

dárbo
Seit 1879



EINZELHANDEL

Sortiment





Inhalt



| | |
|--|----|
| Es liegt in der Familie | 4 |
| Fruchtige Köstlichkeiten aus dem Hause Darbo | 5 |
| Konfitüren & Fruchtaufstriche | 6 |
| Honigspezialitäten | 8 |
| Sirupe | 10 |
| Haselkuss und Fruchtkus | 11 |
| Kompotte & Fruchtdesserts | 12 |
| Besonderheiten | 13 |





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 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 zunicht 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 und 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 Fruchtjoghurt.

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.

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 wildwachsende Preiselbeeren und Heidelbeeren verwendet.

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.

Zubereitung unserer naturreinen Konfitüren

Es liegt in der Natur der Sache, dass nur sorgfältig ausgewählte Früchte den Weg in unsere Konfitürengläser finden. 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 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 Geschmacksabrun dung wird konzentrierter Zitronensaft zugegeben. Aufgrund der behutsamen Herstellungsweise bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Sorgsam abgefüllt und liebevoll verpackt, bereichern die feinen Konfitüren von Darbo schließlich die Frühstückstische nah und fern.

Vielfalt die begeistert

Neben den naturreinen Konfitüren bietet Darbo ein vielfältiges Sortiment für den Einzelhandel an, wie z.B. feine Honige, erfrischende Sirupe, erlesene Fruchtdesserts und schmackhafte Fruchtsnacks.

Verschaffen Sie sich auf den folgenden Seiten einen Überblick und holen Sie sich wertvolle Anregungen für Ihre Sortimentsgestaltung.





Konfitüren & Fruchtaufstriche



Darbo Naturrein Konfitüre 450 g Glas

Es liegt in der Natur der Sache, dass das Geheimnis einer guten Konfitüre kein Geheimnis ist. 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.

In Darbo Naturrein kommt nur Natur rein.



Darbo Naturrein Konfitüre 225 g Glas

Vor allem für Singles und kleine Haushalte sind die beliebten Sorten Rosenmarille passiert, Gartenerdbeere, Wildheidelbeere und Himbeere passiert auch im 225 g Glas erhältlich, natürlich in gewohnt hoher Qualität.



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 achten Darbo auf eine sorgfältige Auswahl und liebevolle Verarbeitung der Früchte.

Österreichische
Produktumverpackung

Darbo Bio-Fruchtaufstriche 260 g Glas



Bio-LiebhaberInnen sind Darbo Bio-Fruchtaufstriche wärmstens zu empfehlen. Die sorgsam ausgewählten Früchte, der Zucker und das Zitronensaftkonzentrat der Bio-Fruchtaufstriche stammen aus biologischer Landwirtschaft. Der hohe Fruchtanteil von 60 % sorgt für ein intensives Fruchterlebnis und so schmeichelt man dem Gaumen. Das schlanke 260 g Glas ist ideal auch für Klein- und Singlehaushalte und die auffallende Optik sorgt für hohe Aufmerksamkeit.

Darbo Naturrein Fruchtreich Fruchtaufstrich 200 g Glas



Es liegt in der Natur der Sache, dass bis zu 70 % Frucht hundertprozentig besser schmeckt. Unsere naturreinen Fruchtreich Fruchtaufstriche 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 von bis zu 70 % für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

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 Naturrein Konfitüre in der Dreierpackung Miniglas (3 x 40 g)



Darbo Naturrein Konfitüren gibt es auch in attraktiven 40 g Miniaturgläsern in einer gemischten Dreierpackung, mit den beliebten Sorten Rosenmarille, Gartenerdbeere und Kirsche.



Honigspezialitäten



Österreichische
Produktaufmachung

Darbo Honig 250 g Glas

Die Honige im praktischen 250g Glas sind ideal für kleine Haushalte. Wählen Sie zwischen dem milden Sommerblütenhonig und der würzigen Mischung aus Wald- und Blütenhonig. Beide Honige lassen sich - je nach Vorliebe - ausgezeichnet auf frischem Brot, zu Müsli, zu Süßspeisen oder zum Süßen von Tee genießen.



Österreichische
Produktaufmachung

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, herb. Honigliebhaber können auf die jahrzehntelange Erfahrung in Auswahl, Beschaffung und Abfüllung von Honig im Hause Darbo zählen.



Darbo Honig 1000 g Glas

Für alle, bei denen Honig ganz oben auf der persönlichen Favoritenliste steht, gibt es den beliebten Blütenhonig und Waldhonig im 1000 g Glas. So kann ruhig öfter aus dem Honigtopf genascht werden und auch für die Baksaison ist man bestens gerüstet.

Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.



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.

Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.





