

d'arbo
Seit 1879



GASTRONOMIE

Sortiment und Präsentationshilfen



Darbo Onlineshop für
Dispenser und Platzierungshilfen
shop.darbo.com



Inhalt



Es liegt in der Familie	4
Fruchtige Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo ..	5
Gönnen Sie Ihren Gästen nur das Beste	7
Gartenland	12
Carnella	14
Vegetella	14
Präsentationshilfen	15
Darbo Dispenser	16
Weiße Linie	18
Transparente Linie	26
Metall-Linie	32
Serviceleistungen aus dem Hause Darbo	34





Es liegt in der Familie

Im Jahr 1879 begann die Familie Darbo, aus Früchten Konfitüren, Sirupe und feine Fruchtliköre herzustellen. Mehrfache Auszeichnungen der in einem kleinen Obstdampfwerk im altösterreichischen Görz erzeugten Delikatessen zeugen davon, dass der Name Darbo bereits in dieser Zeit für die sorgfältige und liebevolle Verarbeitung von Früchten stand. So wuchs langsam ein über die Stadt hinaus bekanntes und geschätztes Unternehmen heran.

Als jedoch über Europa der Erste Weltkrieg hereinbrach, wurde das mit Stolz betriebene Obstdampfwerk erheblich beschädigt und die Mühen vieler Jahre schienen zunichte gemacht. So kam es, dass die Familie die Stadt Görz verlassen musste und sich in Stans in Tirol niederließ. Trotz dieser herben Rückschläge baute die Familie das Unternehmen rasch wieder auf und konzentrierte sich fortan auf die Zubereitung feiner Konfitüren sowie die Abfüllung von Honig.

Als hilfreich erwies sich hierbei, dass bereits in den 1920er-Jahren ein leichter Aufschwung des Tourismus in Tirol zu bemerken war. Gäste von nah und fern konnten sich somit von den Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo überzeugen. Bestärkt durch die steigende Nachfrage wagte sich die Familie in den 1950er-Jahren an die Errichtung eines neuen Werkes und es gelang auch vermehrt, private Haushalte als Kunden zu gewinnen. 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. Doch schnell wurde erkannt, dass der Betrieb am bestehenden Standort nicht ausreichte, um neue Märkte zu beliefern. Nach einer intensiven Planungszeit wurde im Jahre 1993 ein weiteres Werk in Stans eröffnet. Immer häufiger gelang es nun, die feinen Konfitüren, Honige und Sirupe auch in die Regale jenseits heimischer Grenzen zu platzieren. Mitte der 1990er-Jahre entstand zudem die Idee, Zubereitungen aus Früchten für Molkereien, Bäckereien und Konditoreien herzustellen, und so fanden die feinen Früchte von Darbo auch ihren Weg in so manchen Faschingskrapfen und ins Fruchtojoghurt.

Im Jahre 2009 vertraute Klaus Darbo sen. nach jahrzehntelanger Führung des Unternehmens die weiteren Geschicke seinem Sohn Martin an, der gemeinsam mit seinem Onkel Adolf das Unternehmen in fünfter Generation leitete. Seit 2024 leitet Klaus Darbo das Unternehmen und hat den Vorsitz im Vorstand übernommen. Der Vorstand setzt sich seither aus ihm und seinem Bruder Martin Darbo zusammen.

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.

Im Unternehmen sind ein Qualitätsmanagement- sowie ein Umweltmanagementsystem implementiert, welche seit vielen Jahren nach IFS Food, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 zertifiziert und nach EMAS registriert sind.

Fruchtige Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo

Nur die feinsten Früchte

Die Herstellung unserer feinen Fruchtkompositionen beginnt dort, wo die besten Früchte wachsen. Ob in freier Natur gesammelt oder am Feld geerntet, bereits vor Ort wird entschieden, welche Früchte gut genug für die Zubereitung im Hause Darbo sind. Vor allem die Auswahl der geeigneten Obstsorten, welche unter günstigen Rahmenbedingungen angebaut, gepflegt und bei idealem Reifegrad gepflückt werden, ist von entscheidender Bedeutung. So werden beispielsweise besonders zarte und geschmacksintensive Marillen oder wild wachsende Preiselbeeren und Heidelbeeren verwendet. Jahrzehntelange Erfahrungen und vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen beim Früchteeinkauf ergeben einen Vorsprung bei der Beschaffung von qualitativ hochwertigen Früchten. So entstehen erlesene Fruchtkompositionen aus den besten Anbaugebieten der Welt.

