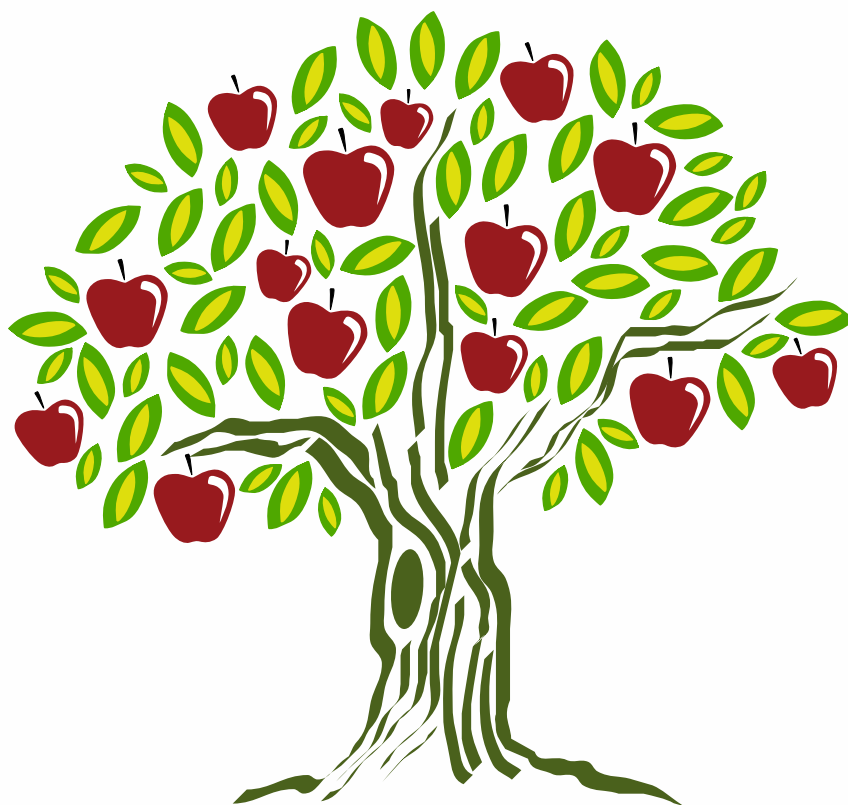




GENUSS VOM BAUM.

# DÖRROBST SORTIMENT 2025



INNVIERTEL - ÖSTERREICH

# Apfelringe gedörrt

Haltbarkeit: ab Produktion 12 Monate

## GOLD

### Apfelringe "ohne Schale"

100g

Für diese Spezialität verwenden wir 1kg von Hand gepflückte feinfruchtige Tafeläpfel mit angenehmer Fruchtsäure.

Unsere Apfelringe werden auf traditionelle Art und Weise ausschließlich durch Dörren im warmen Luftstrom hergestellt.



ArtNr.: ARI100

EAN: 9120041650017

netto EK:

*empf VK:*

VE: 18 Pkg.

## GALA

### Apfelringe "extra dünn mit Schale"

80g

Für diese Spezialität verwenden wir von Hand gepflückte süßfruchtige Tafeläpfel mit zarter Schale.

Unsere Apfelringe werden auf traditionelle Art und Weise ausschließlich durch Dörren im warmen Luftstrom hergestellt.



ArtNr.: ARI080

EAN: 9120041650024

netto EK:

*empf VK:*

VE: 16 Pkg.

## CHOCO

### Apfelringe im Schokolademantel

100g

Für diese Spezialität verwenden wir unsere gedörnten Apfelringe, die mit einer der besten Milkschokoladen hauchdünn überzogen werden.

Diese Kombination vereint das fruchtige des Apfels mit dem feinen Geschmack köstlicher Schokolade.



ArtNr.: ARS100

EAN: 9120041650031

netto EK:

*empf VK:*

VE: 20 Pkg.

## WEIROUGE®

### Apfelringe "extra dünn mit Schale"

70g

Für diese Spezialität verwenden wir von Hand gepflückte rotfleischige Tafeläpfel der Apfelsorte Weirouge®.

Diese Apfelsorte besticht durch ihre knackige Säure und das natürlich rote Fruchtfleisch.

OHNE FARBSTOFFE!!!



ArtNr.: WEI070

EAN: 9120041650376

netto EK:

*empf VK:*

VE: 16 Pkg.

