmack
- Hervorragende Stabilität



SENNA Sauce Tartare

Art.Nr. 1234237 • 5kg Eimer

- Authentischer Genuss
- Ausgewogene Kombination von aromatischem Gemüse und Kräutern
- Knackige Gurkerl, fruchtige Kapern, zarte Zwiebeln und aromatische Petersilie



SENNA Portionspackungen



SENNA Ketchup

Art.Nr. 1234430 • 1,5kg (100 x 15g) Portionspackung

Art.Nr. 1234432 • 2kg (100 x 20g) Portionspackung

Art.Nr. 1234431 • 3kg (200 x 15g) Portionspackung

- Vollfruchtiger Tomatengeschmack
- Hoher Tomatenanteil



SENNA Mayo 50%

Art.Nr. 1234400 • 1,5kg (100 x 15g) Portionspackung

Art.Nr. 1234401 • 3kg (200 x 15g)

- Mayonnaise mit 50% Fettanteil
- Vollmundig im Geschmack



SENNA Barbecue Sauce

Art.Nr. 1234424 • 2kg (80 x 25g) Portionspackung

- Hauch von Freiheit und Abenteuer
- Deftig rauchige Note
- Sonnengereifte Tomaten, feine Zwiebeln und knackige Paprika



SENNA Estragon Senf

Art.Nr. 1234450 • 2kg (100 x 20g) Portionspackung

- Feine Senfnote
- Pikant-würziger Geschmack



SENNA Sauce Tartare

Art.Nr. 1234420 • 2kg (80 x 25g) Portionspackung

- Authentischer Genuss
- Ausgewogene Kombination von aromatischem Gemüse und Kräutern
- Knackige Gurkerl, fruchtige Kapern, zarte Zwiebeln und aromatische Petersilie



SENNA Preiselbeeren

Art.Nr. 1234428 • 2,4kg (80 x 30g) Portionspackung

- 55% Fruchtanteil
- Fruchtig-herber Geschmack
- Idealer Begleiter zu gebratenen und frittierten Speisen



Tipps & Tricks



Reis zählt weltweit zu einer der beliebtesten Grundnahrungsmitteln. Den Einsatzmöglichkeiten sind dabei kaum Grenzen gesetzt!

Mit den nachfolgenden Tipps & Tricks gelingt Ihnen die leckere Beilage mit Sicherheit!

☆ Was ist das Parboiling-Verfahren?

Im Parboiling-Verfahren werden unter heißem Dampf und hohem Druck die vielen wichtigen Vitamine in das Innere des Reiskorns gedrückt. Hierbei bleiben nahezu alle Vitamine für die gesunde Ernährung erhalten.

☆ Gedünsteter Reis

Verwenden Sie nur wenig Wasser, ansonsten gehen viele der wasserlöslichen Nährstoffe verloren. Wichtig ist ebenso die Hitze beim Reiskochen. Am besten ist es, den Reis nicht sprudelnd gar zu kochen, sondern nur einmal kurz aufwallen lassen und dann auf kleiner Stufe quellen lassen. So bleiben auch die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten.

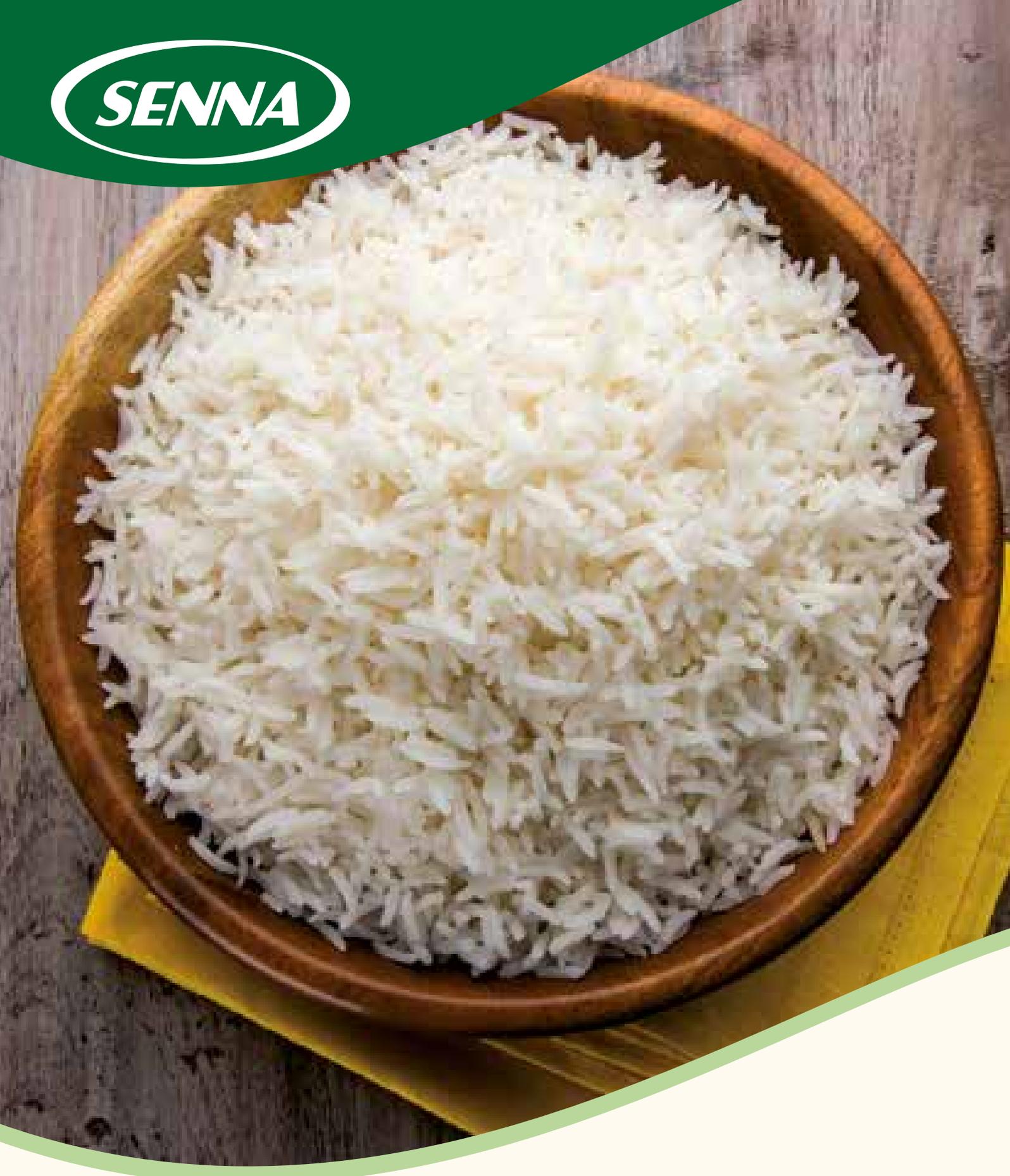
☆ Gedämpfter Reis

Den Reis in einem Topf mit Siebeinsatz über kochendem Wasser garen. Auf diese Weise werden die Nährstoffe geschont und der Reis bleibt locker und körnig.

