

# **PRODUKTKATALOG**





#### Über uns

Bei der Illertal Confiserie handelt es sich um keine real existierende Firma, sondern um die Übungsfirma am Illertal-Gymnasium Vöhringen. Die Schülerinnen und Schüler sollen hier die Gelegenheit erhalten, die Tätigkeiten kaufmännischer Sachbearbeitung anhand konkreter Geschäftsfälle nachzuvollziehen. Das stufenweise Bearbeiten von Belegen, die die Übungsfirma in einem Belegfluss durchlaufen, erleichtert den Schülern das Verständnis der zugrundeliegenden kaufmännischen Zusammenhänge. Durch selbständiges Tun erwerben sie Wissen und Können; grundlegende Handlungsstrukturen werden transparent, können verallgemeinert und fächerübergreifende Zusammenhänge erkannt werden. Somit gewährt die Übungsfirmenarbeit nicht nur einen Einblick in die Bedingungen und Denkweisen der Arbeitswelt, sondern gibt auch Hilfestellungen bei der beruflichen Orientierung und leistet so einen wertvollen Beitrag zur Vermittlung fächerübergreifender Qualifikationen (Schlüsselqualifikationen) wie vernetztes Denken (Systemdenken), verantwortliches Handeln (Sachkompetenz, Sozialkompetenz) sowie Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit. Die Übungsfirmenarbeit ist handlungsorientiert ausgerichtet, d.h. Lernsituationen werden in Form von Praxissituationen in der Übungsfirma organisiert, in der die Schüler angeleitet werden, praktische Probleme systematisch und planvoll zu durchdenken und angemessen zu lösen.

Als Übungsfirma tätigen wir ausschließlich fiktive Geschäfte und diese lediglich mit anderen Übungsfirmen im Rahmen des ZUEF- Übungsfirmenverbundes. Wir produzieren und liefern keine realen Waren. **Mit uns können** Sie also keine realen Geschäfte abwickeln!

Wir arbeiten zwar virtuell, aber dennoch hoch engagiert am Geschäftserfolg unserer Übungsfirma Illertal Confiserie. Im Rahmen des ZUEF-Übungsfirmenverbundes simulieren wir den betrieblichen Workflow einer kaufmännischen Verwaltung und verdeutlichen dabei organisatorische Strukturen und Arbeitsabläufe. Dabei legen wir Wert auf Eigenverantwortung und die Fähigkeit, selbstständig Entscheidungen zu treffen.

Unsere Teilnehmer erwerben theoretische und praktische Kompetenzen in folgenden kaufmännischen Fachbereichen: Personal, Buchhaltung, Vertrieb, Marketing, Verwaltung, Logistik und Einkauf. Sie lernen prozessorientiertes Arbeiten und fördern ihr betriebswirtschaftliches Denken und Handeln, um einen Einblick in die kaufmännischen Anforderungen in einem Unternehmen zu erhalten.

Die für Geschäftsabläufe notwendigen Dienstleistungen wie z.B. Bank, Finanzamt und Krankenkassen werden uns von der Zentralstelle der Übungsfirmen in Essen zur Verfügung gestellt.

Unser Kooperationspartner und Wirtschaftspate ist die Firma Lanwehr GmbH, Confiserie – Manufaktur mit Sitz in Illertissen. Als Pate unserer Übungsfirma gestattet uns die Lanwehr GmbH die Vermarktung ihres Produktsortiments im Rahmen des Übungsfirmenverbundes unter Verwendung von Markenzeichen und Produktdarstellungen.

### Inhaltsverzeichnis

|   | Konditoren-Pralinen        | 7  |
|---|----------------------------|----|
|   |                            |    |
|   | Crevisio Classico          | 9  |
|   |                            |    |
|   | Crevisio-Packungen Piccolo | 10 |
|   |                            |    |
|   | Crevisio-Packungen Medio   | 11 |
|   |                            |    |
|   | Dessert-Pasteten           | 13 |
|   |                            |    |
|   | Pralinenpackungen          | 15 |
|   | Cab alcala da a            | 47 |
| _ | Schokoladen                | 17 |
|   |                            |    |
|   | Cremosini                  | 19 |
|   |                            |    |
|   | Sorbet-Trüffel             | 21 |
|   |                            |    |



