



NACHHALTIG IN DIE ZUKUNFT

Nachhaltigkeit – ein Schlagwort, das heute in aller Munde ist. Für viele hängt es in erster Linie mit dem Klimaschutz zusammen. Aber Nachhaltigkeit hat es schon immer gegeben. Alle die schon immer auf einen wirtschaftlich sinnvollen Einsatz von Rohstoffen und Energie geachtet haben – und das ist doch Ziel aller Unternehmen – für die sollte Nachhaltigkeit kein Fremdwort sein. Neu ist sicher der Blick auf unsere Nahrung: Wo kommt sie her, wie wird sie hergestellt? Diese Frage beschäftigt immer mehr Verbraucher, auch die Gäste in der Gastronomie.

Aber es gibt auch andere Fragen, die die Gastronomen heute bewegen: Wie gehe ich mit meiner knappen „Ressource“ Mitarbeiter um. Kann ich diese entlasten oder unterstützen?

Auf diese Fragen will das Hünter-Team mit dem neuen Katalog eine Antwort geben:

- zum Thema Herkunft durch den immer stärkeren Anteil von Produkten aus eigener Produktion und dem Regionalmarke EIFEL-Rohstoff 
- zum Thema Personalressource durch Angebote an arbeitssparenden Produkten im Convenience-Bereich
- zum Thema Umwelt durch den Ausbau des vegetarischen und veganen Sortiments, die Senkung des Energieverbrauchs bei Produktion und Logistik

Nutzen Sie die Möglichkeit unsere Produkte als Hilfe für die Beantwortung Ihrer Fragen kennenzulernen. Wir freuen uns Sie in Punkto Nachhaltigkeit unterstützen zu können.

Einen guten Start in die Zukunft wünscht Ihnen

IHR HÜNTEN-TEAM



VORWORT



WICHTIG FÜR KULTUR UND LEBEN

Regionalmarken in Deutschland schützen den Lebensraum von Mensch und Natur und geben Perspektiven für Nachhaltigkeit in der Fleischproduktion. Die Regionalmarke EIFEL vertritt seit Jahren die Interessen der Erzeuger und Fleischer, für die Gastronomie die Möglichkeit mit regional zertifizierten Produkten zu arbeiten.

Der Trend zur Nachhaltigkeit beim Einkauf hat nicht nur die Käufer im Supermarkt erreicht, sondern stellen auch Gastronomen vor neue Herausforderungen!

Dies kann gelingen mit einer nachvollziehbaren, zertifizierten Lieferkette, die wir Ihnen mit Produkten der Regionalmarke Eifel anbieten können.

Schon seit 2013 sind wir zertifizierter Partner und Produzent der Regionalmarke EIFEL und erweitern unser Sortiment konsequent. Dabei kommt dem Tierwohl eine immer größere Bedeutung zu. So wird der Anspruch an die Erzeuger der Regionalmarke EIFEL-Schweine größer, was mit garantierten Mindestpreisen belohnt wird. Nur so kann der gewünschte Umschwung zu einer artgerechteren Haltung gelingen! Die Regionalmarke EIFEL garantiert:

- **Alle Zuchtbetriebe liegen in der Eifel und garantieren kurze Transportwege**
- **Das Futtergetreide stammt ebenfalls zu über 50 % aus der Eifel**
- **Beschäftigungsmaterial aus Holz, Sisal oder Stroh für jedes Tier**
- **Transport durch bäuerliche Vermarktungsgesellschaften**
- **Schlachtung, Zerlegung und Produktion nur durch Partner der Regionalmarke EIFEL**
- **Garantierter Mindestpreis für Vertragslandwirte um Kosten decken zu können**
- **Kontrollierte Herkunft durch Orgainvent**

Werden Sie Teil einer Zukunft des nachhaltigen Genusses von Schweine- und Rindfleisch. Einer Zukunft für Mensch und Tier!



SCHWEINE-LACHS

Artikel Nr. 11640
ca. 4,0 kg/Stück
Blank parierter Rücken vom EIFEL-Schwein. Ideal zur Portionierung von mageren Steaks oder Schnitzel.



