

Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE

SEIT 2014

Isabella Glutenfreie Pâtisserie

steht für geschmackvolle, außergewöhnliche Bäckerei- und Pâtisserie-Produkte.



Das Sortiment des **Familienunternehmens**, deren Gründerin **Isabella Krätz** 2010 die Diagnose Zöliakie erhielt, ist dabei nicht nur komplett glutenfrei, sondern ebenfalls zum Großteil vegan, laktose- sowie milch- und zuckerfrei. Mit ihren Produkten, die allesamt in eigenen Rezepturen entwickelt und produziert werden, bedient das Unternehmen aus Düsseldorf so den immer relevanter werdenden Bereich der hochwertigen Ernährung und befriedigt mit seinem Angebot individuelle Food-Bedürfnisse der Kunden.

Ein starker **Fokus** liegt zudem auf der Rohstoffauswahl. Unser Anspruch ist stets mit hochwertiger Qualität zu überzeugen. Neben dem sensorischen Genuss steht bei Isabella auch der ernährungsphysiologische Aspekt im Mittelpunkt und überzeugt mit diesem Konzept bereits seit Gründung des ersten Standorts 2015.



Das Sortiment

Das gesamte Sortiment bei **Isabella Glutenfreie Pâtisserie** ist glutenfrei, zu 70% vegan und teilweise zucker- und laktosefrei. Die Zutaten stammen dabei größtenteils aus kontrolliert biologischem Anbau, zudem gibt es eine klare Zutatenphilosophie. Es werden nur natürliche Rohstoffe verwendet. Vorbild der handwerklich hergestellten Produkte sind französische Pâtisseries. Die Herstellung der Produkte aus eigenständig entwickelten Rezepturen erfolgt in Eigenproduktion. 60% des Sortiments bestehen heute aus süßer Pâtisserie, etwa 40% aus Brot, Brötchen und feinen Backwaren.

Backwaren

WIR LIEBEN UND LEBEN BROT

Und das sieht man nicht nur - das riecht und schmeckt man auch: Dafür verantwortlich sind natürlich unsere Bäckerinnen und Bäcker, die in unserer Backstube täglich mit viel Liebe und reinem Handwerk für Euch die köstlichsten Brote zaubern. Für all unsere Brote wird dabei übrigens unsere hauseigene Basis-Mehlmischung verwendet, die Isabella in einer 2-jährigen Entwicklungsphase selbst kreiert hat. Sie besteht aus reinen Bio-Rohstoffen und ist so abgestimmt, dass möglichst viele Nähr- und Ballaststoffe enthalten sind. Dadurch bleiben die Brote lange saftig und unglaublich lecker. Ein hauseigener Sauerteig ist zudem bei vielen unserer Brote das einzige Triebmittel.

Ganz egal, für welches herzhaftes Brot oder Brötchen man sich entscheidet: Sie sind alle in Bio-Qualität, glutenfrei, vegan und maisfrei.



WÜRZIG, SAFTIG, AROMATISCH: BROTE



Bio Rheinisches Krustenbrot (Artikel 201003)

Rheinisches Krustenbrot gehört zu den variantenreichen Klassikern. In Isabellas Version wird das aromatische Brot mit geschroteten Leinsamen und einem Hauch grobkörnigem Senf verfeinert. Es hat eine wunderbare Kruste, eine saftige, lockere Krume und ist gespickt mit wertvollen Mineralien und Antioxidantien.



Bio Proteinbrot (Artikel 201002)

Bei Isabellas Low-Carb-Brot bilden geschrotete Leinsamen, Chiasamen, Flohsamenschalen und Haferflocken die Basis: Sie versorgen den gesunden Klassiker mit ausreichend Eiweiß und sind zugleich für die besondere Bindung und Saftigkeit zuständig. So wird das Low-Carb Proteinbrot im Handumdrehen zu einem geschmacksintensiven, bekömmlichen Brot mit ganzen Körnern.