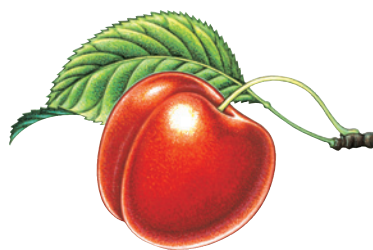
Zubereitung unserer naturreinen Konfitüren

Nach der Ernte werden die Früchte gereinigt, von Kerngehäusen, Fruchtkelchen, Stielen sowie etwaigen Blättern befreit und gegebenenfalls entsteint. Um auch außerhalb der Erntezeit stets über ausreichende Mengen an Marillen, Erdbeeren oder Himbeeren verfügen zu können, wird das Obst tiefgefroren und geht somit in eine Art „Frischeschlaf“.

Die Zubereitung unserer naturreinen Konfitüren beruht im Hause Darbo auf einer jahrzehntelangen Tradition. Die Früchte werden unter Zugabe von Kristallzucker und Pektin vorsichtig erwärmt und schonend gerührt, bis eine optimale Frucht- und Zuckerverteilung erreicht wird. Zur Geschmacksabrundung wird konzentrierter Zitronensaft zugegeben. Aufgrund der behutsamen Herstellungsweise bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Sorgsam abgefüllt und liebevoll verpackt, bereichern die feinen Naturrein Konfitüren von Darbo schließlich die Frühstücksbuffets von nah und fern.

Vielfalt die begeistert

Neben den naturreinen Konfitüren bietet Darbo ein vielfältiges Sortiment für die Gastronomie und Hotellerie an, welches Ihnen hilft aus Ihrem Frühstücksbuffet ein optisches und lukullisches Erlebnis für Ihre Gäste zu machen. Dazu tragen auch unsere attraktiven Präsentationshilfen bei. Verschaffen Sie sich auf den folgenden Seiten einen Überblick und holen Sie sich wertvolle Anregungen für die Aufwertung Ihres Frühstücksbuffets.







Gönnen Sie Ihren Gästen nur das Beste



Darbo Naturrein Konfitüre

450 g Glas

Darbo Naturrein Konfitüren werden auf Grundlage eines alten Familienrezepts hergestellt. Damals wie heute werden nur hochwertige Früchte auf schonende Art und Weise erwärmt und gerührt. So bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Zudem sorgt der hohe Fruchtanteil für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Für unsere naturreinen Konfitüren werden Früchte, Zucker, Zitronensaftkonzentrat und das Geliermittel Pektin verarbeitet, ganz nach dem Motto: In Darbo Naturrein kommt nur Natur rein.



Darbo Naturrein Konfitüre

640 g Dekorglas

In den besten Hotels gibt es auch zum Frühstück nur das Beste – Darbo Naturrein Konfitüren im Dekorglas. Zum kulinarischen gesellt sich somit auch ein optischer Genuss, denn die Glasverpackung im besonders appetitlichen Früchtedesign lässt sich hervorragend auf jedem Frühstückstisch platzieren.



Österreichische Produktaufmachung

Darbo Zuckerreduziert Fruchtaufstrich

250 g Glas

Wer an Zucker sparen will ohne auf Genuss zu verzichten, liegt mit dieser Fruchtaufstrich-Linie von Darbo goldrichtig. Die Fruchtaufstriche mit 1/3 weniger Zucker im Vergleich zu Konfitüren überzeugen nicht nur geschmacklich. Auch die Zutatenliste kann sich durchaus sehen lassen: Süßungsmittel sucht man vergeblich. Dafür findet man noch mehr Früchte im Glas. Wie gewohnt achtet Darbo auf eine sorgfältige Auswahl und liebevolle Verarbeitung der Früchte.



Darbo Kalorienbewusst Konfitüre

220 g Glas

Kalorienbewusst und trotzdem voll genießen kann man mit den kalorienreduzierten Konfitüren von Darbo. Der hohe Fruchtanteil von bis zu 60 % macht sie zum idealen Brotaufstrich für alle, die sich bewusst ernähren wollen. Mit durchschnittlich 80 kcal pro 100 g enthalten die mit Fruktose und Süßungsmitteln hergestellten Konfitüren ca. 67 % weniger Kalorien als herkömmliche Konfitüren.



