



OBERMAYER



Wir - Moritz & Melanie - sind die Gründer der Patisserie Obermayer.



Einzigartige Genussmomente, handwerkliche Perfektion, Nachhaltigkeit und Regionalität liegen uns besonders am Herzen.



Bayerische Lebensfreude trifft auf schwarzwälderische Präzision...

Nach Abschluss der Konditorlehre zog es Moritz von den Chiemgauer Alpen zu seiner ersten Station in den Schwarzwald. Dort lernten wir uns kennen und lieben.

Weiter ging die Reise... für die eine über Frankreich, für den anderen über die Patisserie Oberweis in Luxemburg nach München. In der bayerischen Landeshauptstadt konnte Melanie ihre Begeisterung für organisatorische Tätigkeiten als Veranstaltungskauffrau bei der Messe München ausleben und Moritz in weiteren namhaften Häusern Erfahrungen sammeln.

Bevor der frisch gebackene Konditormeister bei der Dallmayr Pralinenmanufaktur als Betriebsleitung und kreativer Kopf des Unternehmens sein Können unter Beweis stellte, erweiterte er seinen Erfahrungsschatz um die Gourmet Gastronomie im Hotel Vier-Jahreszeiten Kempinski und lernte für einige Monate die japanische Perfektion in der Metropole Tokyo kennen.

2021 zogen wir in unsere Wahlheimat – die Bodenseeregion. Mit der Gründung unserer Manufaktur möchten wir hier unsere Naturverbundenheit mit der Passion für handwerkliche und qualitativ hochwertige Produkte verbinden.





Unsere Manufaktur

- Authentisch, nachhaltig & handgemacht -

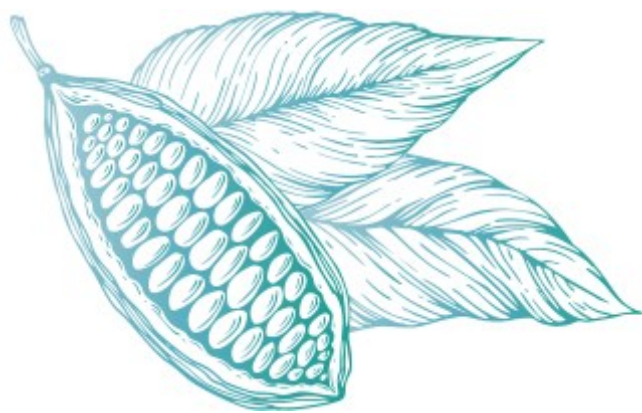
All unsere Produkte werden liebevoll von Hand gefertigt.

Das Rezept unserer hochwertigen Kreationen:
Erstklassige Rohstoffe, Zeit und fundiertes Wissen.

Für ein kompromissloses Geschmackserlebnis verzichten
wir auf künstliche Farb- und Zusatzstoffe.

Unsere Leckereien aus Schokolade werden in Verpackungen aus Kraftkarton
- hergestellt im südbayerischen Murnau - in Szene gesetzt.

Entscheide dich für einen natürlichen Genuss!





Tafelschokoladen - #LiveLongKakao

Unsere aromatischen Schokoladentafeln werden von Hand gegossen und veredelt.

Durch den direkten Kontakt unserer Partnerfirma Valrhona zu den Kakaobauern kann eine 100%-Rückverfolgbarkeit der Kakaobohne bis zum Erzeuger garantiert werden.





Beerenauslese mit Buchweizen

35% Kakao | Intensität: ●●○○○



Broterie-Schokolade

39% Kakao | Intensität: ●●●○○



Edelvollmilch mit Haselnüssen

39% Kakao | Intensität: ●●●○○



Edelbitter mit Mittelmeermmandeln 

61% Kakao | Intensität: ●●●●○



Edelvollmilch mit Puffreis

39% Kakao | Intensität: ●●●○○



Edelbitter mit Puffreis 

61% Kakao | Intensität: ●●●●○



Pur Weiß

35% Kakao | Intensität: ●●○○○



Edelvollmilch

39% Kakao | Intensität: ●●●○○



Mariage de Grands Crus

70% Kakao | Intensität: ●●●●●



Grand Cru Madagascar

64% Kakao | Intensität: ●●●●○



Würzige Weihnachten

39% Kakao | Intensität: ●●●○○



Haselnuss-Schokoaufstrich

Hier ist die Haselnuss der Star!

Unser feiner Aufstrich wird mit wenig Zucker und einem sehr hohen Anteil an „kalt“ gerösteten Haselnüssen über fünf Stunden conchiert.

Dadurch erhält er seine Cremigkeit und kann sein volles Aroma entfalten.

Die Nüsse beziehen wir frisch aus dem Dachauer Land von „Waldis-Haselnüsse“.





Haselnuss-Schokoaufstrich
150g | 52% Nussanteil




Haselnuss-Schokoaufstrich VEGAN 
150g | 55% Nussanteil



Haselnuss-Schokoaufstrich
200g | 52% Nussanteil



Haselnuss-Schokoaufstrich VEGAN 
200g | 55% Nussanteil



Karamellaufstrich mit Fleur de Sel

Softkaramell mit bretonischem Fleur de Sel und einem zarten Schmelz. Besonders lecker schmeckt der Aufstrich auf einer schönen Scheibe Brot, eignet sich aber auch als perfekte Dessertbegleitung über Vanilleeis oder zur Verfeinerung frischer Früchte.





