



Crèmepulver & Fruchtfüllungen Aktion 10%

01.06.2026 - 30.06.2026

Produkte in Aktion

10%
Aktion



Crèmeepulver	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	Aktionspreis*
Crèmeepulver mit Vanille-Aroma zum Kochen	1605	618	15.0 kg Sack	CHF 4.82 statt CHF 5.35
Instant Crèmeepulver mit Vanille-Aroma kaltlöslich	1620	963	15.0 kg Sack	CHF 6.71 statt CHF 7.45
Rap Crèmeepulver kaltlöslich	1700	655	15.0 kg Sack	CHF 7.34 statt CHF 8.15
Rap mit Vanille-Aroma backfest kaltlöslich	1710	18227	15.0 kg Sack	CHF 7.61 statt CHF 8.45

Anwendung

Crèmeepulver (Alipro: 1605/Pistor: 618): 100-120 g Crèmeepulver, 1 l Milch, Zucker nach Bedarf (ca. 160 g) 120 g Crèmeepulver unter Rühren mit 2 dl Milch auflösen. Zeitgleich weitere 8 dl Milch mit Zucker nach Bedarf (ca. 160 g) versetzen und zum Kochen bringen. Unter stetigem Rühren wird die heisse Milch zum angerührten Crèmeepulver zugegeben. Anschliessend nochmals kurz aufkochen.

Instant (Alipro: 1620/Pistor: 963): 400 g Instant Crèmeepulver mit 1000 g kaltem Wasser anrühren. Kurz stehen lassen, dann nochmals durchrühren und weiterverarbeiten

RAP (Alipro: 1700/Pistor: 655): 400 g Rap mit 1000 g kaltem Wasser im Rührwerk für 3-4 Min. aufschlagen.

RAP backfest (Alipro: 1710/Pistor: 18227): Das Pulver 1:1 mit kaltem Wasser kurz anrühren. **Nicht aufschlagen!** Nur zum Verbacken verwenden.



Fruchtfüllungen	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	Aktionspreis*
Apfelwürfel-Mix trocken, 16 x 750 g	1011	987	12.0 kg Karton	CHF 18.86 statt CHF 20.95
Aprikosenstückli-Mix trocken, 8 x 750 g	1012	988	6.0 kg Karton	CHF 20.39 statt CHF 22.65
Birnenweggen-Einlage	1000	1650	12.5 kg Kessel	CHF 7.52 statt CHF 8.35
Zwetschgenstückli-Mix trocken, 8 x 750 g	1013	989	6.0 kg Karton	CHF 19.31 statt CHF 21.45

*exkl. MWST

Anwendung

Apfelwürfel-Mix (Alipro: 1011/Pistor: 987): Ganzer Beutel mit 2500 g Wasser (40 °C) aufbereiten. Inhalt der Packung immer auf einmal anrühren. Masse während zwei Stunden quellen lassen, gelegentlich umrühren. Nach Geschmack mit Haselnüssen, Quark, Joghurt, Vanillecreme, etc. ergänzen. Angerührte Masse kann bis zu 8 Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Aprikosenstückli-Mix (Alipro: 1012/Pistor: 988) und Zwetschgenstückli-Mix (Alipro: 1013/Pistor: 989): Ganzer Beutel mit 1000 g Wasser (40 °C) aufbereiten und über Nacht quellen lassen. Ansonsten identische Anwendung wie Apfelfstückli-Mix.