Darbo Fruchtaufstrich, Honig, Nougatcreme und Ahornsirup für den Darbo Dispenser

Dosierflasche mit 900 g (Fruchtaufstrich), 1000 g (Honig), 880 g (Nougatcreme) bzw. 720 ml (Ahornsirup), Karton zu 6 Stück

Ganz nach Ihrem Geschmack. Und dem Ihrer Gäste. 10 Köstlichkeiten für den Darbo Dispenser fürs Frühstücksbuffet. Bieten Sie Abwechslung beim Frühstück und wählen Sie aus einem großzügigen Angebot verschiedene Fruchtaufstriche, Honige, Nougatcreme und Ahornsirup. Auch zum Verfeinern von Desserts wie zum Beispiel Palatschinken oder Crêpes geeignet.

Dosierflasche nicht für den Einzelverkauf bestimmt.



Darbo Naturrein Konfitüre und Darbo Honig *28 g Miniglas, Karton zu 60 Stück*

Speziell für die Gastronomie gibt es die feinen Naturrein Konfitüren aus dem Hause Darbo in attraktiven Minigläsern. So bieten Sie Ihren Gästen größten Genuss in seiner kleinsten Form. Abgerundet wird das Miniglas-Sortiment durch einen feinen Blütenhonig.



Darbo Fruchtaufstrich und Honig *25 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück*

Ein schöner Morgen beginnt mit einem guten Frühstück. Darbo bietet für Ihr Buffet praktisch vorportionierte Fruchtaufstriche in verschiedenen Sorten sowie Honig an. Ob Ihre Gäste die Klassiker Marille (Aprikose), Erdbeer und Himbeer bevorzugen oder sich den Start in den neuen Tag lieber mit einem Heidelbeeraufstrich, oder alternativ mit Honig versüßen möchten, mit Darbo treffen Sie immer eine gute Wahl.



Darbo Naturrein Konfitüre

3 kg Dose

Mit den Darbo Naturrein Konfitüren aus dem 3 kg Großbinde verwöhnen Sie Ihre Gäste in hohen Dosen und holen sie mit Sicherheit noch früher aus dem Bett.



Darbo Fruchtaufstrich

2 kg, 5 kg und 13,3 kg Eimer

Wenn Sie von den Fruchtaufstrichen von Darbo nicht genug bekommen können, dann greifen Sie doch zu unseren Großbinden. Die fruchtigen Aufstriche, ob in fein passierter Konsistenz oder mit Fruchtstücken, sind nicht nur am Frühstücksbuffet unentbehrlich. Auch Ihre Köche und Konditoren werden daran ihre wahre Freude haben, wenn sie köstliche Desserts und Süßspeisen zaubern oder Kuchen und Gebäck verfeinern.



Kalorienreduzierte bzw. zuckerarme

Fruchtaufstriche und Konfitüren

Neben dem Standardsortiment bietet Darbo der Gastronomie auch zuckerarme bzw. kalorienreduzierte Fruchtaufstriche sowie Konfitüren und Marmeladen im handlichen 5 kg Eimer und im edlen Miniglas an. Diese Produkte zeichnen sich durch spezielle Rezepturen aus, bei denen Kristallzucker durch das Süßungsmittel Sorbitsirup abgetauscht wurde. Sorgfältige Auswahl der Früchte und eine behutsame Herstellungsweise im Hause Darbo sind selbstverständlich auch hier garantiert.





Darbo Honig

500 g Glas

Honigfans können aus dem abwechslungsreichen Darbo Sortiment ihren persönlichen Lieblingshonig wählen. Denn jede Honigsorte hat ihre individuellen Geschmacksnoten von mild, lieblich, blumig, süß bis würzig und herb. Zählen Sie auf die jahrzehntelange Erfahrung in Auswahl, Beschaffung und Abfüllung von Honig im Hause Darbo.



Darbo Honig

300 g Spender

Mit unserem Honig im praktischen Dosierspender wird das Frühstück zum wahren Honiglecken. Die mühelose Handhabung des Spenders garantiert einen makellos sauberen Frühstückstisch. Wählen Sie zwischen feinem Wildblütenhonig sowie feinem Waldhonig.

Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.



Darbo Honig

500 g Spender

Unsere praktischen 500g Honigspender garantieren ein sauberes und einfaches Dosieren und sind somit die ideale Lösung fürs Frühstücksbuffet. Wählen Sie zwischen verschiedenen Honigen. Passende, optisch ansprechende weiße und transparente Aufsteller ermöglichen zudem eine dekorative Platzierung am Frühstücksbuffet.



Darbo Honig

2,75 kg Kanne

Auch für unsere Honigkannen gilt: Die feinen Honige von Darbo schmeicheln einfach jedem Gaumen. So wird nicht nur das Frühstück wahrlich zu einem Honiglecken. Honig hat auch in der kreativen Küche seinen Platz, denken Sie nur an „Ente in der Honigkruste“ oder würzigen „Honiglebkuchen.“



Darbo Honig

8 g Sticks, Karton zu 80 Stück

Der helle und milde Blütenhonig ist ideal zum Süßen von Tee oder anderen Getränken, zum Verfeinern von Müsli oder Joghurt oder ganz klassisch fürs Honigbrötchen. Dank der praktischen Größe eignet sich das Produkt nicht nur gut für das Frühstücksbuffet, sondern auch für den Roomservice-Bereich, für das To-Go-Geschäft, für Airlines und überall dort wo es aufs Platzsparen ankommt.



Preiselbeeren von Darbo

Reh, Hirsch oder das Wiener Schnitzel gehören zu den besonderen Spezialitäten der österreichischen Küche. Und was darf dabei auf keinen Fall fehlen? Natürlich Preiselbeeren von Darbo! Die Preiselbeeren werden in freier Natur gesammelt und nur ausgewählte Früchte für Darbo Preiselbeeren verwendet. So gibt der fein-herbe Geschmack der Darbo Preiselbeeren, ob als Kompott oder als Fruchtaufstrich, nicht nur Fleischgerichten, sondern auch Süßspeisen eine besondere Note.



Darbo Zwetschenröster

880 g & 4,3 kg Dose

Der Zwetschenröster von Darbo ist wahrlich ein Leckerbissen – kein Wunder bei einem Fruchtanteil von 85 %. Die Früchte dieses Fruchtdesserts werden besonders sorgfältig ausgewählt und verarbeitet und garantieren deshalb ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Darbo Zwetschenröster eignet sich hervorragend als Nachspeise oder Beilage zu Süßspeisenklassikern wie dem Kaiserschmarrn sowie zur Abrundung kreativer Desserts.



Darbo Sirup

0,5 l Glasflasche

Mit Darbo Frucht-, Kräuter- und Blütensirupen ist intensiver Genuss in der bevorzugten Verdünnung garantiert (unsere Empfehlung: 1 Teil Sirup mit 7 Teilen Wasser verdünnen). In der Vielfalt der Darbo Sirupwelt finden auch Ihre Gäste mit Sicherheit mehr als eine Lieblingssorte. Aufgrund des hohen Anteils an erlesenen Früchten, Kräutern bzw. Blüten, der bei der Herstellung unserer Sirupe verwendet wird, werden diese auch von Barkeepern äußerst geschätzt und beim Mixen exquisiter Cocktails gern verwendet.



Darbo Bio Fruchtaufstrich und Bio Honig

20 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

Darbo Fruchtaufstriche in Portionsbechern gibt es auch in Bio-Qualität, und zwar mit 60% Fruchtanteil. Die Portionen zu 20 g in den beliebten Sorten Marille (Aprikose), Erdbeere, Weichsel (Sauerkirsche) und Zwetschke sind ideal für Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser und Altenheime, aber auch für Hotel- und Beherbergungsbetriebe. Erhältlich sind die Fruchtaufstriche in einem Sortimentskarton zu 100 Stück in der Sortierung 40/20/20/20. Honigportionen im Karton zu 100 Stück, ebenfalls in Bio-Qualität, runden das Angebot ab.