☆ Lagerung

Am Besten lagert sich Reis in seiner Originalverpackung. Besonders in luftdichten Gläsern oder Dosen kann er schnell muffig werden.

Aufgrund seines geringen Feuchtigkeitsgehaltes ist Reis grundsätzlich für die Vorratshaltung gut geeignet, dennoch sollte er kühl, dunkel, trocken und frei von Fremdgerüchen gelagert werden. So kann eine langanhaltend gleichbleibende Qualität erzielt werden.



Beilagen

Vielfältige Begleiter am Teller



bali® Langkornreis parboiled

Art.Nr. 1290020 • 10kg

Art.Nr. 1290025 • 2kg (5 x 2kg)

Art.Nr. 1290021 • 10kg GV Box

Art.Nr. 1290030 • 25kg

- Langkornreis, parboiled
- Feiner Geschmack
- Hervorragende Kocheigenschaften
- Kein Kleben bei längerem Warmhalten
- Bain-Marie stabil



bali® Bio Langkornreis parboiled

Art.Nr. 1290035 • 10kg

- Bio-Qualität
- Feiner Geschmack
- Hervorragende Kocheigenschaften
- Standstabilität, auch nach längeren Standzeiten



bali® Basmati Reis & Wildreis

Art.Nr. 1290042 • 2kg (5 x 2kg)

- Basmati & Wildreis parboiled
- Ausgewählte Rohstoffe
- Feinster Geschmack durch feine Sortierung



bali® Basmatireis parboiled

Art.Nr. 1290040 • 5kg

Art.Nr. 1290041 • 2kg (5 x 2kg)

- Basmatireis, parboiled
- Hocharomatisch und exotisch
- Hervorragende Kocheigenschaften
- Kein Kleben bei längerem Warmhalten
- Bain-Marie stabil



bali® Jasminreis

Art.Nr. 1290090 • 2kg (5 x 2kg)

- Jasminreis
- Feines Aroma
- Kurze Garzeit



bali® Wildreismix

Art.Nr. 1290050 • 2kg (5 x 2kg)

- Mix aus parboiled Langkornreis und Wildreis
- Hervorragende Kocheigenschaften
- Kein Kleben bei längerem Warmhalten
- Bain-Marie stabil



bali[®] Reisflocken

Art.Nr. 1290080 • 10kg

- Rasche Zubereitung
- Besonders bekömmlich



bali[®] Reismehl

Art.Nr. 1290085 • 5kg

- Diätetisches Lebensmittel zur besonderen Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden
- Von Natur aus gluten- und laktosefrei
- Gute Bindeeigenschaften
- Schnelle und einfache Zubereitung



bali[®] Milchreis

Art.Nr. 1290083 • 2kg (5 x 2kg)

- Gelingt immer!
- Cremiger Reis durch stärkehaltige Körner



bali[®] PUNJAbali Basmati Reis

Art.Nr. 1290053 • 5kg (3 x 5kg)

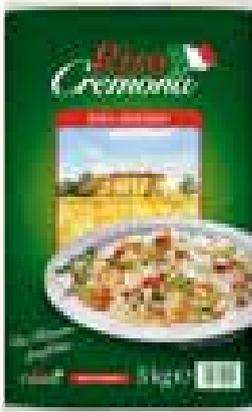
- Besonders aromatischer, langkörniger Reis
- Aus der Punjab Region
- Authentische Spitzenqualität



**Eine einzigartige Auswahl für jeden
Geschmack und jede Situation!**

**Das breite Sortiment der
Rickmers Reismühle
beziehen Sie am
besten bei Ihrem
SENN Kundenbetreuer.**

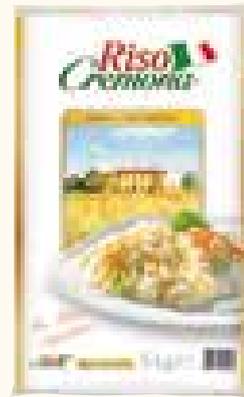




bali® Riso Cremona Arborio

Art.Nr. 1290045 • 5kg (3 x 5kg)

- Original italienischer Arborio Reis
- Besonders große Reiskörner in extrafeiner Qualität
- Klebt nicht und bleibt stets bissfest
- Perfekt für italienische Gerichte wie Risotto



bali® Riso Cremona Carnaroli

Art.Nr. 1290051 • 5kg (3 x 5kg)

- Superfino Qualität
- Einzigartige Cremigkeit
- Behält die Form auch nach dem Kochen

Was unterscheidet den Riso Cremona Arborio vom Riso Cremona Carnaroli?



Arborio - Top Qualität für den breiten Geschmack

- Kurzes, rundes und perliges Reiskorn mit Ursprung in Norditalien
- Wenig Stärke aber dennoch cremig im Endergebnis
- Kann 5x so viel Flüssigkeit wie sein Eigengewicht absorbieren
- Klebrigere Konsistenz als Carnaroli

Carnaroli - Der Reis Ferrari

- Beste Superfino Qualität von langkörnigem Reis aus der Lombardei
- Rundes und mittellanges Korn mit einer komplexen Stärkestruktur, welches Flüssigkeit sehr gut aufnimmt
- Durch den höheren Stärkegehalt bleibt die Form des Reiskorns auch während des Kochens besser erhalten

SENNA & 11er

ÖSTERREICHISCHE TOP-QUALITÄT AUS EINER HAND



SELECTION



BESTELLEN SIE DAS ERSTKLASSIGE
11er GASTRO-SORTIMENT
JETZT BEI IHREM **SENNA** KUNDENBETREUER



11er-DIE MARKE DER CHEFKÖCHE

www.11er.at

Weil´s von efko ist.



SENNA & efko
Zwei starke Partner
für die Gastronomie!



Tipps & Tricks



*La Cucina Italiana steht für Küche mit höchsten Ansprüchen.
Mit den Produkten aus dem SENNA Cucina Italiana Sortiment
können Sie nicht nur schnelle Beilagen zaubern, sondern auch mit
köstlichen Hauptspeisen der klassisch-mediterranen Küche überzeugen.
Wir wünschen gutes Gelingen!*

☆ Welches Olivenöl wofür?

Kaltgepresstes Olivenöl, auch als „natives“ oder „Olivenöl extra vergine“ bezeichnet, ist gegenüber Hitze hochempfindlich. Bei einer Temperatur über 180 Grad können aus den wertvollen Inhaltsstoffen giftige Verbindungen entstehen und es fängt in der Pfanne rasch zu rauchen an. Daher sollten Olivenöle wie das Monini Classico und das Monini Delicato hauptsächlich für die kalte Anwendung verwendet werden, wo sie ihren fein-fruchtigen Geschmack bestens entfalten können.