SCHWEINE-RÜCKEN

Artikel Nr. 11632
ca. 5,5 kg/Stück
Schweine-Rücken mit Schwarte vom EIFEL-Schwein. Ein besonderes Stück für beispielsweise Ihren Krustenbraten.



SCHWEINE-KRONE

Artikel Nr. 11635
ca. 5,0 kg/Stück
Neben Geschmack auch ein optisches Highlight für Ihre Gäste, egal ob am Stück oder als Kotelett serviert.



OBERSCHALE

Artikel Nr. 11660
ca. 2,0 kg/Stück
Schweine Oberschale ohne Deckel vom EIFEL-Schwein. Ideal zur Portionierung von Schnitzel.



SCHWEINE-KAMM

Artikel Nr. 11620
ca. 2,6 kg/Stück
Schweinehals ohne Knochen vom EIFEL-Schwein. Besonders vielseitig in der Verwendung – durchwachsen und daher besonders saftig und würzig.



KAMM-SPIEBBRATEN

Artikel Nr. 11611
ca. 2,5 kg/Stück
Nach altem Rezept vom Opa Hüntgen wird der aufgeschnittene Kamm gewürzt und mit Zwiebeln und Dörrfleisch (magerem, durchwachsenem Speck) „hohl“ gefüllt.



SCHWEINE-FILET

Artikel Nr. 11650
ca. 2,5 kg/Beutel,
Schweine-Filet ohne Kette vom EIFEL-Schwein. Besonders zart und mager ist das Teilstück bei Kennern äußerst beliebt.



FÄRSEN-TAFELSPITZ

Artikel Nr. 23312
ca. 2,2 kg/Stück
Typisch mit leichtem Fettdeckel, Färsen-Tafelspitz der Regionalmarke EIFEL. Überzeugt durch seinen natürlichen Fleischgeschmack.



HINTE PITTERS EIFELBURGER

Artikel Nr. 5191 *
200 oder 250 g/Stück,
20 oder 15 Stück/Karton
Hamburger vom EIFEL Rind!
Lassen Sie sich überzeugen
wie geschmackvoll Regionalität
sein kann.



WILDSCHWEIN- BRATWURST

Artikel Nr. 44650
ca. 60 g/Stück,
3,6 kg/Karton
Bratwurst mit EIFEL
Wildschweinfleisch – grob
gekörnt, herzhaft & lecker.



EIFEL-AUFSCHNITT SORTIMENT

Artikel Nr. 44445
500 g/Schale, geschnitten
Fleisch-, Jagd-, Paprika-
wurst und Bierschinken
gemischt in einer Schale.



SPIEBBRATENWURST 1/2 STÜCKE

Artikel Nr. 44392
ca. 1,4 kg/Stück,
Die Brühwurst aus fein zer-
kleinertem Brät mit leichter
Paprikawürzung und einer
Einlage aus Spießbraten-
brocken ist typisch für die
Regionen zwischen Rhein
und Mosel.



BAUERN- SCHINKEN

Artikel Nr. 11711
500 g/Schale, geschnitten
Rohschinken in Spitzen-
qualität der Regionalmarke
EIFEL. Im Kaltrauch beson-
ders trocken geräuchert,
herzhaft im Geschmack.



OBERSCHALEN- KOCHSCHINKEN

Artikel Nr. 11731
500 g/Schale, geschnitten
Kochschinken aus der Ober-
schale der Regionalmarke
EIFEL, besonders mager
und mild im Geschmack.



FLEISCHWURST 1/2 STÜCKE

Artikel Nr. 44302
ca. 1,25 kg/Stück
Der Klassiker aus unserem
Hause mit seiner typischen
Hüntens Würznote aus hand-
werklicher Herstellung.



FLEISCHWURST IM RING

Artikel Nr. 44490
ca. 950 g/Ring,
2 Ringe/Beutel
Die Metzgerwurst
schlechthin – fein gekuttert
& herzhaft gewürzt, ohne
Knoblauch. Für das rusti-
kale Frühstück oder zum
Eintopf.