Darbo Bio Fruchtaufstrich

610 g Dekorglas

In den besten Hotels gibt es zum Frühstück nur das Beste – auch in Bio-Qualität: Die Darbo Bio-Fruchtaufstriche im formschönen Dekorglas zu 610 g sind in den vier köstlichen Sorten Marille (Aprikose), Erdbeere, Himbeere und Weichsel (Sauerkirsche) erhältlich. Mit einem Fruchtanteil von 55% ist ein unvergessliches Geschmackserlebnis garantiert. Und zum kulinarischen gesellt sich auch ein optischer Genuss – denn die Glasverpackung im besonders appetitlichen Früchtedesign lässt sich hervorragend auf dem Frühstücksbuffet platzieren.



Gartenland Fruchtaufstrich

25 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

In der Preiseinstiegsklasse bieten wir Gartenland Fruchtaufstriche in verschiedenen Sorten an.

Überkarton mit 4 x 100 Portionsbechern

Dieser praktische Karton {mit je 1 Karton Marille passiert, Erdbeere, Weichsel (Sauerkirsche) und Rote Ribisel (Johannisbeere) passiert} vereint die gängigsten Sorten der Gartenland Fruchtaufstriche, damit Sie immer gut mit Gartenland Portionsbechern in den Lieblingssorten Ihrer Gäste bestückt sind.





Gartenland Honig

20 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

Honig sollte auf Ihrem Frühstücksbuffet nicht fehlen und somit gibt es in der Preiseinstiegsklasse neben Gartenland Fruchtaufstrichen auch Gartenland Honig in handlichen Portionsbechern.



Gartenland Fruchtaufstrich

5 kg und 12,5 kg Eimer

Verschiedene Sorten der Gartenland Fruchtaufstriche sind auch im Großbinde erhältlich und sind bestens geeignet für das Frühstücksbuffet.



Gartenland Kalorienreduzierter Fruchtaufstrich

20 g Portionsbecher, Karton zu 100 Stück

Erhältlich ist auch ein Sortimentskarton mit kalorienreduzierten Fruchtaufstrichen bei denen in der Rezeptur Kristallzucker durch das Süßungsmittel Sorbitsirup abgetauscht wurde.



Gartenland Moosbeer-Preiselbeer-Kompott

4,6 kg Dose

Dieses köstliche Kompott eignet sich sehr gut als Beilage zu Wildgerichten und dem traditionellen Wiener Schnitzel sowie zum Verfeinern diverser Nach- und Süßspeisen.



Gartenland Blütenhonig

1 kg Glas und 4,7 kg Eimer

Honig von Gartenland gibt es auch im praktischen 1 kg Glas und im 4,7 kg Eimer — perfekt für alle Großverbraucher. Der milde Blütenhonig ist nicht nur als süßer Brotaufstrich ideal fürs Frühstücksbuffet geeignet, sondern bietet sich auch perfekt zum Backen und Verfeinern von Speisen an.



Carnella

Carnella Fleischaufstriche

24 g Portionsbecher, Karton zu 60 Stück

Mit den delikaten Fleischaufstrichen bringen Sie Abwechslung in Ihr Frühstücksbuffet und können auch jene Gäste ansprechen, die lieber einen pikanten Start in den Tag wünschen! Auch für diese Produktlinie bieten wir Ihnen attraktive Präsentationshilfen an. Damit können sich Ihre Gäste von der Vielfalt der Aufstriche überzeugen und in Ruhe ihre Liebessorten finden.



Vegetella

Vegetella Pflanzliche Aufstriche auf Sojabasis

24 g Portionsbecher, Karton zu 60 Stück

Angeboten werden die Sorten Tomate Basilikum (40 Portionen à 24 g) und Paprika Trio (20 Portionen à 24 g) im gemischten Karton. Die herzhaften Aufstriche sind für eine vegane und glutenfreie Ernährungsweise geeignet. Sie helfen Ihnen dabei, Ihr Frühstücks- oder Jausenbuffet abzurunden und dieses an die aktuellen Ernährungstrends und Kundenbedürfnisse anzupassen. Beide Sorten bestechen durch eine cremige Konsistenz und durch einen feinen und intensiven Geschmack.