Karamellaufstrich

150g | mit Fleur de Sel



Karamellaufstrich

200g | mit Fleur de Sel



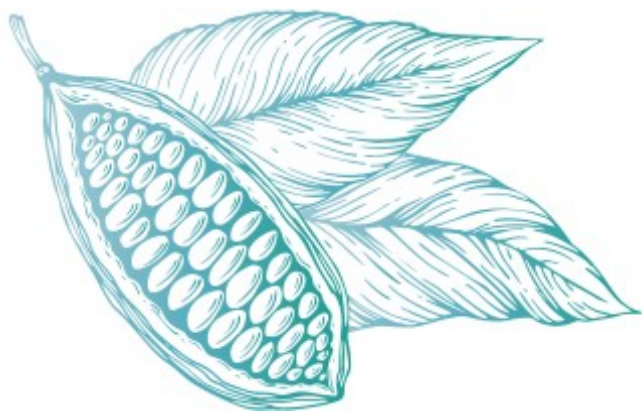
Pralinen

- Klassisches Handwerk trifft auf modernes Design -

Unsere von Hand gefertigten Spezialitäten entstehen aus erlesenen Früchten, feinsten Gewürzen, aromatischen Ganaches und edelster Valrhona-Schokolade.

Rezepturen ohne Konservierungsstoffe und Alkohol ermöglichen einen puristischen Geschmack.

Entdecke deine Lieblingspraline!





8er "Design" Pralinenpackung



8er "Design" Pralinenpackung - VEGAN 



8er Trüffel-Pralinenpackung



4er "Design" Pralinenpackung



4er "Design" Pralinenpackung - VEGAN 



4er Trüffel-Pralinenpackung

Obacht: Selbstverständlich möchten wir dir ausschließlich mit frischen Pralinen das Leben versüßen. Deshalb können wir bei unseren Pralinenpackungen derzeit keine kleinen Liefermengen garantieren. Melde dich bei Interesse gerne direkt bei uns.



Aprikose-Grüner Szechuanpfeffer
Weiße Schokolade



Marokkanische Minze
Edelbitter



Sesam-Praliné
Vollmilch



Espresso-Karamell mit Walnussöl
Edelbitter



Haselnuss-Buchweizen-Praliné
VEGAN 



Grand Cru Caraibe mit Hanföl
VEGAN 



Limette-Karamell
VEGAN 



Passionsfrucht-Vanille
VEGAN 



Blätterkrokant-Trüffel
Edelbitter



Mandel-Zitrus-Praliné-Trüffel
Vollmilch







Himbeer-Trüffel
Vollmilch







Madagascar-Vanille-Trüffel
Weiße Schokolade

Preisliste

Aufstriche	Nussanteil	Preis (inkl. 7% USt.)
Haselnuss-Schokoaufstrich 150g	52%	7,40 € Grundpreis 1 kg = 49,33 €
Haselnuss-Schokoaufstrich 200g	52%	9,20 € Grundpreis 1 kg = 46,00 €
Haselnuss-Schokoaufstrich VEGAN 150g 	55%	7,60 € Grundpreis 1 kg = 50,67 €
Haselnuss-Schokoaufstrich VEGAN 200g 	55%	9,50 € Grundpreis 1 kg = 47,50 €
Karamellaufstrich mit Fleur de Sel 150g		5,20 € Grundpreis 1 kg = 34,67 €
Karamellaufstrich mit Fleur de Sel 200g		6,40 € Grundpreis 1 kg = 32,00 €

Pralinen		Preis (inkl. 7% USt.)
4er Trüffel-Pralinenpackung (45g)		6,20 € Grundpreis 1 kg = 137,78 €
8er Trüffel-Pralinenpackung (90g)		12,00 € Grundpreis 1 kg = 133,33 €
4er "Design" Pralinenpackung (35g)		5,70 € Grundpreis 1 kg = 162,86 €
8er "Design" Pralinenpackung (70g)		11,10 € Grundpreis 1 kg = 158,57 €
4er "Design" Pralinenpackung VEGAN (35g) 		5,50 € Grundpreis 1 kg = 157,14 €
8er "Design" Pralinenpackung VEGAN (70g) 		10,80 € Grundpreis 1 kg = 154,29 €

Preisliste

Tafelschokoladen (je 80g)	Kakaoanteil	Preis (inkl. 7% USt.)
Edelvollmilch	39%	5,60 € Grundpreis 1 kg = 70,00 €
Pur Weiß	35%	6,10 € Grundpreis 1 kg = 76,25 €
Grand Cru Madagascar 	64%	6,00 € Grundpreis 1 kg = 75,00 €
Mariage de Grands Crus 	70%	6,00 € Grundpreis 1 kg = 75,00 €
Würzige Weihnachten	39%	5,80 € Grundpreis 1 kg = 72,50 €
Broterie-Schokolade	39%	5,80 € Grundpreis 1 kg = 72,50 €
Edelvollmilch mit Haselnüssen	39%	5,80 € Grundpreis 1 kg = 72,50 €
Edelbitter mit Mittelmeermandeln 	61%	5,60 € Grundpreis 1 kg = 70,00 €
Edelvollmilch mit Puffreis	39%	5,10 € Grundpreis 1 kg = 63,75 €
Edelbitter mit Puffreis 	61%	5,00 € Grundpreis 1 kg = 62,50 €
Beerenauslese mit Buchweizen	35%	6,10 € Grundpreis 1 kg = 76,25 €

Versandkosten (inkl. 7% USt.): 7,20 €

Lieferfrist: ca. 1 Woche

Ein Versand ist derzeit lediglich ab ca. 20° oder kälter (konstant) möglich.

Hier findest du die Produktinformationen und die Widerrufsbelehrung.



OBERMAYER



Kontakt

Pâtisserie / Chocolaterie / Broterie Obermayer

Brunnisaachweg 10

88677 Markdorf

+49 (0) 152 528 648 73

info@obermayer-handgemacht.de

www.obermayer-handgemacht.de

Folge uns:

