



Geschmack & Technologie

MariTop Convenience



MIT KÖSTLICHEN PFANNEN- IDEEN BEGEISTERN

MariTop: Fix zubereitet und heiß begehrt



FÜR SCHNELLE PFANNENGERICHTE MIT VIEL GESCHMACK UND GEMÜSEANTEILEN

MariTop
KOMPLETT-MARINADEN

Welche Pfanne darf's dann heute sein?

Tag für Tag eine würzstarke Vielfalt köstlicher Gerichte von klassisch bis exotisch anbieten – da freut sich der Kunde immer wieder aufs Neue. Perfekt abgeschmeckt und köstlich angereichert mit den jeweils typischen Gemüsen, Früchten, Kräutern oder Pilzen, begeistert jede MariTop Komplett-Marinade mit ihrem individuellen Geschmack. So können Sie aus dem abwechslungsreichen Marinaden-Sortiment täglich eine andere Auswahl verlockender Köstlichkeiten zusammenstellen – für Theke, Imbiss und Catering.

- flexibles, anspruchsvolles Angebot
- Geling-Garantie
- hohe Wertschöpfung

Einfacher und schneller können Sie Ihre Kunden nicht verwöhnen

Mit der praktischen Alternative 4 kg-Eimer oder 800 g- Beutel passt sich MariTop Ihrem Bedarf an. Alle Zutaten sind bereits enthalten. Die Gemüse- oder Fruchtstückchen haben Biss und geben den Gerichten eine reichhaltige Optik. Die Komplett-Marinaden werden einfach im Verhältnis 400 g pro Kilo mit geschnetzeltem oder gewürfeltem Fleisch, Geflügel oder Fisch vermengt. Kurz ziehen lassen und als frisch vorbereitetes Thekenangebot oder gegarte Pfannen-Spezialität präsentieren. Sie werden sehen: Zubereitungen mit würzigen MariTop Komplett-Marinaden zahlen sich aus.

- effektiver Wareneinsatz
- fix&fertige Konsistenz
- schnelle und frische Zubereitung nach Bedarf

**FIX ZUBEREITET
HEISS BEGEHRT
PROFITABEL**

MariTop
PREMIUM

Für alle, die das Besondere lieben, haben wir die „MariTop Premiumklasse“ für Pfannengerichte entwickelt. Ein Premium-Sortiment mit edlem Geschmack, beste Qualität, exklusive Zutaten:

MARITOP PREMIUM



MARITOP PREMIUM STEINPILZ

Feine Steinpilze, eingebettet in wertvolles Rapskernöl und versehen mit hochwertigem Meersalz sowie edlen Kräutern und Gewürzen

800 g-Beutel · Art.-Nr. 18464 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 18464 00



MARITOP PREMIUM BLACK AGED PEPPER

Exklusiv für AVO in Sri Lanka gereift: der Black Aged Pepper, entstanden durch besonders schonende Meersalz-Fermentation, bietet ein außergewöhnliches und nuancenreiches Pfefferprofil.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 20740 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 20740 00



MARITOP PREMIUM PEPPADEW®

Peppadew®, die besondere Feinkost-Kirschpaprika aus Südafrika, überzeugt mit einer pikant feinen Geschmackskomposition in Verbindung mit einer ausgewogen leichten Schärfe.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 2632601

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 2632600

Impulsstarker AVO-Service für ein abwechslungsreiches Ganzjahres-Convenienceangebot

Machen Sie Pfannen-Spezialitäten mit MariTop zu einem Ihrer verlässlichsten Umsatzgaranten. AVO bietet Ihnen verkaufstarke Unterstützung. Ein Extra-Service, mit dem Sie sich und Ihr Angebot profilieren können.

Rezepturen und ideenreiche Beratung

Entdecken Sie die flexiblen Vorteile der reichhaltigen Komplett-Marinaden für Ihr Angebot in Theke, Imbiss und Catering. Der für Sie zuständige AVO-Außendienst berät Sie gerne.