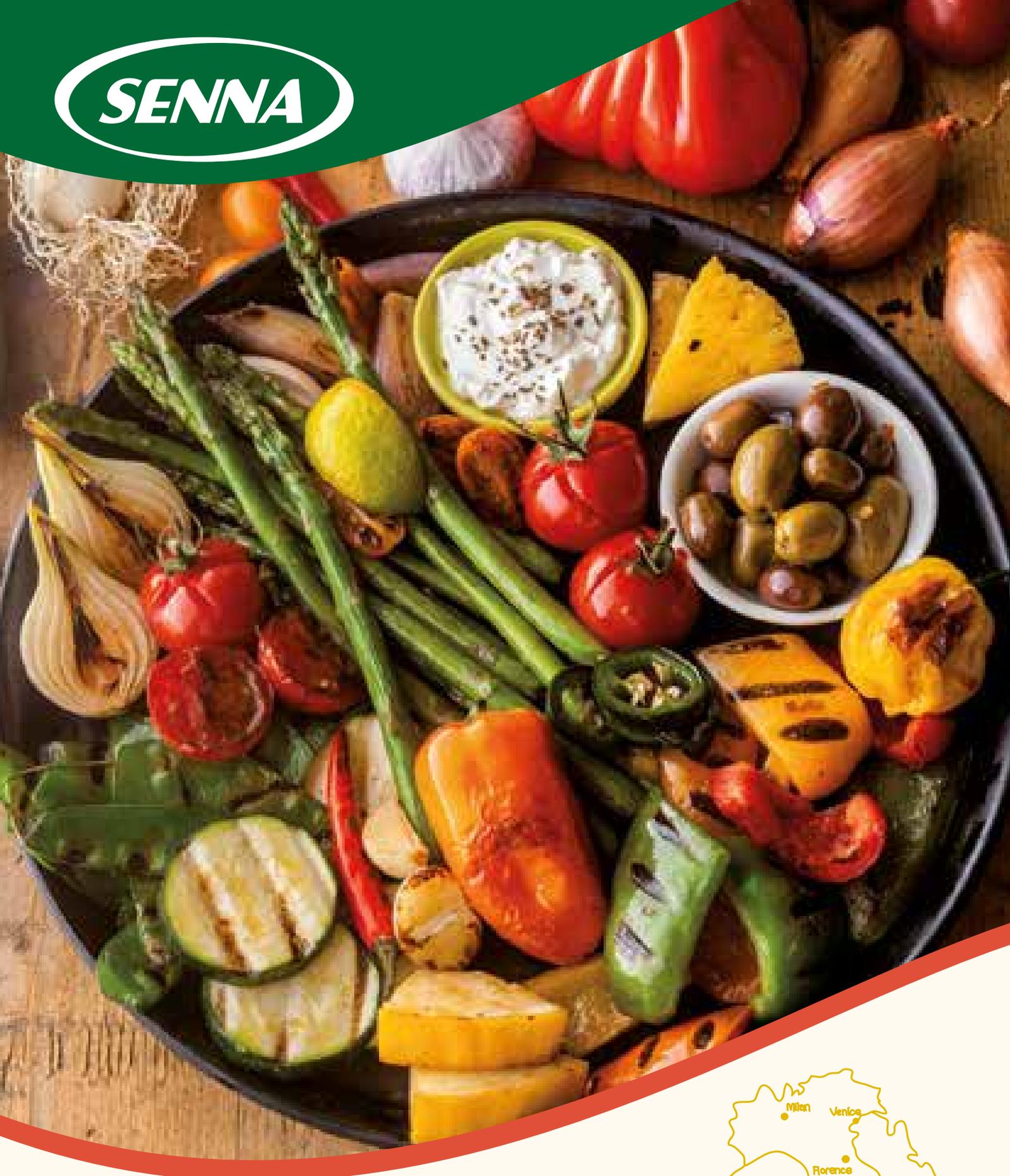
Hingegen ist das Monini Anfora Olivenöl bestens zum Braten geeignet. Es zeichnet sich durch einen hohen Rauchpunkt sowie eine hohe Hitzestabilität aus.

☆ Schnelle und einfache Gemüsebeilage gewünscht?

Einfach SENNA Antipasti auf den Grill legen, in der Pfanne oder Mikrowelle erwärmen. So haben Sie in wenigen Minuten eine schnelle Ergänzung für Ihr Gericht und bringen gleichzeitig etwas Abwechslung auf den Teller!

↑
Unser Tipp

VERFEINERN SIE IHR GEMÜSE
DOCH MAL MIT EIN PAAR SCHEIBEN
PROSCIUTTO UND FRISCH
GEHOBELTEM PARMESAN!



SENNA Cucina Italiana

Zaubert einen Hauch Italien in jede Küche



SENNA Cucina Italiana Antipasti



SENNA Cucina Italiana gegrillte Melanzani

Art.Nr. 1249552 • 1kg (4 x 1kg)

- Gegrillte Melanzani in Sonnenblumenöl eingelegt



SENNA Cucina Italiana gegrillte Champignons

Art.Nr. 1249551 • 1kg (4 x 1kg)

- Gegrillte Champignons in Sonnenblumenöl eingelegt



SENNA Cucina Italiana gegrillte Artischocken

Art.Nr. 1249554 • 1kg (4 x 1kg)

- Gegrillte Artischocken in Sonnenblumenöl eingelegt



SENNA Cucina Italiana Antipasti Mix

Art.Nr. 1249557 • 1kg (4 x 1kg)

- Mediterrane Variation aus Tomaten, Paprika, Zucchini und Zwiebeln in Sonnenblumenöl eingelegt



SENNA Cucina Italiana gegrillte Zwiebel

Art.Nr. 1249555 • 1kg (4 x 1kg)

- Gegrillte Zwiebel in Sonnenblumenöl eingelegt



SENNA Cucina Italiana gegrillte Zucchini

Art.Nr. 1249553 • 1kg (4 x 1kg)

- Gegrillte Zucchini in Sonnenblumenöl eingelegt

SENNA Cucina Italiana Antipasti



SENNA Cucina Italiana getrocknete Tomaten

Art.Nr. 1249550 • 1kg (4 x 1kg)

- Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl eingelegt



SENNA Cucina Italiana gegrillte Paprika

Art.Nr. 1249556 • 1kg (4 x 1kg)

- Gegrillte Paprika in Sonnenblumenöl eingelegt



SENNA Cucina Italiana grüne Oliven ohne Kern

Art.Nr. 1249558 • 1kg (4 x 1kg)

- Grüne Oliven ohne Kern in Sonnenblumenöl eingelegt

SENNA Cucina Italiana Tomatenprodukte



mit 95%
Tomatenanteil



SENNA Cucina Italiana Tomatenbasis-Sauce

Art.Nr. 1249535 • 4,15kg (3 x 4,15kg)

- Mediterraner, vollfruchtiger Geschmack
- Kann 1:1 verwendet werden – spart wertvolle Arbeitszeit
- Nur beste Qualität: ohne Strunke, ohne Kerne, ohne Schale
- Tomatenstücke in fein gewürzter Tomatensauce
- Ideale Basis für italienische Gerichte



SENNA Cucina Italiana Tomatenbasis-Sauce

Art.Nr. 1249534 • 2,5kg (6 x 2,5kg)

- Mediterraner, vollfruchtiger Geschmack
- Kann 1:1 verwendet werden – spart wertvolle Arbeitszeit
- Nur beste Qualität: ohne Strunke, ohne Kerne, ohne Schale
- Tomatenstücke in fein gewürzter Tomatensauce
- Ideale Basis für italienische Gerichte



