



Frühstück wie in den Tiroler Bergen.

d'arbo
Seit 1879

EIN PARTNER DER



TPA international
GmbH

Trading/Purchasing/Advising & Conceptions
for the Hotel industry



Zum kulinarischen gesellt sich noch ein optischer Genuss: Edle Präsentationshilfen sind auf Anfrage für Ihr Frühstücksbuffet erhältlich. www.darbo.com

Kostbares aus Tirol



In Darbo Naturrein kommt nur Natur rein

Abgefüllt in kleinen Gläsern zu 28 g werden diese Konfitüren auf Grundlage eines überlieferten Familienrezepts hergestellt. Der hohe Anteil an schonend verarbeiteten Früchten sorgt dabei für süße Gaumenfreuden, während künstliche Farb- und Konservierungsstoffe schon von Gesetzes wegen draußen bleiben. Neben unseren verführerischen naturreinen Konfitüren-Sorten, werden im 28-g-Glas auch ein Blütenhonig und zwei zuckerarme Konfitüren angeboten.



Startvorteil bei jedem Frühstück

Die vorzüglichen Fruchtaufstriche im Großgebilde sorgen für einen optimalen Start in den Tag. Ihre Gäste können aus vielen köstlichen, wahlweise fein passierten Geschmacksvarianten wählen und so ihr Frühstück zu einem fruchtigen Erlebnis machen.



Natur in hohen Dosen

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit den naturreinen Konfitüren aus der Großpackung: mit bis zu 55 % Fruchtanteil, vielen Sorten und natürlich in Premiumqualität. Damit holen Sie Ihre Gäste sicher noch früher aus dem Bett.



Eine Tiroler Schönheit

Weil das Auge immer mitnascht, kommen die besten Früchte in das schönste Konfitüreglas – in naturreiner Qualität, wie hausgemacht. Und so sieht es auch am Frühstückstisch aus. Da kann es durchaus passieren, dass man Sie nach Ihrem Geheimrezept fragt.



Größter Genuss in seiner kleinsten Form

Portionspackungen gibt es als Glas oder auch in dieser praktischen Verpackungsform zu 25 g. Besonders beliebt ist das Angebot des gemischten Kartons, in dem 5 Sorten gemeinsam verpackt sind. So ist das Frühstück nicht nur die wichtigste, sondern auch die abwechslungsreichste Mahlzeit des Tages.



Wild auf Preiselbeeren

Kein Wunder: Macht doch diese feinerbe Beilage, für die wir jedes Jahr die erlesensten Früchte im Norden Europas pflücken lassen, alle Wildgerichte und viele Fleischspeisen gleich doppelt so gut.

Qualität liegt in der Familie

Der Grundstein für eines der erfolgreichsten österreichischen Lebensmittelunternehmen wurde im Jahre 1879 gelegt, als die Familie Darbo begann, im altösterreichischen Görz Konfitüren herzustellen. Später übersiedelte der Familienbetrieb nach Stans in Tirol, wo mit dem Einstieg von Klaus Darbo sen. im Jahre 1970 der rasante Aufstieg begann. Als langjähriger, österreichischer Marktführer bei Konfitüre

und Honig konnte Darbo im Jahr 2014 mit 320 Mitarbeitern einen Gesamtumsatz von 123,5 Mio. Euro erzielen. Auch der Exportanteil steigt ständig und erreicht aktuell mit 50 % einen neuen Rekordwert. Höchste Qualität und wertvolle Zutaten waren und sind dabei wichtige Erfolgsfaktoren. Das macht Darbo heute zum Synonym für liebevolle und fachkundige Verarbeitung von Früchten der höchsten Güteklasse.

Der Gastro-Experte



In der gehobenen Gastronomie werden Konfitüren und Honige aus dem Hause Darbo weit über die österreichischen Grenzen hinaus immer stärker nachgefragt, sodass die feinen Köstlichkeiten mittlerweile in ca. 60 Ländern der Welt zu Hause sind.

Deutschland nimmt dabei eine besondere Stellung ein – immerhin ist es für Darbo der umsatzstärkste Auslandsmarkt.

Hier gelang es Darbo über die Jahre, mit Hilfe einer eigenen Vertriebsmannschaft immer mehr Kunden vom hochwertigen Qualitätskonzept zu überzeugen.

Die Neulinge



Zwetschkenröster: Was ist denn das?

Am ehesten vergleichbar ist er mit dem in Deutschland bekannten Pflaumenkompott. Im Zwetschkenröster von Darbo landen nur erstklassige Zwetschken (österreichisch für Pflaumen), und das schmeckt man. Er eignet sich ideal als fruchtige Beilage zu Süßspeisen oder als vorzügliches Dessert.



Ein wahres Honiglecken

Weil die besten Häuser auf Etikette achten, sind die neuen, exquisiten Darbo Honige in der praktischen 500-g-Dosierflasche unverzichtbar. In zwei köstlichen Sorten. Ihre Gäste werden fleckenlos begeistert sein.



Egal, ob es um das richtige Sortiment, geeignete Platzierungsaccessoires für das Frühstücksbuffet oder Liefermodalitäten geht: Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gerne.



Nord:
Michael Schilling
michael.schilling@darbo.at
Mobil: 0171 477 80 99



Ost:
Stephan Stiller
stephan.stiller@darbo.at
Mobil: 0151 118 265 75



Süd:
Andreas Mandl
andreas.mandl@darbo.at
Mobil: 0160 805 00 44



West:
Katrin Hoffmann
katrin.hoffmann@darbo.at
Mobil: 0173 352 99 87



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

Neuer Wall 75 · D-20354 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 37 68 31 22

Fax: +49 (0)40 37 68 31 33

Email: office@tpa-international.de

Web: www.tpa-international.de

EIN PARTNER DER



TPA international
GmbH

Trading/Purchasing/Advising & Conceptions
for the Hotel industry