Ein verkaufsförderndes Poster im DIN-A2-Format garantiert hohe Aufmerksamkeit und macht Ihren Kunden Appetit auf leckere Pfannen-Spezialitäten.

- Die Pfannengerichte sind auch bestens für die Zubereitung in der Heissluftfritteuse geeignet.



FÜHREND IN DER BELIEBTHEITSSKALA: PFANNENFEINE VIELFALT VOM SCHWEIN

MariTop
KOMPLETT-MARINADEN

Der hohe Genussfaktor feinwürziger MariTop PfannenSpezialitäten mit zartem, saftigem Schweinefleisch macht ihre große Beliebtheit aus. Fleisch vom Schwein passt sich perfekt an andere Aromen an und zeigt sich in der Kombination flexibel – mal fein, mal herzhaft, mal pikant!



MARITOP BALKAN STYLE

Die fruchtig-feurige Würzmarinade interpretiert den beliebten Klassiker Schweine-Geschnetzeltes Balkan Style neu. Rote und grüne Gemüsepaprika und pikante Zwiebeln geben der orange-roten Marinade das typisch würzige Aroma, das dem Geschnetzelten im Nu den würzigen Pfiff verleiht.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 5158 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5158 50



MARITOP DELFTER STYLE

Feinwürziger Geschmack nach niederländischer Rezeptur für einen weiteren Pfannen-Klassiker: Schweine-Geschnetzeltes Delfter Pfanne. Rötlich-bräunliche Marinade mit der cremigen Konsistenz eines kulinarischen Allrounders, die sich auch als feiner Dip für Salate und kleine Happen anbietet. Zutatenreich mit Gemüse, Pilzen und einer deutlichen Paprika/Knoblauch-Note komponiert.

700 g-Beutel · Art.-Nr. 5485 00

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5485 50



MARITOP DELFTER STYLE PUR

Mit ihrer viskosen Konsistenz, oranger Optik und sichtbarer Kräutereinlage kompensiert sie den Verzicht auf eine stückige Gemüseeinlage. Als würzige Zutat ist sie für Schweine-Geschnetzeltes Delfter Pfanne sowie für den Direktverzehr als Würzsauce gefragt. Wer sie probiert ist vom reinen Genuss begeistert.

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 10117 00



MARITOP FARMER STYLE

Frisch aus der im Trend liegenden Country-Küche: Porree, Karotten, Champignons, Kartoffeln und Bauchspeck, fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen, geben Schweine-Geschnetzeltem Farmer Style den runden Geschmack beliebter Spezialitäten nach ländlicher Tradition mit hohem Genusswert.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 1675 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 1675 50

AVO-Tipp

Die Pfannen-Spezialitäten harmonisieren mit einer Vielzahl von Beilagen. Kartoffelzubereitungen wie Kroketten, Rösti, Klöße oder Schupfnudeln, passen gut zu Waidmanns-, Waldpilz- und Winzer-Pfanne. Die Farmer-Pfanne kann z. B. von Brat- oder Röstkartoffeln begleitet werden. Zur Balkan- und Paprika-Rahm-Pfanne werden Pommes Frites oder Reis gereicht.

**FIX ZUBEREITET
HEISS BEGEHRT
PROFITABEL**



MARITOP HALALI STYLE

Herzhaft-aromatische, cremige Marinade, die sich zu jeder Jahreszeit als würzstarke kulinarische Zutat mit hohem Pilz-/Gemüseanteil für alle küchenfertig vorbereiteten Fleischarten anbietet. Als Highlight verwöhnt Schweine-Geschnetzeltes Halali Style den Gaumen mit grobstückigen Champignons, Pfifferlingen – fein abgerundet mit Paprika, Zwiebeln und Kräutern.

