





# Individuell

KESSKO Kompetenz für die industrielle Weiterverarbeitung







#### Süßes Know-how seit 1905

# Für individuelle Lösungen

#### KESSKO bietet Industrie-Lösungen für:

- ✓ Torten- und Schnittenhersteller
- ✓ Kuchen- und Gebäckindustrie
- ✓ Eisproduzenten
- ✓ Müsli- und Cerealienhersteller
- ✓ Süßwarenindustrie
- ✓ Ihre individuellen Produkte

Als Gustav Kessler sen. im Jahre 1905 das Unternehmen gründete, ahnte er da bereits, dass bis heute Generationen von Profis der Qualität "seiner", der KESSKO Produkte vertrauen!? Diese Erfolgsgeschichte erfüllt uns mit Stolz und heute sind wir als erfolgreiches Traditionsunternehmen Ihr verlässlicher Partner. Unsere Stärke: wir bieten flexible Lösungen – so individuell wie Ihre Ansprüche.

Ob Kakao und Schokolade, Krokant, Pasten oder Füllungen, für "Ihre" Produkte finden Sie bei uns genau die richtigen Rohstoffe. Darüber hinaus stellen wir Ihnen gern unser Know-how und unsere Kreativität zur Verfügung und entwickeln mit Ihnen gemeinsam die Erfolgsgeschichten von morgen. Sie haben spezielle Anforderungen: **KESSKO kann's**!













#### Von der Bohne an

### **Unsere Schokoladenseite**

Die enge Zusammenarbeit mit der Industrie hat für uns eine lange Tradition. Und für Sie viele Vorteile: Als einer der wenigen Verarbeiter von Rohkakao in Deutschland stellen wir verschiedene Kakaomassen zur Schokoladenproduktion selbst her.



Innen drin und oben drauf

## **Dekor-Vielfalt**

Die KESSKO Dragiertechnologie, eine unserer klassischen Fertigkeiten, bietet Ihnen einen großen Vorteil: Sie können aus einer Vielzahl von Dekoren wählen, die wir für Sie herstellen.

Dabei bestimmen Sie selbst die Größe, Farbe, Konsistenz und Aromatisierung.



Für Ihre Kuchen und Kekse, Torten und Trendgebäcke können Sie so individuelle Kreationen gemeinsam mit KESSKO entwickeln.





#### Ihr Vorteil: Rezepturen nach Wunsch

- ✓ Viele Nüsse und Kerne möglich
- ✓ Kalibrierungen nach Wunsch
- ✓ Krokant als Klassiker mit Haselnuss/Mandel oder auch ohne Nüsse
- ✓ Spezialanfertigungen mit Honig, Kakao oder Fruchtanteilen



#### Krokant und Caramel-Crisp

# Kerniges Aroma, individuelle Rezeptur

Bei KESSKO werden alle Krokant-Sorten traditionell im **Kupferkessel über offener Flamme** gebrannt. So entsteht das unverwechselbare Aroma.

Wenn besondere haptische Geschmackserlebnisse in Schokoladen, Überzügen und

Füllungen gefragt sind, stehen Ihnen KESSKO Caramel-Crisp und Butter-Caramel-Crisp, auch in Bio- oder Fairtrade-Qualität zur Verfügung.





#### Zartschmelzend oder backstabil

# Feine Füllungen für Sie





Ganz gleich, ob Sie zartschmelzende Füllungen für Ihre Pralinen, Trüffel oder Konfekte wünschen oder aber backstabile Füllungen für Ihre Feinbackwaren: KESSKO entwickelt nach Ihren Anforderungen individuelle Lösungen.

Zum Beispiel **Ready-to-use** aus dem Eimer: Trüffelmassen, unverkennbare Backmassen aus Persipan, Mohn oder Marzipan. Außerdem pulverisierte Haselnuss- und Mohnfüllungen und auch klassische Kaltcremes. Ebenso Schoko- und Nugatcreme: backfest und weich, geeignet zum nachträglichen Füllen von Gebäcken.