## Inhaltsverzeichnis

| Pralinen-Kugeln           | 22 |
|---------------------------|----|
|                           |    |
| Pralinen-Eier             | 23 |
|                           |    |
| Zuckerfreie Spezialitäten | 25 |
|                           |    |
| Bio-Fairtradetaler        | 27 |
|                           |    |
| Geschenke                 | 28 |
|                           |    |
| Ostern                    | 29 |
|                           |    |
| Weihnachten               | 30 |
|                           |    |
| Adventskalender           | 31 |
|                           |    |







### Himbeer-Cassis-Herz

Fruchtige Sahnetrüffelmasse herzförmig mit Zartbitterkuvertüre umhüllt, mit weißer Kuvertüre und Himbeergrieß garniert.

100 g

5,00€

Art.-Nr. 01-01

## Vanille-Hougat-Rosette

Vollmilchtöpfehen gefüllt mit einer Vanille-Sahne-Canache, gedeckt und verziert von einer hellen Nuss-Nougat-Rosette.

100 g

5,20€

Art.-Nr. 01-02





### Maple Walnut

Walnussbuttertrüffelmasse mit Ahornsirup verfeinert, von Vollmilchkuvertüre umhüllt, mit einer grillierten Walnuss garniert.

 $100 \, {\rm g}$ 

5,00€

Art.-Nr. 01-03





#### Rosencanache

Sahnige Schokoladencanache, abgerundet mit Rosenöl, eingebettet in weißer Kuvertüre, mit getrockneten Rosenblättern garniert.

100 s

5,50€

Art.-Nr. 02-01

#### Erdbeersahne

Sahnetrüffel auf Basis einer fruchtig frischen Erdbeer-Joghurt Variation, umschlossen von feiner weißer Schokolade und mit Erdbeergranulat bestreut.

100 g

5,60€

Art.-Nr. 02-02





### Schwarzwälder-Kirsch

Kirschcanache, gefolgt von einer weißen Sahnetrüffel mit Original Kirschwasser zwischen edelherber Sahnetrüffel, mit weißer Kuvertürehaube, garniert mit einer roten Gelee-Kirsche und Schokoraspeln.

100 g

5,50€

Art.-Nr. 02-03



#### Crevisio Classico Piccolo

Schwarzwälder Kirsch, Crème Brûlée, Rosencanache, Erdbeersahne, Latte Macchiato.

75 g

6,50€

Art.-Nr. 03-01

#### Crevisio Cocktail Piccolo

Caipirinha, Erdbeer-Limes, Margarita, Coconut Dream, Sprizz Aperol.

75 g

6,50€

Art.-Nr. 03-02





## Crevisio Winterzauber Piccolo

Orangetta, Glühwein, Maroni, Pistazie, Nougat Amer.

75 g

6,50€

Art.-Nr. 03-03

#### Crevisio-Packungen Medio





### Crevisio Classico Medio

Schwarzwälder Kirsch, Crème Brûlée, Rosencanache, Erdbeersahne, Latte Macchiato, Nougat Amer.

180 g

15,00€

Art.-Nr. 03-04

### Crevisio Cocktail Medio

Campari Orange, Caipirinha, Erdbeer-Limes, Coconut Dream, Margarita, Sprizz Aperol.

180 g

15,00€







Art.-Nr. 03-05





### Crevisio Winterzauber Medio

Orangetta, Glühwein, Maroni, Nougat Amer, Pistazie, Apfelgâteau.

 $180 \, g$ 

15,00€

Art.-Nr. 03-06





## Schwarzwälder Kirsch

Kirsch-Canache und Sahnetrüffel sind zwischen dünnen Schichten aus edelherbem Sahnetrüffel eingebettet. Die obere weiße Schicht ziert eine Geleekirsche und Schokoraspeln.

4,00€

70 g

Art.-Nr. 04-01

### Schichtnougat

Heller und dunkler Nuss-Nougat in 3 Schichten, garniert mit Zartbitterkuvertüre und gekrönt von einer blanchierten Haselnuss.

70 g

4,00€





Art.-Nr. 04-02

#### Tiramisu



Harmonierende Schichten aus Kaffeetrüffel und Mascarponecreme zwischen Zartbitterkuvertüre, garniert mit einem Blatt aus weißer Kuvertüre und einer Espresso-Bohne.