700 g-Beutel · Art.-Nr. 5579 03

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5579 50



MARITOP PAPRIKA-RAHM STYLE

Schweinegeschnetzeltes, pikant mariniert mit der feinen Würze von Paprikamark, Delikatess-Paprika, Paprika edelsüß und Sahne – angereichert mit roten Paprikawürfeln und dezenter Curry-Abrundung. Noch cremiger lässt sich pikant mariniertes Schweine-Geschnetzeltes Paprika-Rahm Style mit „Sahne plus“ variieren: Einfach 1 kg Fleisch mit 500 g MariTop und zusätzlich 400 ml Sahne vermischen.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 10409 00

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 10409 50



MARITOP WALDPILZ STYLE

Feinwürzige Genussalternative der regionalen Pfannenküche. Stückige Waldpilze wie Pfifferlinge, Stockschwämmchen, Steinpilze und Champignons – harmonisch abgeschmeckt mit Petersilie, Paprika, Zwiebeln und anderen feinen Gewürzen – geben Schweine Geschnetzeltem Waldpilz Style eine besonders feine Note. Eine delikate Abwechslung mit einzigartigem Aroma.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 2788 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 2788 50



MARITOP WAIDMANN'S STYLE

Beliebte Hausmannskost in einer verfeinerten Variante liegt im Trend. Schweine-Geschnetzeltes Waidmanns Style begeistert auch Kunden, die ein Jägerschnitzel nicht locken könnte. Zarte Champignons, eine dezente Zwiebelnote und feine Kräuter geben der hellen Marinade ein intensives Aroma.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 5002 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5002 50



MARITOP WINZER STYLE

Eine herzhaft-pikante Köstlichkeit, die mit ihrem harmonisch abgestimmten Aroma begeistert: Lauch, Zwiebeln, Speck – und als Abrundung die charakteristische Weißwein-Note für Schweine-Geschnetzeltes Winzer Style.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 8339 02

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 8339 50



MARITOP ZWIEBEL-RAHM STYLE

Die klassische Verfeinerung für Schnitzel, jetzt als Pfannenvariante mit der leichten Schärfe der Zwiebel, eingebettet in Sahne: Geschnetzeltes Zwiebel-Rahm Style begeistert Liebhaber herzhafter Fleischgerichte.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 25815 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 25815 00



FIGURFREUNDLICHES SCHLEMMEN IM TREND: LEICHTE GEFLÜGEL-PFANNEN SIND GEFRAGT

MariTop
KOMPLETT-MARINADEN

Kalorien- und cholesterinarmes Geflügel kommt den Wünschen vieler ernährungsbewusster Kunden entgegen. Umso besser, wenn Sie entsprechende Pfannen-Angebote vorhalten, die dazu auch noch herrlich würzig schmecken und viel Gemüse enthalten. Aromareiche Gerichte aus der Ethno-Küche in gleich bleibend hoher Qualität – mit MariTop problemlos zubereitet!

AVO-Tipp

Zu Asia- und India-Pfannen ist Reis der ideale Begleiter. Abwechslungsreiche Reisbeilagen, insbesondere Basmati-Reis und Wildreisemischungen werden immer beliebter. Zur Italia-Pfanne passen alle Pasta-Sorten, die sich gut „aufgabeln“ lassen, wie Penne oder Spirelli.

**FIX ZUBEREITET
HEISS BEGEHRT
PROFITABEL**



MARITOP ADRIA STYLE

Die rote, cremige Marinade mediterraner Provenienz mit komplettem Gemüseanteil sorgt bei Pfannengerichten für Furore. Klassisch komponiert bereichert sie küchenfertig vorbereitete Fleischarten mit einem Mix fruchtiger Tomaten, Auberginen und Zucchini. Pikanter Gorgonzola gibt Geflügel-Geschnetzeltem Adria Style die besondere Geschmacksnote.