METZGER- KOCHSCHINKEN

Artikel Nr. 11737
500 g/Schale, geschnitten
Vierkant-Kochschinken der
Regionalmarke EIFEL. Ge-
gart, mild geräuchert, mit
Schwarte.



KOCHSCHINKEN IN TUNNELFORM

Artikel Nr. 117**
500 g/Schale, geschnitten
Hinter-Kochschinken der
Regionalmarke EIFEL.
Wählen Sie aus den Sorten
Kräuter der Provence, Pap-
rika oder bunter Pfeffer.



BAUERN LEBER- & BLUTWURST

Artikel Nr. 447*6
ca. 200 g/Stück,
6 Stück/Beutel
Für die deftige Hausmacher-
Platte, aber auch für
„Himmel & Erd“ empfehlen
wir diese zwei leckeren
Kochwurstprodukte: Leber-
und Blutwurst – nach altem
„Hinter Pitter“ Rezept,
geräuchert.



HAUSMACHER SORTIMENT

Artikel Nr. 448**
500 g/Schale oder
ca. 2,4 kg/Stange
Wählen Sie zwischen den
Sorten: Blut-, Leberwurst
und Schwartenmagen. Ideal
für die Schlachtplatte oder
den Hausmacher Teller.



HAUSSALAMI

Artikel Nr. 44015
500 g/Schale, geschnitten
Mittelkörnige Salami der
Regionalmarke EIFEL, aus
eigener handwerklicher Her-
stellung in Spitzenqualität.



WILDSALAMI

Artikel Nr. 44050
ca. 700 g/Stück
Schnittfeste Salami aus
Wildschwein-, Hirsch-
und Rehfleisch der
Regionalmarke EIFEL. Fein
abgeschmeckt, mild im
Geschmack.



DELIKATESS- LEBERWURST

Artikel Nr. 44810
ca. 1,0 kg/Stange
Unsere hochwertige Leber-
wurst der Regionalmarke
EIFEL nach hauseigenen,
alten Rezepten hergestellt.
Herzhaft im Geschmack.



LUFTGETROCKNETE METTWURST

Artikel Nr. 44295
ca. 250 g/Stück
Eine Spezialität nach altem
„Hinter-Pitter“ Rezept.
Luftgetrocknete Mettwurst
aus besten Rohstoffen vom
EIFEL-Schwein.

REGIONALMARKE EIFEL

ES GEHT UM DIE WURST

SIE SUCHEN ALTERNATIVEN FÜR IHR FRÜHSTÜCKSANGEBOT? NEBEN UNSEREM KLASSISCHEN SORTIMENT WÄHLEN SIE ZWISCHEN GEFLÜGELPRODUKTEN ODER BESONDEREN HÜNTEN-SPEZIALITÄTEN

Legen Sie Wert auf schweinefleischfreie oder magere Produkte, dann testen Sie nicht nur unser Geflügelwurstsortiment. Unsere magere Filetpastete, Gemüsepastete oder Pastrami sind attraktive Ergänzungen für ein neues Ernährungskonzept.



TRUTHAHN SALAMI

Artikel Nr. 5110
ca. 1,8 kg/Stück
Mittelkörnige Salami aus reinem Truthahnfleisch.



GEFLÜGEL BRÜHWURST

Artikel Nr. 50**
ca. 1,1 kg/halbe Stücke oder 500 g/Schale
Reine Geflügelwurst in den Sorten: Jagdwurst, Lyoner, Bierschinken oder Paprika-lyoner. Bereits geschnitten oder ½ Stücke.



PUTERBRUST NATUR / PAPRIKA

Artikel Nr. 507*/508*
ca. 1,5 kg/Stück oder 500 g/Schale
Wählen Sie selbst: Mild geräucherte Putenbrust natur oder umhüllt mit einem Mantel aus Paprika, als Variationen für Ihr Frühstücksbuffet.