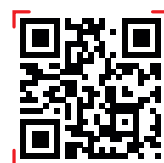


Präsentationshilfen



SO GESELLT SICH ZUM KULINARISCHEN AUCH EIN OPTISCHER GENUSS

Oft ist das Frühstück die einzige Mahlzeit, die Ihre Gäste in Ihrem Haus einnehmen. Daher ist es schon früh am Morgen wichtig, sich professionell und kompetent zu präsentieren. Genau das wird durch die Vielfalt an geschmackvollen Platzierungshilfen von Darbo ermöglicht. Diese sind nicht nur formschön, sondern überzeugen auch durch ein hohes Maß an Funktionalität. Somit steht einem entspannten Frühstück in stilvollem Ambiente nichts mehr im Weg. [Darbo Onlineshop für Dispenser und Platzierungshilfen:](https://shop.darbo.com)



shop.darbo.com



Präsentationshilfen

d'arbo Dispenser



DER STAR AM FRÜHSTÜCKSBUFFET.



Weiß – Art. Nr. 049101
Schwarz – Art. Nr. 050459

Der perfekte Start in den Tag gelingt ab sofort wie von selbst: mit dem Dispenser aus dem Hause Darbo. Stilvolles Design trifft auf höchste Funktionalität und überzeugt so Gastronomen, Personal und Gäste gleichermaßen.

Der Darbo Dispenser ist ein hygienisches Dosiersystem für Fruchtaufstriche, Honige, Nougatcreme und Ahornsirup am Frühstücksbuffet. Hochwertige Materialien wie Edelstahl und Aluminium machen den Dispenser zu einem perfekten Präsentations-Tool, um Ihren Gästen erlesene Köstlichkeiten anzubieten und ihnen den Beginn des Tages zu versüßen. Die Handhabung ist einfach und selbsterklärend, spart Zeit und gibt Ihnen mehr Raum, sich um das Wesentliche zu kümmern – das Wohl Ihrer Gäste.

Präsentationshilfen DARBO DISPENSER

Ganz nach Ihrem Geschmack. Und dem Ihrer Gäste.

10 Köstlichkeiten für den Dispenser.

Bieten Sie Abwechslung beim Frühstück und wählen Sie aus einem großzügigen Angebot verschiedene Fruchtaufstriche, Honige, Nougatcreme und Ahornsirup.



Erdbeere, 900 g
50 % Frucht



Marille (Aprikose), 900 g
50 % Frucht



Himbeere, 900 g
50 % Frucht



Sauerkirsche, 900 g
50 % Frucht



Waldbeeren, 900 g
50 % Frucht



Orange, 900 g
35 % Frucht



Blütenhonig, 1000 g



Mischung aus Wald- und
Blütenhonig, 1000 g



Nougatcreme, 880 g



Ahornsirup, 720 ml



KOSHER
Fruchtaufstriche und Blütenhonig



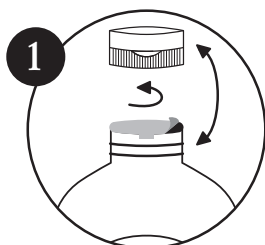
KOSHER
Nougatcreme



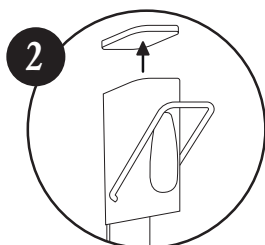
HALAL
Fruchtaufstriche, Honige und Nougatcreme

Machen Sie es sich leicht.

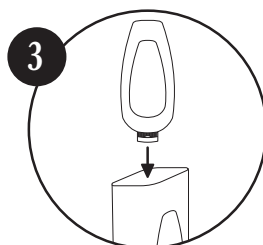
Die einfache Handhabung des Dispensers.



