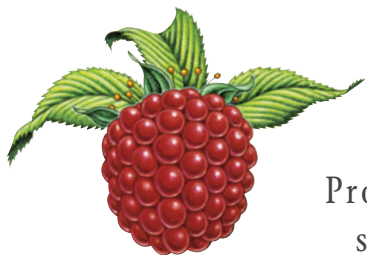


**d'arbo**  
Seit 1879



## FRUCHTKREATIONEN

Produkte für die Milch-, Backwaren- und Getränkeindustrie  
sowie für Hersteller von pflanzlichen Milchalternativen







## Eine Österreichische Familientradition

Im Jahr 1879 begann die Familie Darbo, aus Früchten Konfitüren und Sirupe herzustellen. Sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie konnte Darbo nach und nach seinen Marktanteil und sein Sortiment ausbauen und - nicht zuletzt aufgrund der Treue seiner Kunden - die Marktführerschaft bei Konfitüre und Honig in Österreich erringen. Der Erfolg in Österreich war eine schöne Bestätigung für den eingeschlagenen Weg, und so wagte man auch den einen oder anderen Blick über die Grenzen hinaus. Immer häufiger gelang es nun, die feinen Konfitüren, Honige und Sirupe auch in die Regale jenseits heimischer Grenzen zu platzieren. Darbo ist heute ein namhaftes mittelständisches Familienunternehmen, das an vier Tiroler Standorten tätig ist und hochwertige Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, für die Gastronomie und Hotellerie sowie für weiterverarbeitende Lebensmittelunternehmen herstellt.

## Fruchtiges Kapital

Die Herstellung unserer feinen Fruchtcompositionen beginnt dort, wo die besten Früchte wachsen. Jahrzehntelange Erfahrungen und vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen beim Fruchteinkauf ergeben einen Vorsprung bei der Beschaffung von qualitativ hochwertigen Früchten. So entstehen erlesene Fruchtkreationen aus den besten Anbaugebieten der Welt.



# Wissenswertes aus dem Reich der Früchte

GESAMTUMSATZ  
2022



169,1 MIO



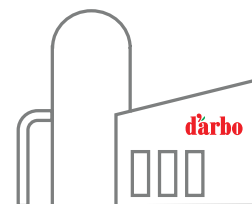
AG

RECHTSFORM

382



MITARBEITER



4

STANDORTE  
IN TIROL



1

WERK FÜR  
INDUSTRIE PRODUKTE

MARKTPositionEN IN ÖSTERREICH\*

62,0 %



Konfitüren  
NR. 1

30,4 %



Honig  
NR. 1

13,4 %



Sirup  
NR. 3

*Innovation  
aus Tradition*

**SEIT  
1879**

PRODUKTE  
FÜR BESTIMMTE  
ERNÄHRUNGSFORMEN:

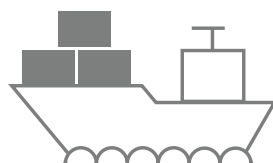


Vegan



Halal

EXPORTQUOTE 2022

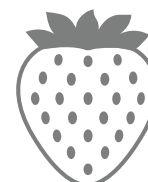


55,5 %

in über 50 Ländern der Welt

**ROHSTOFFEXPERTE**

*mit zahlreichen kundenspezifischen  
Rezepturen für die Milch-,  
Backwaren- und Getränkeindustrie  
sowie für Hersteller von  
pflanzlichen Milchalternativen.*