PUTERBRUST „CURRY“

Artikel Nr. 508*
ca. 1,8 kg/Stück oder 500 g/Schale
In Tunnelform gegarter Putenbrustkochschinken in einem feinen Currymantel. Bereits geschnitten oder am Stück.



GEFLÜGELWIENER

Artikel Nr. 5053
ca. 60 g/Stück, 3,6 kg/Karton
Brühwürstchen aus Putenfleisch im klassischen Saitlingsdarm. Knackig im Biss.



GEFLÜGEL-BRATWURST

Artikel Nr. 5052
ca. 100 g/Stück, 4,0 kg/Karton
Feines Bratwürstchen aus magerem Geflügelfleisch im ESC-Darm, mild gewürzt.



PASTRAMI „BAKER STYLE“

Artikel Nr. 43380
500 g/Schale, geschnitten
Pastrami in Spitzenqualität für Ihr Sandwich – von der Semmerolle geschnitten. Gleichmäßige Scheiben.



SCHWARTEN-MAGEN

Artikel Nr. 42120
ca. 3,8 kg/Stück
Magere Sülze mit einer Einlage aus großstückigen Rindfleisch- und Schweinefleischwürfeln. Ideal zu Bratkartoffeln und Remouladensoße.



GRILLBRATEN

Artikel Nr. 10360
ca. 1,7 kg/Stück
Schweine-Grillbraten aus der Schweinehüfte, aus eigener Herstellung, Klassiker unter den feinen Bratenaufschnitten.



HÜFTSCHINKEN

Artikel Nr. 10340
ca. 1,8 kg/Stück
Naturbelassener Kochschinken aus der Schweine-Hüfte, mit leichtem Fettrand in klassischer Metzgerqualität aus eigener Herstellung.



KASSELER

Artikel Nr. 10900
ca. 2,2 kg/Stück
Aus dem blank parierten Schweinelachs wird diese besonders magere Aufschnittspezialität hergestellt: mild gepökelt, geräuchert und gekocht.



WINZERSÜLZE

Artikel Nr. 42140
ca. 1,4 kg/Stück
Vierkantsülze mit einer Einlage aus magerem Schweine-Schulterfleisch in feinem Weißweinspik, mit einem Petersilienspiegel.



FILETPASTETE

Artikel Nr. 41670
ca. 2,0 kg/Stück
Pistazien und edle Gewürze verfeinern dieses Produkt in Meisterqualität. Eine Spezialität für jeden Pastetenliebhaber.



GEMÜSEPASTETE

Artikel Nr. 41680
ca. 1,85 kg/Stück
Vierkant-Pastete mit einer Einlage aus Champignons, Broccoli- und Karottenstücken, ca. 50 % Gemüseanteil in gleichen Teilen.

SCHWEINE-EXTRAS

ZEITGEMÄß: SCHWEINE-
FLEISCHARTIKEL FÜR DIE
MODERNE KÜCHE

Sicher nicht aus der deutschen Küche wegzudenken: das Schnitzel! Mit unserer portionierten Ware oder Top-Zuschnitten arbeiten Sie wirtschaftlich. Aktuelle Trend-Produkte wie Schweinebäckchen peppen die Speisekarte auf. Begeistern Sie durch eine abwechslungsreiche Auswahl!



IBERICO CARREE

Artikel Nr. 36000
ca. 1,0-1,2 kg/Stück
Krone vom iberischen Eichel-
schwein. Zart, saftig und
würzig im Geschmack.
Ideal zum Braten am Stück
oder in Scheiben als Kote-
lett.



IBERICO- FILET

Artikel Nr. 36010
ca. 350g/Stück,
6 Päckchen à 2 Stück/
Karton
Filets vom iberischen Eichel-
schwein. Das Filetstück
ist fein marmoriert und
ein beliebtes Stück unter
Kennern.



OBERSCHALE

Artikel Nr. 10176
ca. 1,9 kg/Stück
Blank parierte Schwe-
neoberschale ohne Deckel.
Besonders kuranter Zu-
schnitt.