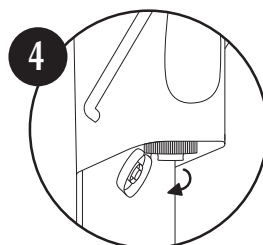
Schutzfolie entfernen



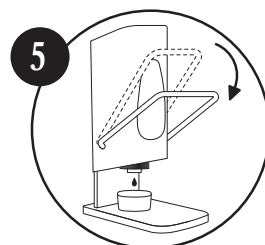
Dispenser oben öffnen



Flasche einlegen



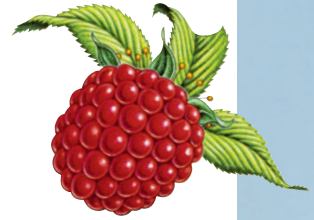
Verschluss aufklappen



Hebel nach unten drücken



Präsentationshilfen



WEISSE LINIE

Die eleganten „Weiße Linie“ Aufsteller aus dem Hause Darbo lassen Ihr Frühstücksbuffet zu einem wahren Augenschmaus werden. Das edle Weiß passt zum Keramikgeschirr am Buffet und ergibt somit ein harmonisches Bild. Durch die Verwendung eines Sockels können die Aufsteller schnell und einfach zu einer Stufenvariante erweitert werden. Ergänzt werden die Präsentationshilfen durch farblich passende, stabile und lebensmitteltaugliche Löffel aus Kunststoff. Einige Aufsteller können zudem mit zweisprachigen Sortenschildern versehen werden.



Präsentationshilfen

WEISSE LINIE



„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 x 500 g Honige
(Art. Nr. 045363)



„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 x 500 g Honige
bestehend aus 2 Aufstellern (Art. Nr. 045363) sowie
einem Sockel* (Art. Nr. 045363001)



„Weiße Linie“ Aufsteller für
3 x 450 g Konfitüren (Art. Nr. 045363)



„Weiße Linie“ Aufsteller für 3x 250 g Zuckerreduziert
Fruchtaufstriche bzw. 220 g Kalorienbewusst
Konfitüren (Art. Nr. 051852)

„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 x 450 g Konfitüren
bestehend aus 2 Aufstellern (Art. Nr. 045363) sowie
einem Sockel* (Art. Nr. 045363001)



„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 x 640 g Dekorgläser
(Art. Nr. 045387)



„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 Dekorgläser bestehend
aus 2 Aufstellern (Art. Nr. 045387) sowie einem Sockel*
(Art. Nr. 045387001)



Präsentationshilfen

WEISSE LINIE



„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 Acryltöpfe 0,6l
für Fruchtaufstriche aus Großgebinden (Art. Nr. 045387)



„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 Acryltöpfe 0,6l
bestehend aus 2 Aufstellern (Art. Nr. 045387) sowie
einem Sockel* (Art. Nr. 045387001)



„Weiße Linie“ Aufsteller für 3 Keramiktöpfe
für Fruchtaufstriche aus Großgebinden (Art. Nr. 045356)



„Weiße Linie“ Stufenlösung für 6 Keramiktöpfe bestehend
aus 2 Aufstellern (Art. Nr. 045356) sowie einem Sockel*
(Art. Nr. 045356001)



Darbo Keramiktöpfe 0,5l mit handgemalten
Motiven inkl. Deckel. Erhältlich für verschiedene Sorten



Kunststofflöffel für das Frühstücksbuffet (Art. Nr. 045318)



*Sockel für Stufenvariante: Einige Aufsteller (siehe S. 19 und
folgend) können mithilfe eines passenden Sockels zu einer
Stufenvariante für 6 Töpfe bzw. Gläser ausgebaut werden.



Präsentationshilfen

WEISSE LINIE



„Weiße Linie“ Aufsteller für 28 g Minigläser bzw.
14 g und 25 g Portionsbecher (Art. Nr. 051845)



„Weiße Linie“ Aufsteller für Carnella Fleischaufstriche oder
Vegetella pflanzliche Aufstriche (Art. Nr. 052316)



„Weiße Linie“ Aufsteller für
300 g bzw. 500 g Honigspender (Art. Nr. 045370)



„Weiße Linie“ Honigspender-Buffetaufsteller
für 500 g Honigspender (Art. Nr. 047152)



Weißer Dispenser (Art. Nr. 049101) oder schwarzer Dispenser
(Art. Nr. 050459) für 720 ml, 880 g, 900 g bzw. 1000 g Dosierflaschen



„Weiße Linie“ Sortenschildhalterung für eine flexible und
platzsparende Lösung ohne Aufsteller (Art. Nr. 045394)

Präsentationshilfen



TRANSPARENTE LINIE

Neben der edlen „Weißen Linie“ bietet Darbo für sein vielfältiges Sortiment auch transparente Platzierungshilfen an. Diese passen auf jedes Frühstücksbuffet und ermöglichen eine übersichtliche Anordnung. Doch nicht nur ihr schlichtes Design wird Sie überzeugen. Die Oberfläche der Präsentationshilfen lässt sich sehr leicht reinigen und somit erfreuen sich daran nicht nur Ihre Gäste sondern auch Ihre Mitarbeiter. Die Stufenvarianten sind ideal für Häuser, die Ihren Gästen eine besondere Sortenvielfalt am Frühstücksbuffet bieten möchten. Übrigens: Auch bei der „Transparenten Linie“ sind für einige Aufsteller zweisprachige Sortenschilder erhältlich.