 $70\,\mathrm{g}$ 

4,00€

Art.-Nr. 04-03



#### Pralinenpackungen



#### Pralinen Variation

Lanwehr's Spezial, Latte Macchiato, Knusper-Nougat, Schichtnougat, Pistazien-Nougat, Kaffee-Trüffel, Mousse auf Krokant, Mousse-Herzchen, Delice, Pistazien-Marzipan.

100 g 6,00 €

Art.-Nr. 05-01

## Feinster Nougat

Grillierte Nüsse in Nussbitter-Nougat, Mandelkrokantschale mit Nussbitter-Nougat, Beurre-Noisette Nougat, Pistazien-Nougat, Knusper-Nougat, Schichtnougat, Mandel-Nougat, Macadamia Praline.

100 g 6,00 €

Art.-Nr. 05-02





### Trüffel Pralinen

Glühwein-, Lebkuchen-, Rahm-Cassis-, Apfel-Zimt- und Nougat-Orange-Nelke-Stern.

100 g 6,00 €

Art.-Nr. 05-03





## Beeren-Blütenzauber

Eine Kombination aus weißer Schokolade und Erdbeerschokolade mit Himbeerstücken und Kornblumenblütenblättern bestreut.

80 g

4,00€

Art.-Nr. 06-01

## Heidelbeer-Joghurt

Eine Kombination aus weißer Kuvertüre und Vollmilchkuvertüre mit Heidelbeer-Joghurt-Knusperstücken bestreut.

80 g

4,00€

Art.-Nr. 06-02





### Aprikose

Eine Kombination aus Vollmilchschokolade und Zartbitterschokolade mit Aprikosenflocken bestreut.

80 g

4,00€

Art.-Nr. 06-03





## Trüffelblättchen Maracuja

Hauchdünnes Schokoladenblättchen aus weißer Schokolade, gefüllt mit einer säuerlich fruchtigen Maracujatrüffelcreme.

100 g

5,00€

Art.-Nr. 07-01

# Trüffelblättchen Blutorange

Hauchdünnes Schokoladenblättchen aus Orangenschokolade, gefüllt mit einer fruchtigen, erfrischenden Blutorangentrüffelcreme.

 $100 \, g$ 

5,00€

Art.-Nr. 07-02



## Trüffelblättchen Erdbeere

Hauchdünnes Vollmilchschokoladenblättchen, gefüllt mit einer fruchtigen, erfrischender Erdbeertrüffelcreme.

100 g

5,00€

Art.-Nr. 07-03





### Vanille

Zartschmelzende Sahne-Vanille-Canache in einer Schale aus Vollmilchschokolade, in Puderzucker gerollt.

80 g

5,00€

Art.-Nr. 08-01

## Heidelbeer-Joghurt

Eine feine Heidelbeer-Joghurt Canache mit Heidelbeermark, in einer Schale aus weißer Schokolade, in Heidelbeerfruchtpulver gerollt.

80 g

5,00€



Art.-Nr. 08-02



# Pistazie

Köstliche Sahnecanache mit Pistazienmark, in einer Schale aus Vollmilchschokolade, in geriebenen Pistazien gerollt.

 $80\,\mathrm{g}$ 

5,00€

Art.-Nr. 08-03

#### Pralinen-Kugeln



## **Nougat**

Feine Nougatkugel mit Haselnusskernen und edler Vollmilchschokolade.

15 g

0,70€

Art.-Nr. 09-01

### Mousse au Chocolat

Luftige Schokoladenmousse umhüllt von Vollmilchschokolade, verfeinert mit edlem Whiskey (2,2%).

15 g

0,70€

Art.-Nr. 09-02



## Sahne-Trüffel

Hochwertiger Sahne-Trüffel umhüllt von Vollmilchschokolade.

15 g

0,70€

Art.-Nr. 09-03



#### **Pralinen-Eier**



## Espresso

Dunkle Zartbitterschokolade verfeinert mit Espressocreme.

20 g

0,80€

Art.-Nr. 10-01

## Knusper-Hougat

Feine Haselnusskerne umhüllt mit edler Vollmilchschokolade und Nougat.

20 g

0,80€





## Edelmarzipan

Hochwertiger Marzipan in edler Zartbitterschokolade.