#### Für Süßwaren und Eiscreme

## Pasten, die passen

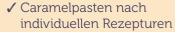
KESSKO entwickelt für Sie zahlreiche Pasten für verschiedene Anwendungen. Etwa Mokkapasten in hochwertiger Qualität. Dafür wird **bester Röstkaffee** speziell gefertigt.

Für unsere hocharomatischen Nusspasten verarbeiten wir Haselnüsse, Mandeln und andere Kerne. Caramelpasten, aus Zucker und frischer Butter, können in Konsistenz und Geschmack nach Ihren Wünschen hergestellt werden.



#### Ihr Vorteil: Lösungen nach Maß

- ✓ Trägerstoffe auf Basis von Kakaobutter oder diversen Pflanzenfetten
- ✓ Verschiedene Anbaugebiete und Kaffeesorten für die Mokkapasten
- ✓ Nusspasten als reines Mark in unterschiedlichen Röstgraden





#### Zertifizierungen

Unser **konstant hohes Qualitätsniveau** wird durch ein Qualitätsmanagement-System gemäß des International Featured Standard (IFS) Food gewährleistet. KESSKO bietet Ihnen ein Sortiment an **Bio-Erzeugnissen** gemäß EU-Verordnung und wird von der Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 jährlich überprüft. KESSKO ist außerdem Ansprechpartner für **Fairtrade-Produkte** der Kategorie Kakao und Zucker und unter der ID 21276 zertifiziert gemäß dem FLO-Fairtrade-Standard.









RSPO



#### **KESSKO** kann's ohne

Die Verbraucher werden immer kritischer und möchten häufig sehr genau wissen, was in den Nahrungsmitteln steckt. Mit KESSKO haben Sie auch in dieser Hinsicht den richtigen Partner: Unser Clean Label sorgt für Transparenz und gibt Ihnen und Ihren Kunden Vertrauen. **Genuss mit gutem Gewissen – KESSKO kann's**.



- ✓ nur Aromen natürlicher Herkunft
- √ keine Farb- und Konservierungsstoffe
- ✓ keine Geschmacksverstärker
- ✓ keine Emulgatoren (außer Lecithin)
- ✓ ohne gehärtete Fette
- ✓ keine modifizierte Stärke
- ✓ keine Rohstoffe aus GVO



#### Vegan kommt an

In unserem Sortiment finden Sie viele **Zutaten**, die **für Ihre veganen Kreationen** gefragt sind. So punkten Sie auch in diesem wachsenden Marktsegment erfolgreich!



#### Laktosefrei

Auch für Ihre Kunden, die Wert auf laktosefreie Produkte legen, haben wir geeignete Produkte im Programm. **Fragen Sie uns nach laktosefreien Lösungen**.



#### **Bio-Produkte**

Der Markt für Bioprodukte wächst kontinuierlich. KESSKO bietet die richtigen Zutaten für Ihren Erfolg in diesem Segment: Schokolade, Nüsse, Aromen und Fixfertigprodukte geben Ihnen die Flexibilität, Ihr Bio-Angebot nach Wunsch zu erweitern.

Interessiert? Dann sprechen Sie uns an!



#### Eis geht immer!

Celestiale heißt unsere Marke für Ihren Erfolg mit Eis. Mit einem breiten Sortiment an feinen Halbfertigund Fertigprodukten, hochwertigen Pasten, Dekoren und Toppings zur Verzierung kreieren Sie Eisprodukte nach Ihren individuellen Ansprüchen. Sprechen Sie uns an, wenn Sie mehr zu Ihren Möglichkeiten mit

Celestiale wissen möchten!

www.kessko.de

1/201

#### Süßes Know-how seit 1905

Das Familienunternehmen KESSKO ist in vierter Generation der vertrauensvolle und flexible Partner für alle, die hochwertige Erzeugnisse zur Herstellung individueller süßer Produkte handwerklich verarbeiten. Die Traditionsmarke stellt sich aktuellen Markterfordernissen und greift Trends souverän auf. KESSKO kann's – für Ihren Erfolg!



KESSLER & COMP GMBH & CO KG Postfach 30 07 53 - 53187 Bonn Tel.: +49 (0) 228 40000 - 0 Fax: +49 (0) 228 40000 - 77 info@kessko.de