Nougat Einstreu

1050
Nougat Streusel
Mandelanteil 25%
2,5 kg im Kessel

1051
Nougat Streusel
Mandelanteil 33%
2,5 kg im Kessel

1060
Nougat Splitter
Mandelanteil 25%
2,5 kg im Kessel

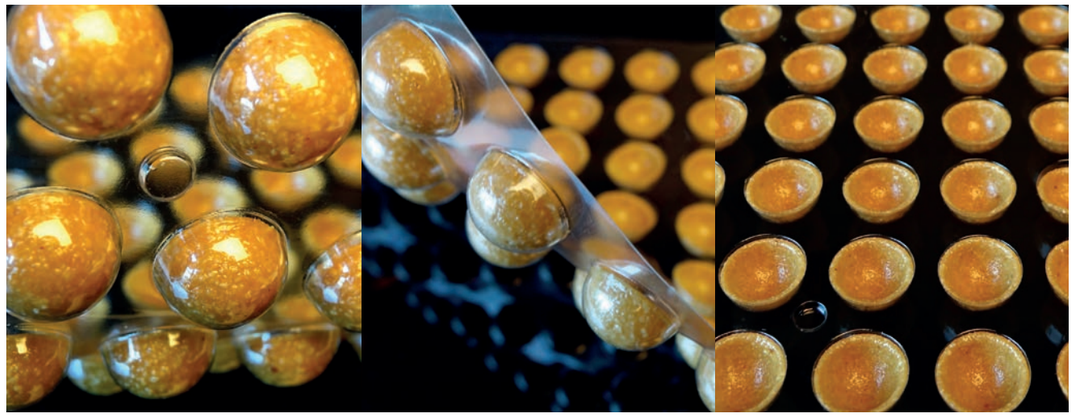
Nougat-Fertigartikel

1350
Nougat Eili gefüllt mit Gianduja
einzeln verpackt

1300
Nougat Hase, 15 cm
einzeln verpackt

Andere Nougat-Artikel

Weitere Formen oder Stanzlinge auf Anfrage möglich.



©WERKFORM

www.baeckerei-richner.ch

Bäckerei-Confiserie Richner AG Oberdorfstrasse 24 5106 Veltheim Tel. 056 443 12 51 info@baeckerei-richner.ch

RICHNER
Qualität seit 1847

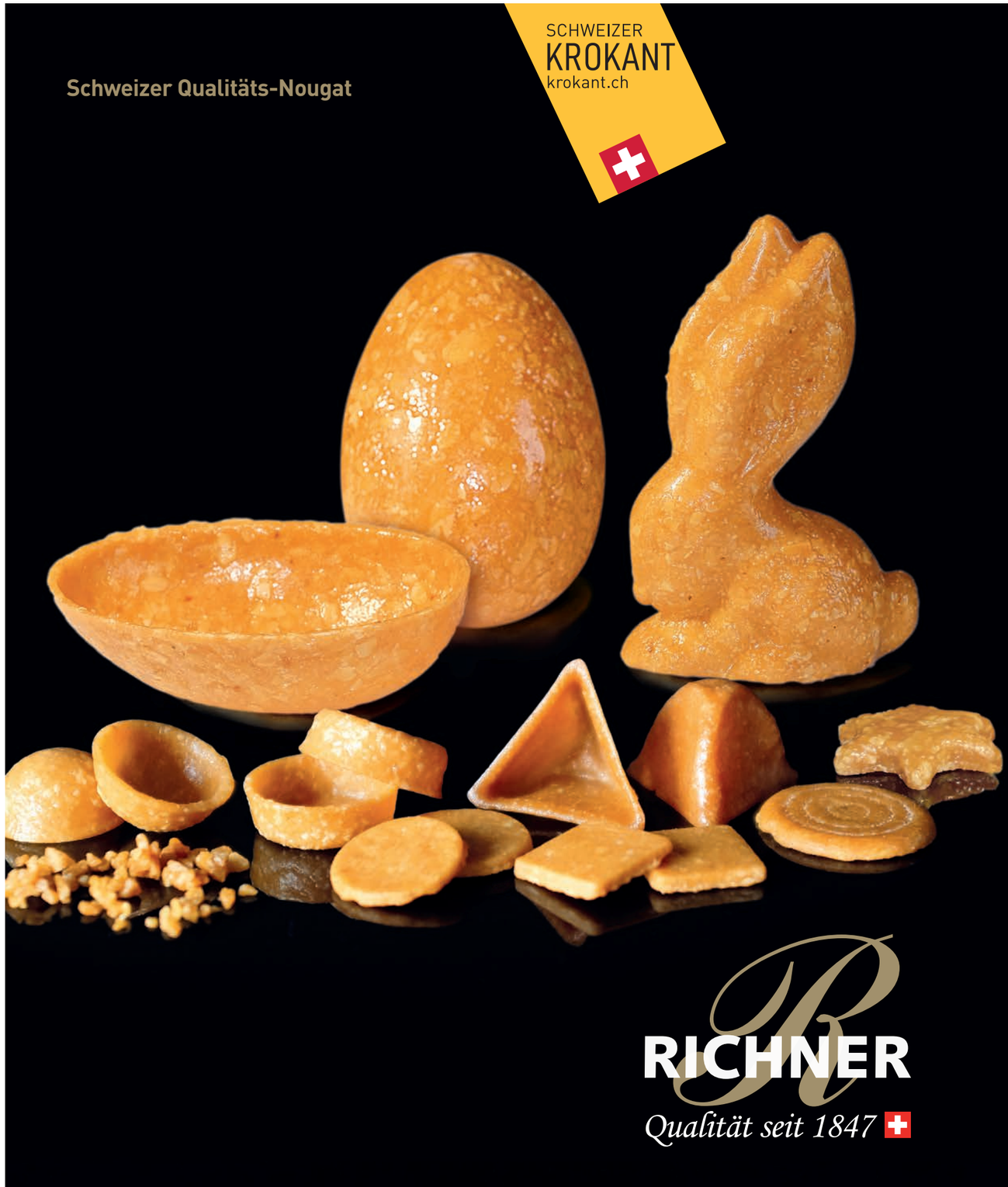
DIREKT BESTELLEN
–
über Pistor Plus verrechnen