Präsentationshilfen

TRANSPARENTE LINIE



„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x 640 g Dekorgläser
(Art. Nr. 039232)



„Transparente Linie“ Aufsteller für 6 x 640 g Dekorgläser
(Art. Nr. 044427)



„Transparente Linie“ Aufsteller für
3 x 450 g Konfitüren bzw. 500 g Honige
(Art. Nr. 041624)



„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x 250 g Zucker-
reduziert Fruchtaufstriche bzw. 220 g Kalorienbewusst
Konfitüren (Art. Nr. 052705)



„Transparente Linie“ Aufsteller für
6 x 450 g Konfitüren bzw. 6 x 500 g Honige
(Art. Nr. 045233)



„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x Acryltöpfe 0,6l für
Fruchtaufstriche aus Großbinden (Art. Nr. 039232)



„Transparente Linie“ Aufsteller für 6 Acryltöpfe 0,6l für
Fruchtaufstriche aus Großbinden (Art. Nr. 044427)



Präsentationshilfen

TRANSPARENTE LINIE



„Transparente Linie“ Aufsteller für
28 g Minigläser bzw. 14 g und 25 g Portionsbecher
(Art. Nr. 038754)



„Transparente Linie“ Aufsteller für
Carnella Fleischaufstriche (Art. Nr. 041631) oder
Vegetella pflanzliche Aufstriche (Art. Nr. 048258)



„Transparente Linie“ Aufsteller für
3 x 500 g Honigspender (Art. Nr. 047992)



„Transparente Linie“ Aufsteller für 3 x 0,5 l Sirupe
(Art. Nr. 040726)



Acryltopf 0,6l (Art. Nr. 045301)
mit Deckel (Art. Nr. 045301001)





Präsentationshilfen

METALL-LINIE



Abgerundet wird das Angebot an Platzierungshilfen aus dem Hause Darbo durch zwei Varianten aus Metall für Darbo 28 g Minigläser und für 14 g bzw. 25 g Portionsbecher. Diese beiden Metallaufsteller sind wie geschaffen für die direkte Platzierung am Frühstückstisch sowie für den Zimmer-Service.



Tischaufsteller für 28 g Minigläser
(Art. Nr. 033377)



Tischaufsteller für 14 g und 25 g Portionsbecher
(Art. Nr. 051890)



Serviceleistungen aus dem Hause Darbo



IHR LOGO AUF UNSEREN MINIGLÄSERN

Die Liebe zum Detail wird bei uns großgeschrieben. Wir bereiten die köstliche Konfitüre zu und Sie stellen für die Bedruckung des Deckels Ihren Namen oder Ihr Logo zur Verfügung. Die Darbo Naturrein Konfitüren in attraktiven Minigläsern mit Logoauddruck sind ideal für alle, die auch auf kleine Dinge großen Wert legen. Nehmen Sie unseren Service in Anspruch und unterstreichen Sie damit den individuellen Charakter Ihres Betriebes.



IHR AUFKLEBER FÜR DEKORGLÄSER

Möchten Sie bei Ihren Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen? Dann schenken Sie Ihnen doch zum Abschied ein Dekorglas mit individueller Grußbotschaft. Auf Anfrage stellen wir Ihnen individuelle Aufkleber für unsere Dekorgläser zur Verfügung, die mit Logo sowie Grußbotschaft versehen werden können.



Diese Serviceleistungen sind an eine bestimmte Mindestbestellmenge gebunden. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.





Darbo Onlineshop für
Dispenser und Platzierungshilfen
shop.darbo.com



d'arbo
Seit 1879

A. Darbo AG, Dornau 18, A-6135 Stans / Tirol, Austria,
Tel.: +43 (0) 5242 6951-0, Fax: +43 (0) 5242 6951-72, E-Mail: info@darbo.at, www.darbo.com