Darbo Honig vom österreichischen Imker 500 g Glas

Was macht unseren Honig vom österreichischen Imker zu einem Glanzstück? Darbo achtet auf erstklassige Honigqualität, füllt den Honig sorgsam ab und nennt am Etikett den Namen und die Anschrift des österreichischen Imkers, von dem der Honig stammt. Ansprechend im edlen Glas verpackt und mit einem liebevoll gestalteten Etikett versehen, sind unsere Honige natürlich auch optisch ein Genuss.
Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.



Darbo Österreichischer Honig 1000 g Glas

Ein Genuss aus Österreich im 1000 g Glas. Geschmacklich überzeugt der köstliche Darbo Blütenhonig aus Österreich durch seine mild-blumige Note und optisch durch seine goldgelbe Transparenz, wohingegen sich der österreichische Wald- & Blütenhonig von Darbo durch seinen blumigen Geschmack mit leicht würziger, kräftiger Note und seine bernsteinfarbene Anmutung auszeichnet.

Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.



Darbo Österreichischer Honig 300 g Spender

Für alle jene, die besonderen Wert auf mühelose Handhabung und Dosierbarkeit legen, gibt es Darbo Blütenhonig und Wald- & Blütenhonig aus Österreich auch im praktischen 300 g Spender.
Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.



Darbo Österreichischer Honig in der Dreierpackung Miniglas (3 x 45 g)

Die gemischte Dreierpackung mit einem lieblichen Akazienhonig, einem würzigen Wald- und Blütenhonig und einem blumigen Blütenhonig aus österreichischer Imkerei sorgt für Abwechslung.
Dieses Produkt ist nur in Österreich erhältlich.

Sirupe



Darbo Sirup 0,5 l Flasche

Mit Darbo Frucht- und Blütensirupen ist intensiver Genuss in der von Ihnen bevorzugten Verdünnung garantiert (unsere Empfehlung: 1 Teil Sirup mit 7 Teilen Wasser verdünnen). In der Vielfalt der Darbo Sirupwelt finden auch Ihre Kunden mit Sicherheit mehr als eine Lieblingssorte. Der hohe Anteil an erlesenen Früchten bzw. Blüten, der bei der Herstellung unserer Sirupe verwendet wird, sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Voller Frucht, voller Geschmack.



Darbo Zuckerrreduziert Sirup 0,5 l Flasche

Die drei zuckerreduzierten Sirupe „Holunderblüte“, „Sizilianische Zitrone“ und „Schwarze Johannisbeere-Zitrone“ von Darbo enthalten 30 % weniger Zucker als herkömmliche Sirupe. Durch den hohen Frucht- bzw. Extraktanteil ist ein intensives Geschmackserlebnis garantiert. Ernährungsbewusste Sirupliebhaber werden daher ihre Freude an den drei Sirupen haben.

Jeder Kuss ein Genuss - Haselkuss & Fruchtikus



Darbo Haselkuss Nougatcreme 320 g Spender



Heute noch keinen süßen Kuss bekommen, der Sie tief beeindruckt hat? Dann lassen Sie sich doch von jemandem aus dem Hause Darbo küssen: vom Haselkuss, der köstlichen Nougatcreme in der praktischen 320 g Dosierflasche. Mit seinem süßen, voll-nussigen Geschmack und seiner fein-cremigen Konsistenz garantiert der Haselkuss ein einzigartiges Erlebnis. Der köstliche Geschmack entfaltet sich dabei besonders gut am Brot. Der neue Haselkuss trägt aber auch auf warmen Süßspeisen wie Crêpes und Milchreis, als auch zum Porridge, Müsli oder als Eis-Topping zu einem unverwechselbaren Genuss bei. Zudem wird durch die gute Dosierbarkeit die Anwendung auf Kuchen, Torten oder einzelnen Früchten erleichtert und so ist für gelungene Abwechslung gesorgt. Übrigens: Darbo Haselkuss wird ohne Palmöl hergestellt!

Darbo Fruchtikus 125 g Glas



Zwischendurch ein Fruchtgenuss.

Die feinen Früchte von Darbo gibt es nicht nur zum Streichen und Trinken sondern auch zum Löffeln. Darbo Fruchtikus ist ein fruchtiger Snack zum Löffeln - reich an Frucht und Vitaminen. Die erlesenen Fruchtkompositionen im hübschen 125 g Glas sind ideal als kleine Mahlzeit für zwischendurch. Egal ob zu Hause oder im Büro, mit Darbo Fruchtikus gönnt man sich eine fruchtige Auszeit und genießt Löffel für Löffel erlesene Früchte in 4 köstlichen Variationen: Rote Früchte, Mango-Marille, Erdbeer-Vanille und Tropic. Im Sommer und Winter überraschen für kurze Zeit zwei zusätzliche Sorten in limitierter Auflage den Gaumen. Da ist für jeden Fruchtliebhaber was dabei. Die feinen Köstlichkeiten werden im Kühlregal platziert.

