

Schweizer Qualitäts-Nougat

SCHWEIZER
KROKANT
krokant.ch



SR
RICHNER
Qualität seit 1847 

Richner Krokant

Schweizer Tradition seit 1945

Das Berner Mandel-Krokant aus Rheinfelden ist in der Branche schweizweit bekannt. Die 75-jährige erfolgreiche Firmengeschichte erhält nun ein neues Kapitel. Ruedi Berner hat im Rahmen der Nachfolgeregelung die Produktionsmaschinen und sein Know-how 2020 an die Confiserie Richner übergeben. Mit grosser Passion wird ab diesem Sommer in Veltheim das qualitative Mandel-Krokant-Sortiment hergestellt: Nougat Halbschalen, Nougatplättli, Nougat Einstreu und Nougat Fertigartikel, wie Nougat Hasen oder gefüllte Nougat Eili.

Nougat Halbschalen



1102

Nougat Halbkugelschale 26 mm

10 Folien zu 63 Stück



1109

Nougat Eihalschale 32 mm

10 Folien zu 66 Stück



1108

Nougat Sternschale 38 mm

10 Folien zu 35 Stück



1100

Nougat Dreieckschale 26 mm

10 Folien zu 63 Stück



1101

Nougat Dreieckschale 32 mm

7 Folien zu 81 Stück



1103

Nougat Pralineschale 26 mm

10 Folien zu 63 Stück



1104

Nougat Pralineschale 29 mm

10 Folien zu 63 Stück



1107

Nougat Dessertschale 80 mm

10 Folien zu 12 Stück



1201

Nougat Eihalschale 14 cm

7 Folien zu 4 Stück



1202

Nougat Eihalschale 18 cm

6 Folien zu 4 Stück

Nougatplättli



1000

Nougatplättli 18 mm

rechteckig

1,5 kg im Kessel



1001

Nougatplättli 20 mm

rechteckig

1,5 kg im Kessel



1002

Nougatplättli 29 mm

rechteckig

1,5 kg im Kessel



1010

Nougatplättli 22 mm

rund

1,5 kg im Kessel



1011

Nougatplättli 25 mm

rund

1,5 kg im Kessel



1012

Nougatplättli 30 mm

rund

1,5 kg im Kessel



1013

Nougatplättli 40 mm

rund

1,5 kg im Kessel



1030

Nougatplättli 32 x 20 mm

oval

1,5 kg im Kessel



1031

Nougatstängeli 45 x 14 mm

rechteckig

1,5 kg im Kessel

Nougatplättli aufgestellt



1040

Nougatplättli 29 mm

aufgestellt in Schachtel



1041

Nougatplättli 33 mm

aufgestellt in Schachtel



1042

Nougatplättli 33 mm dick

aufgestellt in Schachtel



1043

Nougatplättli 38 mm

aufgestellt in Schachtel

Sorgfältige Handwerkskunst

Bei der Herstellung wird zuerst Zucker in einer Pfanne caramellisiert. Anschliessend werden die gemahlene oder feinblättrig geschnittene Mandeln – je nach Rezept und gewünschter Form – unter Rühren hinzugefügt. Die Mandeln werden dabei geröstet und geben dem Krokant seinen typischen Geschmack. Die Masse wird auf eine Platte gegossen, mit entsprechenden Werkzeugen bearbeitet und je nach Verwendungszweck mehr oder weniger fein ausgerollt und geformt.

Nougat Einstreu



1050

Nougat Streusel

Mandelanteil 25%

2,5 kg im Kessel



1051

Nougat Streusel

Mandelanteil 33%

2,5 kg im Kessel



1060

Nougat Splitter

Mandelanteil 25%

2,5 kg im Kessel

Nougat-Fertigartikel



1350

Nougat Eili gefüllt mit Gianduja

einzelnd verpackt



1300

Nougat Hase, 15 cm

einzelnd verpackt

Andere Nougat-Artikel

Weitere Formen oder Stanzlinge auf Anfrage möglich.