SENNA Cucina Italiana Pizzasauce

Art.Nr. 1234298 • 5kg

- Vollfruchtiger Tomatengeschmack
- Pikant gewürzt
- Mit Gemüsestücken und Kräutern verfeinert
- Frost- und backstabil



Monini Olivenöle



Monini Classico natives Olivenöl extra

Art.Nr. 1249605 • 2l (6 x 2l) PET - Flasche
Art.Nr. 1249603 • 3l (4 x 3l) Metallkanister

- Hochwertiges, natives Olivenöl extra aus erster Pressung
- Angenehm frische Note
- Für die besondere Verfeinerung der Speisen
- Ideal für die kalte Küche und zum Kochen



Monini Delicato natives Olivenöl extra

Art.Nr. 1249604 • 1l (6 x 1l) Glasflasche

- Hochwertiges, natives Olivenöl extra aus erster Pressung
- Zarter Geschmack und milder Duft
- Ideal für die kalte Küche und zum Kochen



Neu!

präzise und einfache Dosierung

Monini Gran Fruttato

Art.Nr. 1249607 • 1l (6 x 1l) Glasflasche

- Mit innovativem Pop-up-Ausgießer
- Präzise und einfache Dosierung
- Besonders fruchtiges Olivenöl
- 100% aus Italien
- Ideal fürs Salatbuffet



Monini Bios Olivenöl

Art.Nr. 1249609 • 0,5l (6 x 0,5l) Glasflasche

- Ideal für die kalte Küche
- Für die besondere Verfeinerung der Speisen
- Mit leicht fruchtiger Note



Monini Anfora Olivenöl

Art.Nr. 1249608 • 2l (6 x 2l) PET - Flasche
Art.Nr. 1249601 • 3l (4 x 3l) Metallkanister

- Hohe Hitzestabilität
- Hoher Rauchpunkt
- Ideal zum Braten



Tipps & Tricks



Nur ein paar kleine Handgriffe machen es möglich, mit Hilfe der SENNA Salatdressings köstliche Salatkreationen zu gestalten.

Die nachfolgend zusammengefassten Tipps & Tricks sollen Ihnen dabei helfen, für jeden Salat das optimale Dressing zu wählen und somit wohlschmeckende Kompositionen zu erzielen.

☆ SENNA Joghurt Dressing

Passend zu verschiedenen Blattsalaten (z.B. Baby leaf), Rohkost und Nudelsalat.

☆ SENNA Essig & Öl Dressing

Zu Blattsalaten wie Eichblatt, Wurstsalaten und zu kalten Gerichten.

☆ SENNA Kräuter Dressing

Ideal zu Blattsalaten wie Kopfsalat (Buttersalat) und zu Gemüsesalaten.

☆ SENNA Balsamico Dressing

Köstlich zu Tomaten mit Mozzarella und mediterranen Salaten (z.B. Rucola).

☆ SENNA Balsamico Essig

Ideal zum Kombinieren und als Basis für vielfältige Eigenkreationen.

☆ SENNA French Dressing

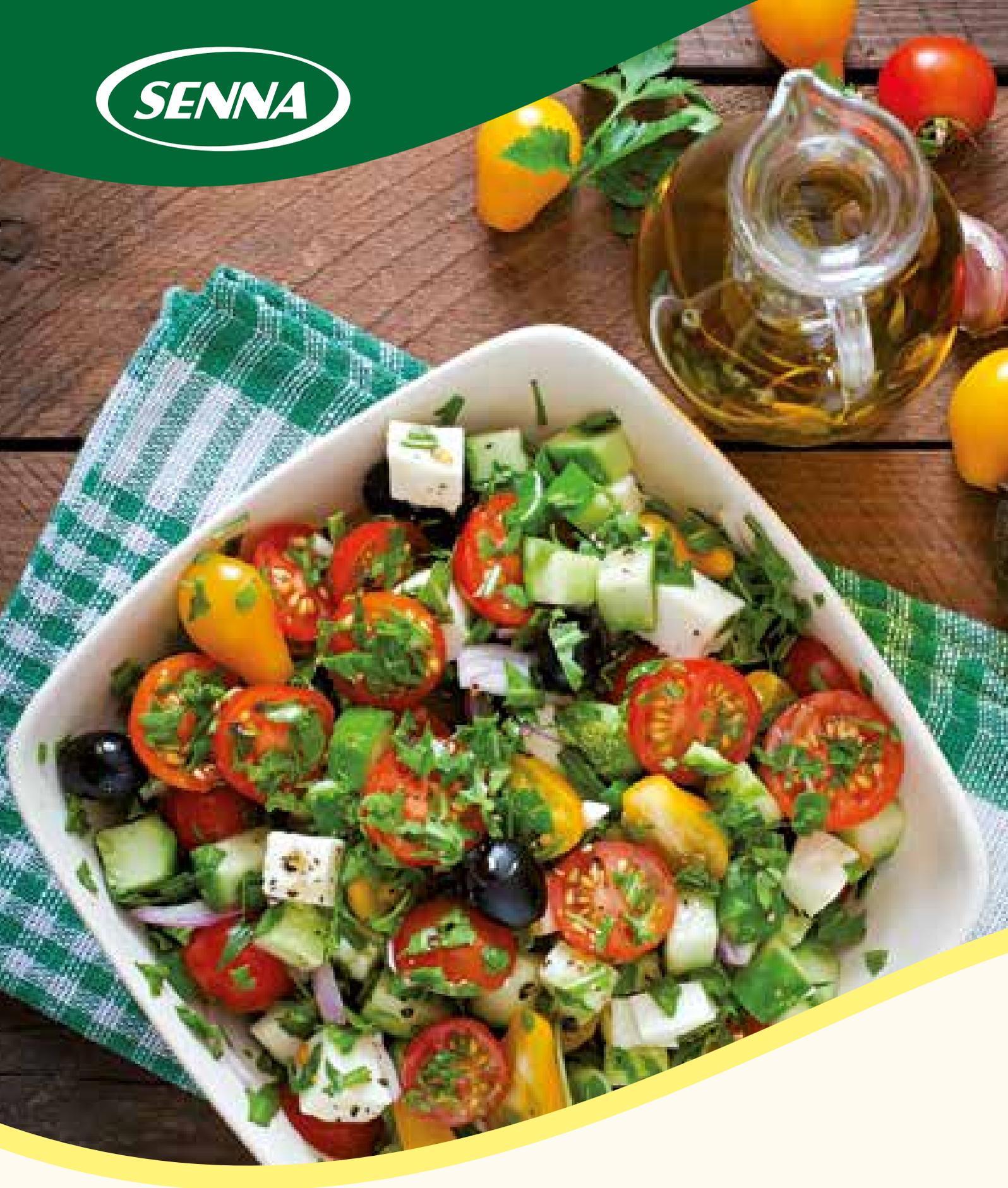
Zu Blattsalaten oder rotem Chicorée sowie Wurstsalaten.