PISTOR PLUS PARTNER

pistor

Schweizer Qualitäts-Nougat

SCHWEIZER
KROKANT
krokant.ch

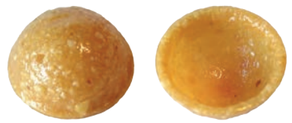


RICHNER
Qualität seit 1847

Richner Krokant

Schweizer Tradition seit 1945
Das Berner Mandel-Krokant aus Rheinfelden ist in der Branche schweizweit bekannt. Die 75-jährige erfolgreiche Firmengeschichte erhält nun ein neues Kapitel. Ruedi Berner hat im Rahmen der Nachfolgeregelung die Produktionsmaschinen und sein Know-how 2020 an die Confiserie Richner übergeben. Mit grosser Passion wird ab diesem Sommer in Veltheim das qualitative Mandel-Krokant-Sortiment hergestellt: Nougat Halbschalen, Nougatplättli, Nougat Einstreu und Nougat Fertigartikel, wie Nougat Hasen oder gefüllte Nougat Eili.

Nougat Halbschalen

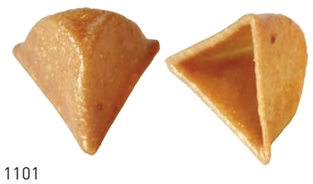


1102
Nougat Halbkugelschale 26 mm
10 Folien zu 63 Stück

1109
Nougat Eihalbschale 32 mm
10 Folien zu 66 Stück

1108
Nougat Sternschale 38 mm
10 Folien zu 35 Stück

1100
Nougat Dreieckschale 26 mm
10 Folien zu 63 Stück



1101
Nougat Dreieckschale 32 mm
7 Folien zu 81 Stück

1103
Nougat Pralineschale 26 mm
10 Folien zu 63 Stück

1104
Nougat Pralineschale 29 mm
10 Folien zu 63 Stück

1107
Nougat Dessertschale 80 mm
10 Folien zu 12 Stück

1201
Nougat Eihalbschale 14 cm
7 Folien zu 4 Stück

1202
Nougat Eihalbschale 18 cm
6 Folien zu 4 Stück

Nougatplättli

1000
Nougatplättli 18 mm
rechteckig
1,5 kg im Kessel

1001
Nougatplättli 20 mm
rechteckig
1,5 kg im Kessel

1002
Nougatplättli 29 mm
rechteckig
1,5 kg im Kessel

1010
Nougatplättli 22 mm
rund
1,5 kg im Kessel

1011
Nougatplättli 25 mm
rund
1,5 kg im Kessel

1012
Nougatplättli 30 mm
rund
1,5 kg im Kessel

1013
Nougatplättli 40 mm
rund
1,5 kg im Kessel

1030
Nougatplättli 32 x 20 mm
oval
1,5 kg im Kessel

1031
Nougatstängeli 45 x 14 mm
rechteckig
1,5 kg im Kessel

Nougatplättli aufgestellt

1040
Nougatplättli 29 mm
aufgestellt in Schachtel

1041
Nougatplättli 33 mm
aufgestellt in Schachtel

1042
Nougatplättli 33 mm dick
aufgestellt in Schachtel

1043
Nougatplättli 38 mm
aufgestellt in Schachtel

Sorgfältige Handwerkskunst
Bei der Herstellung wird zuerst Zucker in einer Pfanne caramellisiert. Anschliessend werden die gemahlenen oder feinblättrig geschnittenen Mandeln – je nach Rezept und gewünschter Form – unter Rühren hinzugefügt. Die Mandeln werden dabei geröstet und geben dem Krokant seinen typischen Geschmack. Die Masse wird auf eine Platte gegossen, mit entsprechenden Werkzeugen bearbeitet und je nach Verwendungszweck mehr oder weniger fein ausgerollt und geformt.