SCHWEINE- BÄCKCHEN

Artikel Nr. 12122
ca. 85 g/Stück,
4,0 kg/Karton
Ihr fein marmoriertes,
zartes Fleisch ist ideal zum
schmoren. Nicht nur unter
Kennern beliebt.



LACHSSTEAK

Artikel Nr. 5410*
Verschiedene Gewichte
10 Stück/Beutel
Portionierte Schweinsteaks
ohne Silberhaut aus dem
blank parierten Schwe-
nelachs.



STIELKOTELETT

Artikel Nr. 10918
300 g/Stück
Stielkotelett mit Schwarte
fertig portioniert. Die
Schwarte zur Zubereitung
nur noch leicht einschnei-
den.

RINDFLEISCH IN NEUER
QUALITÄT

Darf es etwas Neues sein? Steaks in
jedweder Form sind das Herzstück vieler
Speisekarten.

Durch den Einkauf portionierter Waren haben Sie den kla-
ren Blick auf Ihre Kalkulation. Und für alle, die den Gästen das
gewisse Extra bieten wollen: mit Fleisch von Färsen, Kalb und Bison
setzen Sie ihre eigenen Akzente!

RINDER-SPECIAL



FÄRSEN ROASTBEEF

Artikel Nr. 20451
ca. 3,5 kg/Stück
Ein echter Steak-Klassiker.
Besonders mager, besticht
es durch seinen Geschmack.



FÄRSEN- ENTRECOTE

Artikel Nr. 20460
ca. 3,0 kg/Stück
Der hohe Marmorierungs-
grad macht es wunderbar
zart und saftig. Ideal für
Grill und Pfanne.



FÄRSENFILET

Artikel Nr. 22290
ca. 2,4 kg/Stück
Eine echte Spezialität – mit
seiner butterzarten Kon-
sistenz ist es nicht nur bei
Fleischkennern beliebt.



ONGLET

Artikel Nr. 20390
ca. 1,0 kg/Stück
Das zarte Stück Fleisch –
fast schon in Vergessenheit
geraten – überzeugt immer
mehr Grillliebhaber. Sehr
aromatisch, weil durch-
wachsen, ist das Stück eine
echte Grillalternative.



OCHSENBACKEN

Artikel Nr. 36190
ca. 400g/Stück
12 Päckchen à
2 Stück/Karton
Ochsenbäckchen im Pre-
miumzuschnitt. Besonders
zart, kräftig im Geschmack.
Ideal zum Schmoren.



RUMPSTEAK

Artikel Nr. 5520*
Diverse Gewichte
Marmoriertes, zartes
argentinisches Rumpsteak,
blank pariert.
Küchenfertig.



KALBS-ENTRECOTE

Artikel Nr. 30174
ca. 1,15 kg/Stück
Entrecote vom Kalb in gereifter Steakhouse Qualität. Ideal für Grill und Pfanne.



KALBSLACHSE

Artikel Nr. 30154
ca. 3,0 kg/Stück
Besonders mager, und zart im Biss, vielseitig in der Zubereitung. Ihren Ideen sind praktisch keine Grenzen gesetzt.



OBERSCHALE

Artikel Nr. 30236
ca. 3,2 kg/Stück
Kalbsoberschale ohne Deckel, entvliest. Ideal für die Schnitzel-Portionierung.



TAFELSPITZ

Artikel Nr. 30276
ca. 0,875 kg/Stück
Besonders mild im Geschmack, herrlich zart und saftig. Das Fleisch eignet sich besonders zum Kochen, aber auch zum Schmoren oder Braten.



KALBSLEBER PORTIONIERT

Artikel Nr. 30507
ca. 180g/Stück,
36 Stück/Karton
Die Kalbsleber ist eine der beliebtesten Innereien in Deutschland. Ihr Geschmack ist besonders mild und zart.