<u>20 g</u>

0,80€

Art.-Nr. 10-03



#### Zuckerfreie Spezialitäten



#### Schokoblättchen Zartbitter

Blättchen aus Maltit-Zartbitterkuvertüre.

100 g

4,00€

Art.-Nr. 11-01

#### Schokoblättchen Vollmilch

Blättchen aus Maltit-Vollmilchkuvertüre.

100 g

4,00€

Art.-Nr. 11-02





### Mandelsplitter Zartbitter

Frisch geröstete Mandelsplitter mit Maltit-Zartbitterkuvertüre.

100 g

5,50€

Art.-Nr. 11-03





#### Sommerblüte Schokoladentaler

Weiße Kuvertüre mit Sonnen-, Korn-, Ringel-, und Rosenblütenblättern bestreut.

100 g

5,00€

Art.-Nr. 12-01

## Himbeer Orange Schokoladentaler

Vollmilchkuvertüre mit getrockneten Himbeeren und Orangenchips mit einer Zartbitter-Garnierung.

100 g 5,00€



Art.-Nr. 12-02



#### Erdbeere Schokoladentaler

Zartbitterkuvertüre mit getrockneten Erdbeerscheiben, Orangenchips und Kornblumenblütenblätter bestreut.

100 g 5,00 €

Art.-Nr. 12-03



## Trüffel-Käfer im Köcher

Zartschmelzende Sahnetrüffelmasse mit Weinbrand.

12 g

3,00€

Art.-Nr. 13-01

### Pralinen Variation (klein)

Latte Macchiato, Mousse auf Krokant, Delice.

35 g

4,00€

Art.-Nr. 13-02





# Feinster Hougat (klein)

Schichtnougat, Zimt-Nougat, Mandel-Krokantschale mit Nussbitternougat.

35 g

4,00€

Art.-Nr. 13-03



### Osterpralinen (klein)

Osterpraline Erdbeer-Joghurt, Grillierte Nüsse in Nussbitternougat, Praline "Hasentanz".

35 g

4,00€

Art.-Nr. 14-01

## Osterpralinen (groß)

Praline "Hasentanz", Pavé, Sahnetrüffel Vollmilch, Vanille-Erdbeer-Herz, Grillierte Nüsse in Nussbitternougat, Osterpraline Erdbeer-Joghurt.

70 g

5,20€

Art.-Nr. 14-02





## **Buttertriiffel**

Zarter Buttertrüffel umgeben von einer weißen Hülle. Der Eidotter auf der Oberseite ist aus Orangen-Kuvertüre.

25 g

0,70€

Art.-Nr. 14-03



### Weilmachtspralinen (klein)

Punsch-Praline, Nougat-Spekulatius-Trüffel, Praline "Frohes Fest".

35 g

4,00€

Art.-Nr. 15-01

## Weihnachtspralinen (groß)

Praline "Weihnacht", Nougat-Spekulatius Trüffel, Punsch-Praline, Glühwein-Stern, Praline "Frohes Fest", Lebkuchen-Stern.

70 g

5,50€

WEHN, CHTS
PRAJINEN

Art.-Nr. 15-02



#### Pralinensterne

Glühwein-, Lebkuchen-, Rahm-Cassis-, Apfel-Zimt- und Nougat-Orange-Nelke-Stern.

100 g

6,00€

Art.-Nr. 15-03

#### Adventskalender



### Adventskalender

Eine Auswahl von 24 Sorten Pralinen mit Alkohol abgeschmeckt.

300 g 16,00 €

Art.-Nr. 16-01

#### Adventskalender Crevisio

Eine Auswahl von 12 Sorten Crevisio.

300 g 17,60 €

Shertal Gooden's Content of the Cont

Art.-Nr. 16-02



#### Adventskalender Bio

Eine Auswahl von 12 Bio-Fairtrade-Pralinen.

