

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

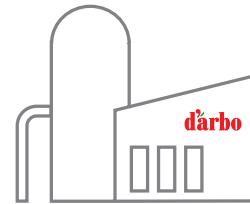


Wissenswertes aus dem Reich der Früchte



AG

RECHTSFORM



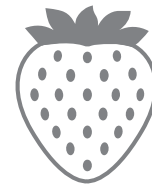
4

STANDORTE IN TIROL



1

WERK FÜR
INDUSTRIE PRODUKTE



ROHSTOFFEXPERTE

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

PRODUKTE
FÜR BESTIMMTE
ERNÄHRUNGSFORMEN:



Vegan



Halal



Innovation aus Tradition

SEIT 1879



Unsere Philosophie



Unsere Vision

Höchster Genuss von verarbeiteten Früchten und Honig



Unsere Produkte

Innovativ, naturnah und maßgeschneidert



Unsere Rohware

Sorgfältig ausgewählt und qualitativ hochwertig



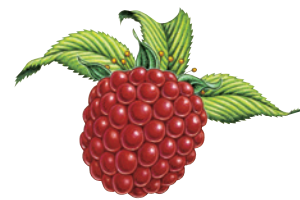
Unser Qualitätsanspruch

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.*



Produktportfolio



Fruchtzubereitungen und Zubereitungen

für die Milchindustrie und Hersteller pflanzlicher Milchalternativen

Fruchtige Zubereitungen mit/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

Verwendung – Milchindustrie

Joghurt zum Trinken und Löffeln, Topfen/Quark, Frischkäse, Skyr, Milchdesserts, Milchmodigetränke und Eiscreme

Mögliche Anwendungen: eingerührt, Zwei-Kammer-Becher in Schichten (unterlegt oder "on top"), gestrudelt

Verwendung – Hersteller von pflanzlichen Milchalternativen

Pflanzliche Milch- und Joghurtalternativen



Fruchtfüllungen und Gels

für die Backwarenindustrie

- Marille (Aprikose)
- Erdbeere
- Weichsel (Sauerkirsche)
- Himbeere
- Himbeere-Rote Ribisel (Johannisbeere)

Verwendung

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.



Sirupe

für die Getränkeindustrie

- Holunderblüte
- Preiselbeere
- Pfirsich- Maracuja
- Granatapfel
- Erdbeere-Limette

Verwendung

Konzentrate und Sirupe für Mischgetränke



Fruchtkreationen

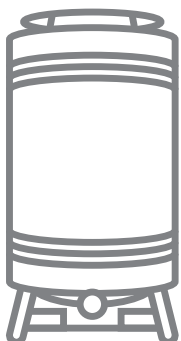
Die Früchte der Arbeit

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



Eimer in verschiedenen Größen,
exkl. für Produkte der Backwarenindustrie

Bestellung

Großabnehmer

Mindestbestellmenge: ab 800 kg
Vorlaufzeit Bestellung: 15 Werktage

Fruchtzubereitung für Hofmolkereien

10 kg Bag in Box aus der aktuell gültigen Sortimentsliste
Vorlaufzeit Bestellung: 15 Werktage



Notizen





d'arbo
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, www.darbo.com