700 g-Beutel · Art.-Nr. 5577 03

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5577 50



MARITOP ASIA STYLE

Mit feinen Geflügelfleisch-Streifen wird die Hähnchen-Pfanne Asia Style zu einem exotischen Gaumenschmaus – auch für kalorienbewusste Genießer der Wok-Küche. Bambussprossen, Paprikastreifen, Mungobohnenkeimlinge, Black Fungus, Weißkohl und Porree unterstreichen als reichhaltige Gemüseanteile den asiatischen Charakter der Zubereitung.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 5172 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5172 50



MARITOP DÖNER KEBAB STYLE

Würzig-pikant zubereitet nach traditioneller Rezeptur mit Tomaten, Zwiebeln und sichtbaren Gewürzen und Kräutern, abgerundet mit Joghurt und Olivenöl, verbindet sich die viskose Komplettmarinade mit gelblich-brauner Optik schmurgelnd in der heißen Pfanne gerne mit allen Fleischsorten. Als Geflügel-Geschnetzeltes Kebab Style im Fladenbrot ist sie ein Renner der heißen Theke.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 13072 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 13072 00



MARITOP INDIA STYLE

Eine wohl komponierte Würzung mit Curry, Ingwer, Cardamom und Nelken gibt der Geflügel-Pfanne India Style ihre besondere Note. Das fettarme Geflügel nimmt das Aroma der Marinade perfekt auf, das von fruchtig-würzigen, roten und grünen Paprikawürfeln und feinen Zwiebelstückchen köstlich ergänzt wird.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 8925 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 8925 50



MARITOP ITALIA STYLE

Die mediterrane Puten-Pfanne Italia Style kombiniert Zucchini, rote Paprika, schwarze Oliven, Bohnen und Zwiebeln mit kräftigem Tomatenmark. Mit Würfeln von der Putenbrust bietet sie ein köstlich-würziges Genusserebnis aus der leichten Spezialitätenküche des Südens.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 5021 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5021 50

MISCHT IN DER GUNST DES KUNDEN GANZ VORN MIT: HERZHAFTES RINDER-GESCHNETZELTES

MariTop
KOMPLETT-MARINADEN

Eine kräftige Rindfleischnote wird nicht nur von vielen männlichen Genießern geschätzt. Gerne darf Rinder-Geschnetzeltes aber auch etwas pikanter gewürzt sein. Mit drei ganz unterschiedlichen MariTop-Marinaden erfüllen Sie auch Vorlieben nach internationaler Küche im Handumdrehen. Mexikanisch, russisch oder französisch – den lukullischen Ideen sind keine Grenzen gesetzt.



MARITOP MEXICAN STYLE

Dafür lassen jüngere Kunden sogar den Hamburger stehen: Rinder-Geschnetzeltes Mexican Style mit zarten Rinderstreifen in kräftig roter Würzmarinade, abgerundet mit Mais, Kidney-Bohnen und Gemüsepaprika. Für den pikanten Kick sorgt die typische Cumin-/Paprikanote.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 5170 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 5170 50



MARITOP PEPPER STYLE

Die Pariser Pfeffer-Pfanne bringt den kulinarischen „Gout“ der französischen Bistro-Küche ohne Aufwand in Ihr Angebot. Rinder-Geschnetzeltes Pepper Style kombiniert den kräftigen Fleischgeschmack mit einer pikant gewürzten Marinade, verfeinert mit grünem Pfeffer, Zwiebeln und vollem Weinbrand-Aroma.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 8326 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 8326 50



MARITOP STROGANOFF STYLE

Anspruchsvolles aus der Küche des russischen Adels. Mit MariTop ist es ganz einfach, der raffinierten Spezialität Rinder-Geschnetzeltes Stroganoff Style die richtige Würzung mit der typischen Geschmacksnuance zu geben. Feine Streifen vom Rind werden mit der feinwürzigen Marinade veredelt. Gurkenstreifen, Zwiebeln, Champignons und Senf unterstreichen den außergewöhnlichen Geschmack.