300 g 18,20 €

Art.-Nr. 16-03

### Ihr Weg zu uns

- Nehmen Sie die Ausfahrt auf der A7 in Richtung Vöhringen
- Nehmen Sie im Kreisverkehr die erste Ausfahrt Richtung Vöhringen
- Nehmen Sie im nächsten Kreisverkehr die zweite Ausfahrt
- Nach 2.0 km bitte im Kreisverkehr die erste Ausfahrt nehmen
- Im nächsten Kreisverkehr bitte die 2. Ausfahrt nehmen
- Nach 2,1 km bitte links in die Werner-von-Siemens-Straße abbiegen
- Am Ende der Straße nach rechts abbiegen
- Nach 700m bitte links abbiegen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



#### VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN - Kurzfassung

- 1. Die Annahme der uns erteilten Aufträge erfolgt unter dem Vorbehalt der Lieferungsmöglichkeiten.
- 2. Wir berechnen die am Tag der Lieferung gemäß unserer jeweiligen Preisliste gültigen Preise, zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
- 3. Bei verlangten Frischdienst-, Express- oder Eilgutsendungen gehen die Mehrkosten zu Lasten des Käufers.
- 4. Die Ware reist, sobald sie unser Haus verlässt, auf Gefahr des Empfängers. Transportschäden müssen nach Warenübernahme sofort bei Spedition, Bahn, Paketdienst oder Post geltend gemacht werden. Rücksendungen ohne vorherige Vereinbarung sind unzulässig und werden nicht entgegengenommen.
- 5. Mängelrügen können nur berücksichtigt werden, wenn sie innerhalb von 5 Tagen nach Erhalt der Ware schriftlich so vollständig angezeigt werden, dass eine einwandfreie Nachprüfung möglich ist. Bei berechtigten Mängelrügen leisten wir unter Ausschluss weiterer Ansprüche Ersatz durch Lieferung mangelfreier Ware. Für Schäden, die durch Witterungseinflüsse nach Verlassen der Confiserie entstehen, haften wir nicht. Die Geldendmachung von Mängelrügen verlängert die Zahlungsfrist nicht.
- 6. Kommt der Kunde mit der Abnahme eines Auftrages in Verzug, so können wir ohne Nachfristsetzung vom Vertrag zurücktreten und Schadensersatz wegen Nichterfüllung verlangen.
- 7. Kriegszustand, Betriebs- oder Verkehrsstörrungen, Rohstoffmangel, behördliche Verfügung, Fälle höherer Gewalt und alle sonstigen Umstände, die unmittelbar oder mittelbar bei uns oder unseren Lieferanten die Herstellung oder Ablieferung stören oder unmöglich machen, befreien uns für die Dauer der Störung von der Lieferung. Gleiches gilt, solange sich unser Vorlieferant mit seinen Lieferungen in Verzug befindet. Wir können die Waren nachliefern, zu deren fristgemäß Lieferung wir wegen der in Ziff. 7, Abs. 1 aufgeführten Umstände nicht in der Lage sind, eine diesbezügliche Verpflichtung übernehmen wir jedoch nicht. Wir übernehmen keine Verpflichtung zur Leistung von Schadenersatz wegen Verzuges.
- 8. Zahlung mit Skontoabzug wird individuell vereinbart, jedoch spätestens nach 30 Tagen rein netto. Bei Zielüberschreitung werden bankübliche Verzugszinsen berechnet.
- 9. Wir behalten uns das Eigentum an der gelieferten Ware bis zur vollständigen Barzahlung sämtlicher Rechnungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer vor. Der Käufer ist verpflichtet, uns sofort Mitteilung zu machen, falls Dritte Ansprüche auf die in unserem Eigentum stehende Ware geltend machen oder diese gepfändet wird. Stellt der Käufer seine Zahlung ein, so darf er über die in seinem Eigentum stehenden Waren nicht mehr verfügen.
- 10. Abzüge für Rollgeld, Zustellgebühren und dgl. sind unzulässig.
- 11. Rücksendungen nehmen wir nur entgegen, wenn sie kostenfrei erfolgen.
- 12. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Vöhringen.
- 13. Die gegenständlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch für künftige Aufträge ohne ausdrückliche Vereinbarung.
- 14. Unsere ausführlichen allgemeinen Geschäftsbedingungen entnehmen Sie bitte unserer Homepage.





Illertal Confiserie Übungsfirma am Illertal-Gymnasium Vöhringen Zum Sportplatz 17 D - 89269 Vöhringen

Tel: 07307/92144-0 Fax: 07307/92144-100 info@illertal-confiserie.de

www.Illertal-confiserie.de