Helles Bio-Baguette (Artikel 213003)

Knusprig von außen, innen weich und luftig: Unser helles Baguette ist ein echter Alleskönner und überzeugt zu jeder Tageszeit sowohl süß als auch herzhaft belegt. Perfekt also für ein gemütliches Frühstück mit der Familie, als Snack in der Mittagspause oder als perfekter Begleiter am Abend.



Bio Oliven-Ciabatta (Artikel 213002)

Unser Ciabatta mit Kalamata-Oliven, Kräutern der Provence und feinem Olivenöl ist ein saftig-aromatisches Brot, das garantiert jeden Liebhaber der mediterranen Küche überzeugt. Es ist aus unserem Isabella Bio-Brotmehl mit hauseigenem Natur-Sauerteig und wenig Hefe hergestellt und sowohl vegan als auch laktosefrei. Perfekt als Snack und garantiert der ideale Grillbegleiter

Bio Quinoa-Brot (Artikel 201008)

Isabellas Bio-Quinoa Sauerteigbrot ist ein echter Liebling unseres Sortiments - mild und ohne Körner. Unser Geheimnis? Das Brot wird ohne Hefe hergestellt, zudem besonders schonend verarbeitet und ruht mehr als 48 Stunden, bevor wir es abbacken. So entfaltet sich der volle Geschmack und wir bekommen das, was wir unbedingt wollen: ein echtes Brot mit wertvollen Nährstoffen!



KNUSPRIG, KÖSTLICH, FRISCH: BRÖTCHEN



Bio Blondies (Artikel 212003)

Vielseitig, fluffig, innen weich und außen knusprig - so muss es sein und genau das verspricht auch Isabellas Rezept für ihre himmlischen Blondies. Und das Beste an unseren super zarten und saftigen veganen Brötchen? Sie sind mit einem hohen Vollkornanteil ausgestattet und damit garantiert der Star zu jeder Mahlzeit.



Bio Körnerbrötchen (Artikel 212003)

Isabellas Bio-Körnerbrötchen bestehen aus unserer hauseigenen Mehlmischung sowie unserem hauseigenen Sauerteig und reichlich Superfoods wie Leinsamenschrot und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Diese Zutaten machen die köstlichen Brötchen nämlich erst so richtig gesund und geschmackvoll. Dazu sind sie, klar, unglaublich saftig und zugleich wunderbar knusprig.

EINFACH UNVERGLEICHLICH GUT: TÖRTCHEN



Schokodom (Artikel 101001)

Oh yes, we are in love with Isabellas Schokomouses Törtchen. Auf einem saftigen Schoko-Biskuit-Boden liegt eine fluffige Schokomousse, welche mit einem hellen Kern aus Crème Brûlée gefüllt ist. On Top wird das laktosefreie Highlight mit Schokolade besprüht. Ein Genuss für alle Sinne!



Exotic Passion (Artikel 101007)

Ein wahrgewordener Früchtetraum: Isabellas Exotic Passion aus fruchtigem Mango-Maracuja-Mousse, doppelt gefüllt mit zarter Crèmeux und erfrischendem Fruchtkern, liegt auf einem zarten Mandel-Biskuit-Boden.



Cappuccino Mousse Törtchen (Artikel 101015)

Das Törtchen für leidenschaftliche Cappuccino-Milchschaum-Liebhaber. Isabellas süßer Liebling besteht aus einem Schokobiskuit mit herrlichen Schokostückchen, auf dem eine cremige Cappuccino-Mousse mit Haselnuss-Praliné Ganache liegt. Und on top? Da haben wir für den gewissen Crunch eine frische Espresso-Bohne und geröstete Haselnüsse