Kompotte & Fruchtdesserts



Darbo Wildpreiselbeeren Kompott 400 g und 210 g Glas



Das Wildpreiselbeeren Kompott von Darbo ist wahrlich ein Gaumenschmaus – kein Wunder bei einem Fruchtanteil von 60 %. In Skandinavien wachsen in freier Natur die besten Preiselbeeren der Welt. Nur ausgewählte Preiselbeeren aus dieser Region werden verwendet. Der fein-herbe Geschmack der Preiselbeeren gibt erlesenen Wild- und Fleischgerichten sowie diversen Süßspeisen eine besondere Note. Für Darbo Naturrein Wildpreiselbeeren Kompott „fein herb“ werden Preiselbeeren, Zucker, Zitronensaftkonzentrat und das Geliermittel Pektin verarbeitet.



Darbo Röster 380 g Glas

Die Röster von Darbo sind wahrlich ein Leckerbissen – kein Wunder bei einem Fruchtanteil von 80 % und mehr. Die Früchte dieser Fruchtdesserts werden besonders sorgfältig ausgewählt und schonend verarbeitet. Dadurch ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis garantiert. Darbo Röster eignen sich hervorragend als Nachspeise oder Beilage zu Süßspeisen.



Besonderheiten

Darbo Naturrein Gelee 200 g Glas



Es liegt in der Natur der Sache, dass die edelsten Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate und Blütenextrakte die ideale Basis für die exquisiten Darbo Naturrein Gelees sind. Durch die schonende Verarbeitung garantieren wir ein Geschmackserlebnis der besonderen Gütekasse. Für unsere naturreinen Gelees werden Fruchtsaft und konzentrierter Fruchtsaft bzw. Holunderblütenextrakt, Zucker, Zitronensaftkonzentrat und das Geliermittel Pektin verarbeitet.

Darbo Naturrein Powidl (Pflaumenmus) 450 g Glas



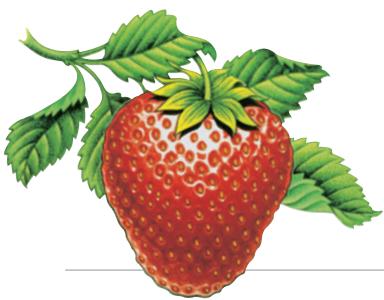
Darbo Powidl (Pflaumenmus) sorgt für einen besonderen Genuss: kein Wunder bei so viel Frucht! Für den Powidl werden aromatische Pflaumen ausgewählt und zu einem besonders geschmacksintensiven Mus mit Fruchtstücken verarbeitet. Für die Herstellung von 100 g Mus werden 200 g Pflaumen eingesetzt. Powidl wird traditionell als Füllung für Süßspeisen aber auch als Brotaufstrich verwendet.

Darbo Rumtopf Mehrfrucht Konfitüre 450 g Glas

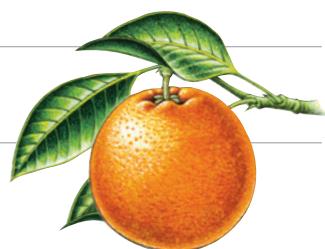


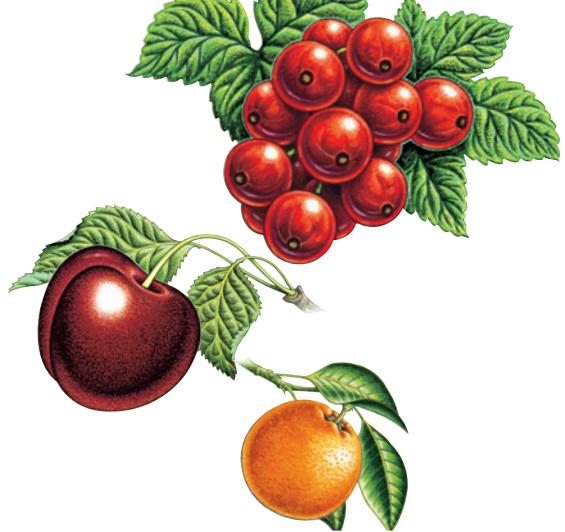
Die Darbo Rumtopf Mehrfrucht Konfitüre ist etwas ganz Besonderes. Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren sowie Rote Johannisbeeren werden in dieser Spezialität vereint. Zur erlesenen Fruchtkomposition kommt neben Zucker, Zitronensaftkonzentrat und dem Geliermittel Pektin noch das gewisse Extra dazu: ein Schuss Jamaica-Rum, der dieser Konfitüre ihren unverwechselbaren Charakter verleiht.





Notizen





dárbo
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