**Unser Dörrobst wird OHNE Konservierungsmittel hergestellt.  
(ungeschwefelt !!!)**

# Apfelringe gedörrt

Haltbarkeit: ab Produktion 12 Monate

## Rosso & Nero

### Rote Apfelringe im Zartbitter-Schokomantel

100g

Für diese Spezialität verwenden wir rotfleischige Apfelringe der Sorte Weirouge, die mit bester Edelbitterschokolade hauchdünn überzogen werden. Diese Kombination vereint das säuerliche des Apfels mit dem herben Geschmack dunkler Schokolade.



ArtNr.: ARS101

EAN: 9120041650499

netto EK:

empf VK:

VE: 20 Pkg.

## BIANCO

### Apfelringe im weißen Schokomantel

100g

Für diese Spezialität verwenden wir unsere gedörnten Apfelringe, die mit einer der Besten weißen Schokolade überzogen werden.

Diese Kombination vereint das fruchtige des Apfels mit dem cremig zarten Geschmack Weißer Schokolade.



ArtNr.: ARS102

EAN: 9120041650574

netto EK:

empf VK:

VE: 20 Pkg.

## CASSIS

### Apfelringe mit Johannisbeersaft

50g

Für diese Spezialität verwenden wir frisch geschnittene Apfelringe, die im Saft direkt gepresster schwarzer Johannisbeeren (Muttersaft) gelegt und anschließend im warmen Luftstrom vollständig gedörnt werden.

Diese Kombination vereint das fruchtige des Apfels mit dem herb säuerlichen Geschmack schwarzer Johannisbeeren.



ArtNr.: CAS050

EAN: 9120041650567

netto EK:

empf VK:

VE: 20 Pkg.

**Unser Dörrobst wird OHNE Konservierungsmittel hergestellt.  
(ungeschwefelt !!!)**

# Motiv - CHOCO - Apfelringe

Haltbarkeit: ab Produktion 12 Monate

## Motiv - CHOCO

### Apfelringe im Schokolademantel

100g

Unsere bewährten CHOCO Apfelringe mit 4 verschiedenen „Spruch“-Schleifen als optimales Mitbringsel für die verschiedensten Anlässe.

Die Innenseite der Flappe ist mit einem Zitat zum jeweiligen Anlass versehen und kann individuell mit dem Namen des Beschenkten und des Schenkenden versehen werden.



ARS100VG



ARS100HG



ARS100AL



ARS100HD



ARS100FW



ARS100MT

EAN: 9120041650031  
netto EK:  
empf VK:  
VE: 8 Pkg.

**Unser Dörrobst wird OHNE Konservierungsmittel hergestellt.  
(ungeschwefelt !!!)**

# MINI - Sortiment (vormals „Obsti“)

Haltbarkeit: ab Produktion 12 Monate

## GOLD 30g

Apfelringe getrocknet ohne Schale

Diese Apfelringe waren einmal 2 große frische Äpfel, nur durch Dörren im warmen Luftstrom werden sie so knackig!



ArtNr.: OBSTI030

EAN: 91 2004165 040 6

netto EK:

empf VK:

VE: 8 Pkg.

## GALA 20g

Apfelringe getrocknet dünn mit Schale

Diese Apfelringe waren einmal 2 große frische Äpfel, nur durch Dörren im warmen Luftstrom werden sie so knackig!



ArtNr.: OBSTI021

EAN: 91 2004165 044 4

netto EK:

empf VK:

VE: 8 Pkg.

## CHOCO 45g

Apfelringe getrocknet mit Schokoladeüberzug

Diese Apfelringe werden mit köstlicher Milkschokolade hauchdünn überzogen, so vereinen wir das fruchtige des Apfels mit dem feinen Geschmack der Schokolade.



ArtNr.: OBSTI045

EAN: 91 2004165 041 3

netto EK:

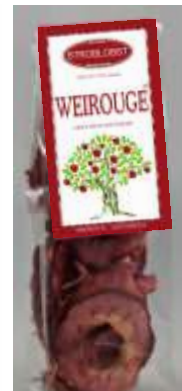
empf VK:

VE: 8 Pkg.

## WEIROUGE® 20g

Apfelringe getrocknet rot mit Schale

Diese Apfelringe waren einmal 2 kräftig säuerliche rotfleischige Äpfel, nur durch Dörren im warmen Luftstrom werden sie so knusprig!