# Unsere Philosophie



## *Unsere Vision*

Höchster Genuss von verarbeiteten Früchten und Honig



## *Unsere Produkte*

Innovativ, naturnah und maßgeschneidert



## *Unsere Rohware*

Sorgfältig ausgewählt und qualitativ hochwertig



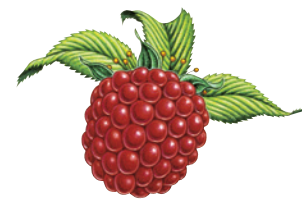
## *Unser Qualitätsanspruch*

Kompromisslos, ohne Wenn und Aber



## *Unsere Lieferanten*

Zuverlässig und Partner seit Jahrzehnten



## *Unsere Nachhaltigkeitsstrategie*

Der Umwelt verpflichtet und generationengerecht



## *Unser Service*

Verlässlich, agil und kundenorientiert



## *Unsere Logistik*

Terminsicher, schnell und unkompliziert







## Produktentwicklung

Je nach Kundenwunsch, Bedürfnissen und Anforderungen produzieren wir individuelle Erzeugnisse für Ihre konventionellen, kontrolliert biologischen oder gentechnikfreien Produktlinien. Dabei arbeiten wir stets nach dem Motto „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“. Wir achten bei unseren Produkten auf einwandfreie Qualität der Früchte und eine möglichst schlanke Zutatenliste.

*Es liegt in der Natur der Sache, dass wir einen guten Kontakt zu unseren Kunden, Partnern und Interessenten suchen.  
Egal ob Sie Fragen oder Wünsche haben oder einfach nur neugierig sind - zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.*



# Die Früchte der Arbeit

## *Zertifizierte Qualität*

Wir verpflichten uns zu einem kontinuierlichen und lebenden Verbesserungsprozess. International anerkannte und zertifizierte Managementsysteme mit den Schwerpunkten Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement und nachhaltigem Umgang mit Ressourcen geben unserem Handeln den entsprechenden Rahmen und unterstützen uns, Abläufe zu standardisieren. Diese international anerkannten Zertifizierungen bestätigen die Funktionstüchtigkeit unseres Managementsystems.

IFS Food | Bio | GTF (gemäß Österreichischem Lebensmittel-Codex) | VLOG | Halal | ISO 9001 | ISO 14001 | EMAS

## Verpackungen



Edelstahl-Container 400 - 800 l



Bag in box 10, 20 und 25 kg



Bag in drum 200 l



Eimer in verschiedenen Größen

## Bestellung

### *Großabnehmer*

Mindestbestellmenge: ab 800 kg

Vorlaufzeit Bestellung: 10 - 15 Werktage

### *Fruchtzubereitung für Hofmolkereien*

10 kg Bag in Box aus der aktuell gültigen Sortimentsliste

Vorlaufzeit Bestellung: 15 Werktage



## Fruchtkreationen

# Produktportfolio

## *Fruchtzubereitungen, Fruchtfüllungen, Gels, Konzentrate und Sirupe*

für die Milch-, Backwaren- und Getränkeindustrie sowie für Hersteller von pflanzlichen Milchalternativen

### Fruchtige Zubereitungen mit oder ohne Fruchtstücke auf Basis von

Beeren  
Stein- und Kernobst  
Zitrusfrüchte  
Tropische oder exotische Früchte

### Warm Flavours

Honig  
Vanille  
Kaffee  
Karamell  
Kakao / Schokolade  
Nüsse

### Zubereitungen

#### mit

Getreide  
Pseudocerealien  
Körnern  
Samen  
Gewürzen  
Algen  
Gemüse

## Verwendung

### Milchindustrie:

Joghurt zum Trinken und Löffeln, Topfen/Quark, Frischkäse, Skyr, Milchdesserts, Milchmischgetränke und Eiscreme  
Mögliche Anwendungen: eingerührt, in Schichten (unterlegt oder "on top"), gestrudelt, Zwei-Kammer-Becher

### Hersteller von pflanzlichen Milchalternativen:

Pflanzliche Milch- und Joghurtalternativen

### Backwarenindustrie:

Füllungen für Croissants, Crostate, Krapfen (Berliner), Donuts, Kekse, Torten, Rouladen, Lebkuchen, Knödel, Teiglinge,  
Plunder- und Blätterteiggebäck, Gels für Obsttorten oder zum Abglänzen von Teiglingen etc.

### Getränkeindustrie:

Konzentrate und Sirupe für Mischgetränke







**darbo**  
*Seit 1879*

A. Darbo AG, Am Rain 273, 6135 Stans / Tirol, Österreich  
Tel.: +43 (0) 5242 72731, Fax: +43 (0) 5242 72731-21, E-Mail: [Fruchtzubereitung@darbo.at](mailto:Fruchtzubereitung@darbo.at), [www.darbo.com](http://www.darbo.com)