800 g-Beutel · Art.-Nr. 8075 01

4 kg-Eimer · Art.-Nr. 8075 50

FIX ZUBEREITET
HEISS BEGEHRT
PROFITABEL



AVO-Tipp

Klassische Beilagen, z. B. Kartoffeltaler oder Kartoffel-Gratin, geben Spezialitäten wie der Stroganoff- oder der Pariser Pfeffer-Pfanne das gewisse Extra. Aber auch Kroketten, Rösti und andere fertige Kartoffelzubereitungen harmonieren ebenso mit den Gerichten wie auch feine Spätzle. Heißes Mexican Ragout, als Füllung im Mini-Fladenbrot oder eingeschlagen und überbacken in einem Enchilada-Fladen, begeistert alle Genießer der Tex-Mex-Küche.

HEISSE TIPPS FÜR IMBISS & CATERING

MariTop
KOMPLETT-MARINADEN

MariTop Komplett-Marinaden verschaffen Ihnen auch größere Spielräume in der Vielfalt Ihres Angebots in Imbiss und Catering. Die einfache Zubereitung und eine verlässlich hohe Qualität halten den Rücken frei für andere wichtige Aufgaben im Tagesgeschäft.

Die Planung der Tageskarte wird durch den Einsatz von MariTop flexibler. Ohne große Warenbevorratung und Vorbereitungszeit lässt sich eine Vielzahl von Zubereitungen auf die Schnelle herstellen. Pfannen-Spezialitäten werden im Imbiss als Tellergericht mit Beilage oder fertig gegart in der Menü-Schale zum Mitnehmen angeboten.

Im Catering eröffnet MariTop ohne großen Aufwand eine Vielzahl von attraktiven Möglichkeiten. Auf dem klassischen Büfett bieten sich zwei oder drei Pfannen-Spezialitäten als herzhaft-leckere Hauptkomponenten an. MariTop-Marinaden eignen sich außerdem hervorragend als Belag von Tartes, Quiches und Pizza sowie als Füllung feiner Blätterteig-Pasteten.

- mehr Angebotsvielfalt
- einfache Zubereitung
- verlässliche Qualität





FIX ZUBEREITET
HEISS BEGEHRT
PROFITABEL



Mit Themen-Partys begeistern!

Gern nehmen sowohl private Kunden wie auch Firmenkunden stimmige Anregungen zu trendigen Themen-Partys auf. Pfannen-Spezialitäten bieten sich z. B. hervorragend zum Event-Cooking in der großen Pfanne an.

Die Gerichte geben das Motto vor, nach dem sich das Fest gestalten lässt: z. B. mexikanischer, russischer oder italienischer Abend, „Matinee in Paris“ oder „Ein Ausflug aufs Land“. Mit einer zum Thema passenden Pfannen-Spezialität, entsprechenden Wurst-, Schinken- und Brotsorten, meisterlichen Salaten sowie einer farblich abgestimmten Dekoration hebt sich das Fest im Nu vom Üblichen ab und begeistert Gastgeber und Gäste.

CONVENIENCE-PROGRAMM MIT HOHER WERT- SCHÖPFUNG

MariTop
KOMPLETT-MARINADEN

AVO-Tipp:

Entwickeln Sie eigene Ideen für vielerlei würzstark kombinierte Köstlichkeiten! Oder lassen Sie sich von Ihrem AVO-Berater informieren, wie einfach Sie mit MariTop ein noch attraktiveres Angebot für Theke, Imbiss und Catering bieten können.