☆ SENNA Knoblauch Dressing

Köstlich zu Chinakohl und Gurken, oder zu Fischsalaten und Rohkost.

☆ SENNA Olivenöl

Ideal zum Kombinieren und als Basis für vielfältige Eigenkreationen



Dressings

Die Lösung für köstliche Salate!

SENNA Portionspackungen



SENNA Joghurt Dressing

Art.Nr. 1234525 • 2l (80 x 25ml)

- Mit frischem Joghurt
- Cremige Konsistenz
- Ohne Ei



SENNA Essig & Öl Dressing

Art.Nr. 1234522 • 2l (80 x 25ml)

- Mit reinem Sonnenblumenöl
- Ohne Ei
- Milde Würze, mit einem Hauch von Senf und Zitrone



SENNA Kräuter Dressing

Art.Nr. 1234527 • 2l (80 x 25ml)

- Mild, mit aromatischen Kräutern
- Cremig-feine Konsistenz
- Ohne Ei



SENNA Balsamico Dressing

Art.Nr. 1234523 • 2l (80 x 25ml)

- Mediterraner Geschmack
- Mit original italienischem Balsamicoessig
- Optimal zu Tomaten mit Mozzarella



SENNA Knoblauch Dressing

Art.Nr. 1234526 • 2l (80 x 25ml)

- Mit abgerundetem Knoblauchgeschmack
- Cremig-feine Konsistenz
- Ohne Ei



SENNA French Dressing

Art.Nr. 1234524 • 2l (80 x 25ml)

- Mit pikanter Senfnote
- Cremig-feine Konsistenz



SENNA Portionspackungen



SENNA Balsamico Essig

Art.Nr. 1234465 • 0,9l (100 x 9ml)

- Original italienischer Balsamicoessig
- Fruchtiges Aroma
- Feine Säure



SENNA Olivenöl

Art.Nr. 1234460 • 1,1l (100 x 11ml)

- Mildes, natives Olivenöl aus erster Pressung
- Fein-fruchtiges Aroma



Tipps & Tricks



*Gemeinsam mit unseren Kunden
haben wir in jahrzehntelanger Zusammenarbeit
und intensivem Austausch wichtige Tipps & Tricks für
die Anwendung der Produkte unserer süßen Convenience
Sortimentes entwickelt.
Nachfolgend zusammengefasst sollen Ihnen
diese dabei helfen, optimale Ergebnisse zu erzielen.*

☆ Füllcremen leicht gemacht

Aus den SENNA Dessertsaucen lassen sich kombiniert mit unserem SENNA Obersfond neutral und der SENNA Schlagcreme auch optimal Füllcremen für Torten herstellen!

☆ Leckerer Schokoladendessert

Für ein schnelles und leckeres Dessert einfach den SENNA Obersfond Schoko zubereiten und mit SENNA Himbeer Sauce garnieren. Das Ganze in einer durchsichtigen Glasschale mit frischen roten Beeren servieren.

☆ Dessertcremen mal anders

Da unsere Schlagcreme auch für Schlagmaschinen und ISI Flaschen perfekt geeignet ist, kann eine super schnelle Dessertcreme auch folgendermaßen hergestellt werden:

SENNA Schlagcreme mit Ihrer SENNA Dessertsauce nach Wahl gemeinsam in eine ISI Flasche füllen und zu dazu passenden Eissorten oder auch pur servieren.

☆ Vanillepudding - schnell & einfach

Mithilfe der SENNA Kaltcreme kann innerhalb kürzester Zeit ein cremiger Vanillepudding hergestellt werden, der sofort verarbeitet werden kann. Da die Creme kalt angerührt wird, spart man sich das Kochen und gewinnt damit wertvolle Zeit in der Küche.

☆ Dekorieren

Für ein perfekt gelungenes Dekor sollten die aus SENNA Massa Bianca ausgestochenen Figuren mindestens 1-2 Tage trocknen. Danach bleiben sie stabil und können einfach auf der Torte angebracht werden.



Convenience Süß

Geheimnisse der österreichischen Backtradition

SENNA Dessertsaucen



SENNA Schoko Sauce

Art. Nr. 1243190 • 1,4kg (6 x 1,4kg) Tube

- Zum Verfeinern von Desserts, Eiscoups, Cremes und Puddings
- Zum Anrichten von Saucenspiegeln
- Servierfertig – kalt und warm anwendbar
- Feiner Schokoladengeschmack



SENNA Erdbeer Sauce

Art. Nr. 1243192 • 1,4kg (6 x 1,4kg) Tube

- Zum Verfeinern von Desserts, Eiscoups, Cremes und Puddings
- Zum Anrichten von Saucenspiegeln
- Servierfertig – kalt und warm anwendbar
- Natürlich-fruchtiger Erdbeergeschmack



SENNA Caramel Sauce

Art. Nr. 1243194 • 900g (6 x 900g) Tube

- Zum Verfeinern von Desserts, Eiscoups, Cremes und Puddings
- Zum Anrichten von Saucenspiegeln
- Servierfertig – kalt und warm anwendbar
- Besonders cremiger Karamellgeschmack



SENNA Himbeer Sauce

Art. Nr. 1243195 • 900g (6 x 900g) Tube

- Zum Verfeinern von Desserts, Eiscoups, Cremes und Puddings
- Zum Anrichten von Saucenspiegeln
- Servierfertig – kalt und warm anwendbar
- Besonders fruchtiger Himbeergeschmack



SENNA Mango-Marille Sauce

Art. Nr. 1243197 • 900g (6 x 900g) Tube

- Zum Verfeinern von Desserts, Eiscoups, Cremes und Puddings
- Zum Anrichten von Saucenspiegeln
- Servierfertig – kalt und warm anwendbar
- Fruchtig harmonischer Mango-Marillen Geschmack

SENNA Dessertsaucen und Cremes



SENNA Kaltcreme ZERO Palm

Art.Nr. 1244212 • 10kg

- Kaltlösliches Cremepulver
- Angenehmer Vanillegeschmack
- Sehr guter Schmelz
- Einfach und schnell in der Verarbeitung
- Hohe Backstabilität



SENNA Schlagcreme

Art.Nr. 1246210 • 1l (12 x 1l) Tetra Pack

Art.Nr. 1246212 • 10l Bag-in-Box

- Hohes Volumen
- Zarter Schmelz
- Für alle Sahneautomaten geeignet
- Gezuckert
- Aus rein pflanzlichen Fetten



SENNA Dunkle Creme

Art.Nr. 1247309 • 6kg

- Geschmack fein-herber Bitterschokolade
- Pur genießen oder individuell weiterverarbeiten



SENNA Weiße Creme

Art.Nr. 1247308 • 6kg

- Geschmack köstlicher weißer Schokolade
- Pur genießen oder individuell weiterverarbeiten



SENNA Vanille Sauce

Art.Nr. 1246215 • 1l (12 x 1l)

- Zarter Vanillegeschmack
- Cremig-feine Konsistenz
- Mikrowellentauglich und Bain Marie stabil (ohne Verpackung)
- Kalt und warm anwendbar
- Servierfertig



SENNA Cremen



SENNA Nociolone

Art.Nr. 1246308 • 6kg (backstabil)

Art.Nr. 1246307 • 13kg

- Haselnusscreme mit vollmundig nussigem Geschmack
- Leicht streich- und dressierfähig
- Besonders cremig



SENNA Schokocreme RSPO SG

Art.Nr. 1246303 • 13kg

- Back- und froststabil
- Dringt nicht in die Gebäckporen ein



Jetzt ohne Palmöl!



SENNA Vanillecreme ZERO Palm

Art.Nr. 1246302 • 13kg

- Back- und froststabil
- Dringt nicht in die Gebäckporen ein



SENNA Obersfonds



SENNA Obersfond neutral

Art.Nr. 1246230 • 3kg (2 x 1,5kg)

- Neutral im Geschmack



SENNA Obersfond Erdbeer

Art.Nr. 1246232 • 3kg (2 x 1,5kg)

- Fruchtiger Erdbeergeschmack



SENNA Obersfond Joghurt

Art.Nr. 1246242 • 3kg (2 x 1,5kg)

- Frischer Joghurtgeschmack



SENNA Obersfond Schoko

Art.Nr. 1246236 • 3kg (2 x 1,5kg)

- Zarter Schokogeschmack



SENNA Fruchtfüllen



SENNA Apfelspalten

Art.Nr. 1247200 • 5kg

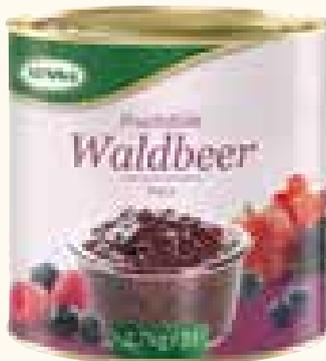
- Ganze Apfelspalten
- Vielseitig anwendbar
- Gleichbleibende Qualität, zu jeder Zeit
- Besonders back- und froststabil
- Lange Haltbarkeit



SENNA Fruchtfülle Heidelbeer

Art.Nr. 1249155 • 3l

- Hoher Fruchtanteil
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Waldbeer

Art.Nr. 1249145 • 3l

- Hoher Fruchtanteil
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Apfel

Art.Nr. 1249165 • 3l

- Hoher Fruchtanteil
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Kirsch

Art.Nr. 1249105 • 3l

- Hoher Fruchtanteil
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Birne

Art.Nr. 1249167 • 3l

- Hoher Fruchtanteil
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfüllen



SENNA Fruchtfülle Ananas

Art.Nr. 1249135 • 3l

- Besonders große Fruchtstücke
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Marille

Art.Nr. 1249125 • 3l

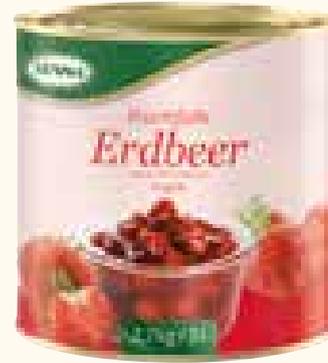
- Besonders große Fruchtstücke
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Himbeer

Art.Nr. 1249110 • 3l

- Hoher Fruchtanteil
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Erdbeer

Art.Nr. 1249115 • 3l

- Besonders große Fruchtstücke
- Back- und froststabil



SENNA Fruchtfülle Mango

Art.Nr. 1249120 • 3l

- Hoher Fruchtanteil
- Back- und froststabil



SENNA Gelees



SENNA Geleeguss neutral

Art.Nr. 1243222 • 12,5kg

- Ideale Basis für verschiedenste Geschmacksrichtungen
- Neutraler Geschmack
- Bewahrt die natürliche Farbe der Früchte



SENNA Geleeguss Marille

Art.Nr. 1243224 • 12,5kg

- Natürlich-fruchtiger Marillengeschmack
- Unterstreicht die natürliche Farbe von orangen Früchten



SENNA Geleeguss Erdbeer

Art.Nr. 1243220 • 12,5kg

- Natürlich-fruchtiger Erdbeergeschmack
- Unterstreicht die natürliche Farbe von roten Früchten



SENNA Dekor



SENNA Dekorglasur hell

Art.Nr. 1243216 · 0,6l (6 x 0,6l)

- Zarter Zuckergeschmack



SENNA Dekorglasur dunkel

Art.Nr. 1243214 · 0,6l (6 x 0,6l)

- Schokoladengeschmack



SENNA Massa bianca

Art.Nr. 1243228 · 6kg

- Dekormasse
- Leicht zu verarbeiten
- Gut zu modellieren
- Einfach einzufärben



SENNA Backaromen



SENNA Backaroma Butter-Hefeteig

Art.Nr. 1248325 • 1kg (6 x 1kg) Tube

- Feiner Buttergeschmack



SENNA Backaroma Vanille

Art.Nr. 1248310 • 1kg (6 x 1kg) Tube

Art.Nr. 1248312 • 5kg Kanister

- Feiner Vanillegeschmack



SENNA Backaroma Rum

Art.Nr. 1248305 • 1kg (6 x 1kg) Tube

- Intensiver, voller Inländerrum-Geschmack



SENNA Backaroma Orange

Art.Nr. 1248330 • 1kg (6 x 1kg) Tube

- Fruchtiger Orangengeschmack



SENNA Backaroma Zitrone

Art.Nr. 1248315 • 1kg (6 x 1kg) Tube

Art.Nr. 1248317 • 5kg Kanister

- Frischer Zitronengeschmack



SENNA TK-Teiglinge mit Margarine



SENNA Marillenspitz RSPO SG

Art.Nr. 1249312 • 9,1kg (70 x 130g)

- Backfertig
- Saftige Marillen auf feiner Vanillecreme



SENNA Himbeer-Joghurt Plunder

Art.Nr. 1249319 • 11,7kg (90 x 130g)

- Backfertig
- Köstliche Himbeeren mit cremigem Joghurt



SENNA Nougat-Croissant RSPO SG

Art.Nr. 1249304 • 13,2kg (120 x 110g)

- Ungegart
- Cremige Nougatfülle
- Lockerer Plunderteig



SENNA Topfengolatsche RSPO SG

Art.Nr. 1249370 • 10,4kg (80 x 130g)

- Backfertig
- Topfenfülle mit Rosinen
- Lockerer Plunderteig



SENNA Blätterteigblock RSPO SG

Art.Nr. 1249353 • 1,5kg (6 x 1,5kg)

- Fertig tourierter Blätterteig
- Optimale Blätterung
- Konstantes Endergebnis



SENNA TK-Teiglinge



SENNA Nuss-Nougat Blätterteigstange TK

Art.Nr. 1249372 • 5kg (50 x 100g)

- Aus zartem Blätterteig
- Mit aromatischer Nussnougatfüllung
- Mit gehackten Haselnüssen bestreut
- Tiefgekühlt und backfertig
- Einfache und schnelle Zubereitung



SENNA Blueberry-Cheesecake Blätterteigstange TK

Art.Nr. 1249371 • 5kg (50 x 100g)