ArtNr.: OBSTI020

EAN: 91 2004165 042 0

netto EK:

empf VK:

VE: 8 Pkg.

**Unser Dörrobst wird OHNE Konservierungsmittel hergestellt.  
(ungeschwefelt !!!)**



# „Grüße aus Oberösterreich“



## LEDERHOSE

### 1 Dörrapfelschokolade 70g

Für diese Spezialität werden getrocknete Apfelecken mit einer Nougatmasse vermengt, in Tafelform ausgeschnitten und anschließend mit einer Edelbitterschokolade (60% Kakao) überzogen.  
Info über LEADERHOSE und BLAUDRUCK auf der Innenseite der Flappe.

ArtNr.: OOE070L  
EAN: 9120041650543  
netto EK:  
empf VK:  
VE: 10 Pkg.

## DIRNDL

### 3 Dörrapfelschokolade 70g

Für diese Spezialität werden getrocknete Apfelecken mit einer Nougatmasse vermengt, in Tafelform ausgeschnitten und anschließend mit einer Edelbitterschokolade (60% Kakao) überzogen.  
Info über DIRNDL und LEINEN auf der Innenseite der Flappe.

ArtNr.: OOE070D  
EAN: 9120041650543  
netto EK:  
empf VK:  
VE: 10 Pkg.

## LEDERHOSE

### 2 Apfelringe „ohne Schale“ 50g

Zur Herstellung der knusprigen Apfelringe verwenden wir 0,5kg von Hand gepflückte feinfruchtige Tafeläpfel mit angenehmer Fruchtsäure.  
Info über DIRNDL und LEINEN auf der Innenseite der Flappe.

ArtNr.: OOE050L  
EAN: 9120041650536  
netto EK:  
empf VK:  
VE: 20 Pkg.

## DIRNDL

### 4 Apfelringe „ohne Schale“ 50g

Zur Herstellung der knusprigen Apfelringe verwenden wir 0,5kg von Hand gepflückte feinfruchtige Tafeläpfel mit angenehmer Fruchtsäure.  
Info über DIRNDL und LEINEN auf der Innenseite der Flappe.

ArtNr.: OOE050D  
EAN: 9120041650536  
netto EK:  
empf VK:  
VE: 20 Pkg.

# Dörrapfelschokolade

Haltbarkeit: ab Produktion 6 Monate

**Beschreibung:** Für diese Spezialität werden getrocknete Apfelecken (17% = entspricht 120g frischer Äpfel), mit einer Nougatmasse vermischt, in Tafelform ausgeschnitten und anschließend mit einer Edelbitterschokolade (60% Kakao) überzogen.

**VE:** 10 Tafel

**Preisgestaltung:** **EK-Preis (netto):**  
empf. VK-Preis:

**Artikelnummer:** DÖR070### (### = Schleifennummer)  
**EAN Produkt:** 91 2004165 004 8



**Sommerpause: Juli/August !**

<p>001</p>	<p>002</p>	<p>003</p>	<p>004</p>
<p>005</p>	<p>006</p>	<p>007</p>	<p>008</p>
<p>009</p>	<p>010</p>	<p>011</p>	<p>012</p>
<p>013</p>	<p>014</p>	<p>015</p>	<p>016</p>
<p>017</p>	<p>018</p>	<p>019</p>	<p>020</p>



# Weihnachts - Schokolade

W01



W02



W03



W04



W05



W06



W07



W08



# Oster - Schokolade

E01



E02



E03



E04



E05



E06



E07



E08



# Muttertag - Schokolade / Valentins-Tag

M03



M05



M06



V01



Die Preise sind gültig bis zum Erscheinen der nächsten Preisliste.  
 Preisanpassungen behalten wir uns ausdrücklich vor.  
 Versandkostenpauschale bis 85€ (netto)...4,90€ / über 85€ (netto)...frei Haus!



Bestellungen bitte unter:



office@stroblobst.at



+43 664 421 91 26  
[auch WhatsApp]



**STROBLOBST e.U.**  
St. Georgen 48  
A-4983 ST. GEORGEN BEI OBERNBERG  
07758/30 276  
office@stroblobst.at  
www.stroblobst.at  
www.apfelringe.at