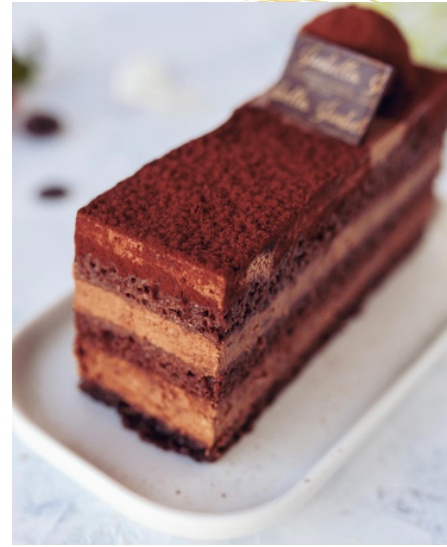
White Chocolate Cheesecake (Artikel 102008)

Our all-time favorite Törtchen: Isabellas Himbeer White Chocolate Cheesecake. Unsere Schönheit macht nicht nur von außen einiges her - schmeckt vor allem auch einfach richtig gut. Denn fluffiger Käsekuchen kommt hier in einer Kombi mit weißer Schokolade daher und wird mit fruchtigen Himbeeren getoppt.



Zitronentartelette (Artikel 103004)

Unser fruchtig-frisches Zitronen Tartelette hält, was der Name verspricht: Auf einem knusprigen Mürbeteigboden findet ihr einen zarten Zitronen-Crèmeux, eine Zitronencreme, die mit flambierter italienischer Meringue getoppt wird.



Veganer Dark Chocolate Cake (Artikel 104001)

Unser veganes Dark Chocolate Törtchen lässt kühnsten Schokoladenträume wahr werden. Mit seinem lockeren weichen Boden und seiner cremig-schokoladigen Füllung zergeht Isabellas Zauberstück garantiert auf der Zunge. Ein absoluter Traum für alle veganen Schokoliebhhaber! Denn dieses Törtchen wird ganz ohne das Verwenden von tierischen Produkten hergestellt.



Veganer Schokoladen Trifle (Artikel 104008)

Das Törtchen für leidenschaftliche Cappuccino-Milchschaum-Liebhaber. Isabellas süßer Liebling besteht aus einem Schokobiskuit mit herrlichen Schokostückchen, auf dem eine cremige Cappuccino-Mousse mit Haselnuss-Praliné Ganache liegt. Und on top? Da haben wir für den gewissen Crunch eine frische Espresso-Bohne und geröstete Haselnüsse



Veganes Apfel-Mandeltartelette (Artikel 104019)

Unser Törtchen besteht aus einem knusprigen Mürbeteig Tartelette gefüllt mit Frangipane, auf dem eine große Kugel aus Vanille-Zimt-Apfelwürfeln platziert ist. Mit einem Mandel-Karamell-Topping wird das Törtchen abgerundet.

Veganes Kirsch-Crumble Tartelette (Artikel 104020)

Nicht nur ein traumhafter Anblick lässt Herzen höher schlagen. Auch die inneren Werte haben es in sich: eine wunderbare Kombination aus saftig-süße Kirschen und knusprig-frischer Crumble. Ein wahrer Genuss!



SAFTIGE ALLESKÖNNER: VOYAGE CAKES



Banana Cake

Unsere saftige, mehlfreie Kuchen-Variante wird aus reifen Bananen hergestellt, schmeckt leicht nach Karamell und ist dabei komplett vegan und ohne raffinierten Zucker (wir verwenden Birkenzucker).



Choc'o Nut Delight

Diese saftige Schokobombe ist komplett ohne Reis, Mais, Hefe und raffinierten Zucker hergestellt. Er besteht aus einem köstlichen Rührteig mit gemahlene Haselnüssen und ganzen Schokoladenstückchen und ist ganz ohne Glasur oder Füllung super aromatisch und nicht zu schwer. Unser Choc 'o Nut Delight ist außerdem laktosefrei. Ein echter Traum für Schokoholics!



Wir freuen uns auf eine gemeinsame Reise voller Genussmomente!

Sie erreichen unsere Zentrale hier:

Isabella Glutenfreie Pâtisserie GmbH & Co. KG
Am Handwerkshof 13
47269 Duisburg

T. +49 203 608 476 0
E. glutenfrei@isabella-patisserie.de