- Aus zartem Blätterteig
- Mit fruchtiger Heidelbeerfruchtfüllung und Cheesecakefüllung
- Mit Dekorzucker bestreut
- Tiefgekühlt und backfertig
- Einfache und schnelle Zubereitung





Professional

2 Partner,
1 Leidenschaft,
zig Möglichkeiten



Serviervorschlag:
Mürbteig-Tartelettes gefüllt mit Bayerischer Creme und Maronen-Beerenmischung

+ Ihre Vorteile unserer Kooperation mit



Profitieren Sie vom größten Angebot an Profi-Backartikeln der auf ihrem Gebiet führenden Spezialisten:

- +** für Grundanwendungen zur **TEIGHERSTELLUNG** die Margarine- & Butterprodukte von SENNA
- +** für **BACKEN & DESSERTS** die Backzutaten, Dekore und Dessertprodukte von Dr. Oetker Professional
- ✓** Lösungen für höchste Ansprüche
- ✓** praxismgerechte Gebinde
- ✓** hoher Convenience-Grad
- ✓** Profirezepturen

Tipps & Tricks für Margarinen



*Gemeinsam mit unseren Kunden
haben wir in jahrzehntelanger Zusammenarbeit
und intensivem Austausch wichtige Tipps & Tricks für
die Anwendung von SENNA Margarinen entwickelt.
Nachfolgend zusammengefasst sollen Ihnen
diese dabei helfen, optimale Ergebnisse zu erzielen.*

☆ Konstante Lagertemperatur

Eine Lagerung der SENNA Margarinen bei konstanter Temperatur (max.+16°C) ist wesentlich für eine erstklassige Qualität der Backwaren. Denn wie bei vielen Lebensmitteln können hohe Lagertemperatur-Schwankungen auch bei Margarine zu Strukturveränderungen führen, die das Endergebnis ungewollt beeinflussen.

☆ Ideale Verarbeitungstemperatur

Oft unterschätzt wird die Tatsache, dass für das Endergebnis die Verarbeitungstemperatur der Margarine entscheidend ist. Jede SENNA Margarine hat ihre ganz individuelle, ideale Verarbeitungstemperatur, die auf der Verpackung angeführt ist. Als grobe Faustregel gilt aber, dass zum Zeitpunkt der Verarbeitung die Konsistenz der Margarine mit jener des Teiges übereinstimmen soll.

☆ Vorrollen

Generell können alle SENNA Ziehplatten vorge-rollt werden. Es ist aber darauf zu achten, dass die Margarine im fertig vorge-rollten Zustand die auf der Verpackung angeführte, ideale Verarbeitungstemperatur aufweist.

☆ Individuell & einzigartig

Im Laufe unserer Tätigkeit hat sich eines immer wieder gezeigt: Jeder unserer Kunden ist einzigartig in seinen Wünschen und Anforderungen an unsere Produkte. Deswegen kontaktieren Sie uns und finden Sie bei einem persönlichen Gespräch mit Ihrem SENNA Kundenbetreuer Ihre SENNA Margarinen – optimal auf Sie abgestimmt!



Margarinen & Butter

Beste Zutaten zum Backen

SENNA Margarine - Platten



SENNA Ziehplatte

Art.Nr. 1213205 • 10kg (5 x 2kg)

Art.Nr. 1213225 • 10kg (5 x 2kg) • RSPO SG

- Auch mit zertifiziert nachhaltigem Palmöl
- Festigkeit: hart
- Ausgezeichnete Plastizität
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Backstabiles Butteraroma
- Ideal für Blätterteig



SENNA Croissantplatte

Art.Nr. 1213219 • 10kg (5 x 2kg)

- Festigkeit: weich
- Optimale Gärstabilität
- Backstabiles Butteraroma
- Mit feiner Vanillenote
- Ideal für Croissants



SENNA Melange Croissantplatte 12%

Art.Nr. 1413211 • 10kg (5 x 2kg)

- 12% Butterfett
- Festigkeit: mittel
- Feinster Buttergeschmack im Endprodukt
- Sehr gute Maschinengängigkeit



SENNA Plunderplatte

Art.Nr. 1213208 • 10kg (5 x 2kg)

- Festigkeit: mittel
- Optimale Gärstabilität
- Ausgezeichnete Plastizität
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Einfache und schnelle Verarbeitung



SENNA Melange+ Platte 51%

Art.Nr. 1413215 • 10kg (5 x 2kg)

- 51% Butterfett
- Festigkeit: weich
- Kombiniert die Verarbeitungsvorteile der Margarine mit dem köstlichen Geschmack von Butter



SENNA Melange Croissantplatte 25%

Art.Nr. 1413212 • 10kg (5 x 2kg)

- 25% Butterfett
- Festigkeit: mittel
- Feinster Buttergeschmack im Endprodukt
- Sehr gute Maschinengängigkeit



SENNA Margarine - Platten



SENNA Melange Ziehplatte 12%

Art.Nr. 1413210 • 10kg (5 x 2kg)

- 12% Butterfett
- Festigkeit: hart
- Feiner Buttergeschmack
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Einfache und schnelle Verarbeitung



Die perfekte
Margarine!



SENNA Margarine - Riegel



SENNA Back

Art.Nr. 1212201 • 10kg (4 x 2,5kg)

Art.Nr. 1212211 • 10kg (4 x 2,5kg) • RSPO SG

- Auch mit zertifiziert nachhaltigem Palmöl
- Beste Bindung bei Mürbteigen
- Backstabiles Aroma
- Ideal für Mürbteig und Hefeteig



SENNA Spezial

Art.Nr. 1212208 • 10kg (4 x 2,5kg)

- In einem breiten Temperaturbereich verarbeitbar
- Gutes Aufschlagvolumen
- Gute Flüssigkeitsaufnahme
- Für Mürbteig, Sandmassen und Cremes



SENNA Creme

Art.Nr. 1211201 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Premium Crememargarine mit 60% Kokosfett
- Perfektes Aufschlagvolumen
- Optimale Flüssigkeitsaufnahme
- Ideal auch für Eiscremes



SENNA Zieh

Art.Nr. 1213201 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Ideale Geschmeidigkeit
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Optimale Gärstabilität



SENNA Delikatess

Art.Nr. 1214201 • 10kg (4 x 2,5kg)

Art.Nr. 1214106 • 10kg (10 x 1kg)

- Kein Spritzen beim Braten in der Pfanne
- Gutes Aufschlagvolumen
- Gute Flüssigkeitsaufnahme
- Mit Vitamin A und D



SENNA Margarine - Riegel



SENNA Melange Universal

Art.Nr. 1214220 • 10kg (4 x 2,5kg)

- 10% Butterfett
- Gutes Aufschlagvolumen
- Für Sandmassen und Cremes



SENNA Melange Zieh

Art.Nr. 1213287 • 10kg (4 x 2,5kg)

- 12% Butterfett
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Ideale Geschmeidigkeit



SENNA Linea Verde Bio Universal

Art.Nr. 1213441 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Premium Bio-Universalmargarine
- Gutes Aufschlagvolumen
- Gute Flüssigkeitsaufnahme
- Universell einsetzbar



SENNA Linie N Universal Back

Art.Nr. 1213480 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Gutes Aufschlagvolumen
- Universell einsetzbar
- Nur natürliche Inhaltsstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aromen



SENNA Margarinen ohne Palmöl



SENNA Back ZERO Palm

Art.Nr. 1212221 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Beste Bindung bei Mürbteigen
- Backstabiles Aroma



SENNA Creme ZERO Palm

Art.Nr. 1211221 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Perfektes Aufschlagvolumen
- Ausgezeichneter Schmelz
- Optimale Flüssigkeitsaufnahme



SENNA Plunderplatte ZERO Palm

Art.Nr. 1213232 • 10kg (5 x 2kg)

- Optimale Gärstabilität
- Ausgezeichnete Plastizität
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Einfache und schnelle Verarbeitung



SENNA Ziehplatte ZERO Palm

Art.Nr. 1213231 • 10kg (5 x 2kg)

- Ausgezeichnete Plastizität
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Einfache und schnelle Verarbeitung



SENNA Croissantplatte ZERO Palm

Art.Nr. 1413491 • 10kg (5 x 2kg)

- Premium Margarine ohne Palmöl
- Festigkeit: weich
- Optimale Gärstabilität
- Für zarte Croissants und alle Arten von Plunderteigen und feinsten Blätterteigen



SENNA Margarine und Butter



SENNA Frühstücksmargarine leicht

Art.Nr. 1214217 • 1kg (100 x 10g)

- Mit 40% Fett
- Enthält Omega-3-Fettsäuren
- Enthält ungesättigte Fettsäuren
- Mit Vitamin A, D und E



SENNA Butterplatte

Art.Nr. 1413254 • 10kg (5 x 2kg)

- Geschmeidige Konsistenz
- Ohne Zusatzstoffe
- Temperaturstabil durch Fraktionierung
- Rein natürlich



SENNA Delikatess

Art.Nr. 1314240 • 10kg (40 x 250g)

- Sofort & schnell zu verarbeiten
- Gutes Aufschlagvolumen
- Zum Abschmelzen von Gemüse und Teigwaren
- Mit Vitamin A und D



SENNA Deli Soft

Art.Nr. 1214203 • 10kg

- Premium Universalmargarine
- Besonders cremige Konsistenz
- Leichte Verarbeitung
- Gutes Aufschlagvolumen
- Universell einsetzbar



Milla Margarine - Platten



Milla Ziehplatte

Art.Nr. 1213405 • 10kg (5 x 2kg)

- Hohes Volumen und gleichmäßige Blätterung
- Gute Maschinengängigkeit
- Rationell zu verarbeiten



Milla Plunderplatte

Art.Nr. 1213408 • 10kg (5 x 2kg)

- Lange Frischhaltung des Gebäcks
- Rationell zu verarbeiten
- Zarter Geschmack



Milla Melange Croissantplatte

Art.Nr. 1413411 • 10kg (5 x 2kg)

- Feiner Buttergeschmack
- Ideal für Croissants
- Gute Plastizität
- Gutes Volumen



Milla Margarine - Riegel



Milla Back

Art.Nr. 1212301 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Backstabiles Aroma
- Gute Geschmeidigkeit und Maschinengängigkeit
- Gute Bindung bei Mürbteigen



Milla Zieh

Art.Nr. 1213301 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Hohes Volumen und gleichmäßige Blätterung
- Kein Anwirken mit Mehl notwendig
- Geschmeidige Konsistenz



Milla Block

Art.Nr. 1214401 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Zum Kochen, Dünsten und Backen



Milla Creme

Art.Nr. 1211301 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Hohes Volumen
- Zarter Schmelz
- Gute Stand- und Schnittfestigkeit



Milla Melange Universal

Art.Nr. 1214422 • 10kg (4 x 2,5kg)

- Universell einsetzbar
- Feiner Buttergeschmack



Milla mit Milch

Art.Nr. 1214420 • 10kg (40 x 250g)

- 70% Fettanteil
- Universell einsetzbar
- In der praktischen Kleinverpackung



eco

Die Marke die hält, was sie
verspricht:

Verlässliche Qualität zu einem
ansprechenden Preis!

Zeigen auch Sie
Geschmack und
entscheiden Sie sich
einfach für eco!

Weitere Informationen
zu unseren Produkten
und Marken finden Sie
unter:

www.senna.at

eco

ehrlich.
einfach.
eco

made in austria

SORTI MENT



eco

made in austria

ehrlich.
einfach.

DAS ÖL IN DER BOX



Bag-in-Box und was Sie davon haben:

49% weniger Müll

44% weniger
Verpackungsgewicht

33% weniger Lagerplatz

17% mehr Liter / Palette
durch bessere Auslastung

Art.Nr. 1251313 • 10l

Art.Nr. 1251323 • 10l

**KEIN
SCHAUMEN!**

eco

made in austria

- * Rein pflanzlich
- * Ungehärtet
- * Laktosefrei

**ECHT
FETT!**



Art.Nr. 1222301 • 20l

- * Rein pflanzlich
- * Ungehärtet
- * Geschmacksneutral
- * Gute Frittierleistung

ehrlich.
einfach.
eco

BACK- PROFI

eco Back 80%

Art.Nr. 1312411 - 10kg (4 x 2,5kg Riegel)

eco Back 70%

Art.Nr. 1312419 - 10kg (4 x 2,5kg Riegel)

eco Zieh

Art.Nr. 1313425 - 10kg (5 x 2kg Platte)

eco Spezial

Art.Nr. 1312418 - 10kg (4 x 2,5kg Riegel)

eco Spezial RSPO SG

Art.Nr. 1312426 - 10kg (4 x 2,5kg Riegel)

Margarine

ehrlich.
einfach.
eco

Unsere Kundenbetreuer beraten Sie gerne zum weiteren eco Margarine-Sortiment.

**BESTER
GESCHMACK!**



Art.Nr. 1235219 • 5kg

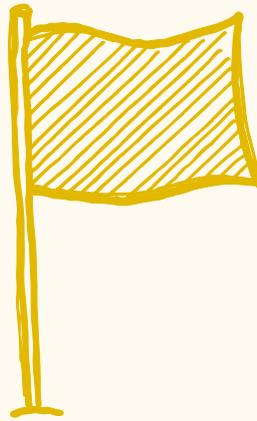
- * Fruchtiger Geschmack
- * Laktosefrei
- * Glutenfrei
- * Vegan



Art.Nr. 1232239 • 5kg

Art.Nr. 1232241 • 10kg

- * Cremige Konsistenz
- * Gute Dressierfähigkeit
- * Sicherer Genuss durch pasteurisiertes Eigelb
- * Laktosefrei
- * Glutenfrei



Am Ziel -
den Kunden schmeckt's!



SENNA INFO-SERVICE

für alle Fragen und Tipps zu unseren Produkten

MO-DO 7.00-16.00 und FR 7.00-13.00

Telefon +43-1910 42 180
Internet www.senna.at
Email senna@senna.at

V02/2020

SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Stockhammerngasse 19
A - 1140 Wien, Austria