MARITOP PREMIUM

Steinpilz Feine Steinpilze: Mit Rapskernöl, Meersalz, Kräutern und Gewürzen	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	18464 00 18464 01
---	----------------------------	----------------------

Black Aged Pepper Schwarzer, meersalz-fermentierter Pfeffer, nuancenreiches Pfefferprofil	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	20740 00 20740 01
---	----------------------------	----------------------

Peppadew® Feinkost-Kirschaprika aus Südafrika, süßlich, leicht scharfer Geschmack	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	26326 00 26326 01
---	----------------------------	----------------------

MARITOP

Adria Style Ausgeprägt: Mit typisch mediterranem Gemüse-Mix und pikantem Gorgonzola	4 kg-Eimer 700 g-Beutel	5577 50 5577 03
---	----------------------------	--------------------

Asia Style Exotisch: Mit typisch asiatischem Gemüse und Pilzen	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	5172 50 5172 01
--	----------------------------	--------------------

Balkan Style Feurig: Mit rotem und grünem Paprika, Zwiebeln	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	5158 50 5158 01
---	----------------------------	--------------------

Delfter Style Raffiniert: Mit Gemüse, Pilzen und deutlicher Paprika/Knoblauch-Note	4 kg-Eimer 700 g-Beutel	5485 50 5485 00
--	----------------------------	--------------------

Delfter Style Pur Lecker: Würzsauce mit feinen Kräutern (ohne stückige Einlagen)	4 kg-Eimer	10117 00
--	------------	----------

Döner Kebab Style Authentisch: Mit Tomaten, Zwiebeln, sichtbaren Gewürzen und Kräutern, abgerundet mit Joghurt und Olivenöl	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	13072 00 13072 01
---	----------------------------	----------------------

Farmer Style Herzhaft: Mit Porree, Karotten, Champignons, Kartoffeln und Bauchspeck	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	1675 50 1675 01
---	----------------------------	--------------------

Halali Style Ausgewogen: Mit grobstückigen Champignons und Pfifferlingen – fein abgerundet mit Paprika, Zwiebeln und Kräutern	4 kg-Eimer 700 g-Beutel	5579 50 5579 03
---	----------------------------	--------------------

India Style Trendig: Mit viel Curry, rotem und grünem Paprika und Zwiebeln	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	8925 50 8925 01
--	----------------------------	--------------------

Italia Style Mediterran: Mit Tomatenmark, Paprika, Zucchini, Oliven, Bohnen	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	5021 50 5021 01
---	----------------------------	--------------------

Mexican Style Pikant: Mit Mais, Kidneybohnen und Paprika	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	5170 50 5170 01
--	----------------------------	--------------------

Paprika-Rahm Style Köstlich: Mit würziger und stückiger Paprika-Vielfalt, Curry-Abrundung und feiner Sahne-Note	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	10409 50 10409 00
---	----------------------------	----------------------

Pepper Style Exquisit: Mit grünem Pfeffer, Zwiebeln und Weinbrand-Aroma	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	8326 50 8326 01
---	----------------------------	--------------------

Stroganoff Style Edel: Mit Gurken, Zwiebeln, Champignons und Senf	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	8075 50 8075 01
---	----------------------------	--------------------

Waidmanns Style Aromatisch: Mit Champignons, Zwiebeln und Kräutern	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	5002 50 5002 01
--	----------------------------	--------------------

Waldpilz Style Delikat: Mit stückigen Waldpilzen, Petersilie, Paprika und Zwiebeln	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	2788 50 2788 01
--	----------------------------	--------------------

Winzer Style Typisch: Mit Lauch, Zwiebeln, Speck und Weißwein	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	8339 50 8339 02
---	----------------------------	--------------------

MariTop Zwiebel-Rahm Style Klassisch: Mit pikanten Zwiebeln und feiner Sahne	4 kg-Eimer 800 g-Beutel	25815 00 25815 01
--	----------------------------	----------------------

Sie möchten mehr über unser vielfältiges Programm an Marinaden und Würzungen wissen? Der AVO-Außendienst und die AVO-Fachberater informieren Sie gern!

Informationen zu unseren Zertifizierungen finden Sie auf unserer Website www.avo.de/unternehmen/zertifikate



Geschmack & Technologie

AVO-Werke August Beisse GmbH • Industriestraße 7 • D-49191 Belm
Telefon +49 (0)5406 5080 • Fax +49 (0)5406 4126 • info@avo.de • www.avo.de