NICHT NUR IN DER SAISON:
WILD UND LAMM-ARTIKEL BIETEN
ALTERNATIVEN

Für den Fleischliebhaber schon heute eine wichtige Alternative beim Thema Nachhaltigkeit: Wild- und Lammfleischgerichte. Keine Massentierhaltung, Futter aus der Natur, etwas was man sich gönnt. Lammkoteletts in der Grillsaison, Wildburger und Wildschinken im Ganzjahresgeschäft – attraktive Ideen für eine zeitgemäße Küche.



WILDSCHWEINBURGER

Artikel Nr. 51920
200 g/Stück,
20 Stück/Karton
Leckere Burger gibt's nicht nur vom Rind. Ob vom Grill oder aus der Pfanne – mit unserem Wildschweinburger verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Spitzenqualität aus der Region.



WILDSCHINKEN

Artikel Nr. 316*5
ca. 650 und 950 g/Stück
Eine besondere Delikatesse ist der von uns selbst gepökelte und geräucherte Wildschinken vom Wildschwein oder Hirsch. Mit aromatischem Wildgeschmack ein Highlight für jede Schinkenplatte.



REHKEULE

Artikel Nr. 31052
ca. 2,0 kg/Stück
Rehkeule ohne Knochen. Europäische Herkunft. Das leicht durchwachsene und sehr zarte Fleisch ist z.B. als Braten ideal zu verwenden.



HIRSCHKRONE

Artikel Nr. 31141
ca. 1,5 – 3,0 kg/Stück
Ganze Kotelettreihe vom Hirsch mit freigelegten Stielknochen. Nicht nur optisch ein Highlight.



BISON — NEU

IM SORTIMENT



ROASTBEEF

Artikel Nr. 22900
ca. 2,0-2,5 kg/Stück
Center-cut
Bisonfleisch ist im Gegensatz zu Rindfleisch nicht nur deutlich magerer, hat also weniger Fett, sondern hat zusätzlich noch einen ca. 30 % geringeren Wassergehalt. Dies verkürzt die Bratzeit des Bison Rumpsteaks deutlich.



STEAKHÜFTE

Artikel Nr. 22920
ca. 2,0 kg/Stück
Aromatischer, einzigartiger Fleischgeschmack machen das Bisonfleisch unverwechselbar. Probieren Sie doch einfach mal eine Alternative zu Rindfleisch. Besonders mager.



LAMMKRONE

Artikel Nr. 34115
ca. 330-600 g/Stück,
2 Stück/Beutel
Ganze Kotelettreihe vom Lamm mit freigelegten Stielknochen. Herkunft Neuseeland.



LAMMKOTELETT

Artikel Nr. 51700
ca. 70-80 g/Stück
3,0 kg/Karton
Lammkotelett mariniert mit feinen Kräutern der Provence.



ZEITGEMÄßES FEDERVIEH

UNVERZICHTBAR FÜR DEN GESUNDHEITSBEWUSSTEN GENIEßER:
HÄHNCHEN, PUTE & CO

Seit Jahren hält der Trend zum Verzehr von Geflügelprodukten an. Sie gelten nicht nur als gesund, sondern bieten auch Lösungen für Menschen, die auf Rind- oder Schweinefleisch verzichten müssen. Für Sie als Gastronom bieten wir Lösungen in der Portionierung, einer Vielzahl von Gewichtsklassen sowie Spezialitäten an. Und wer Nachhaltigkeit auf seine Fahne schreibt, sollte das frische Hähnchen der Regionalmarke EIFEL unbedingt probieren!



HÄHNCHEN

Artikel Nr. 33073
ca. 2,0-2,5 kg/Stück
Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Spitzenqualität aus der Region: Hähnchen (aus Bodenhaltung) der Regionalmarke EIFEL ohne Innereien.



HÄHNCHENBRUSTFILET

Artikel Nr. 33062
ca. 400 g/Stück
8 x 400 g/Schale
Hähnchenbrustfilet ohne Haut und Knochen. Zum Braten in der Pfanne oder schmoren. Handelsklasse A.



HÄHNCHENSCHENKEL

Artikel Nr. 33053
ca. 280 g/Stück
12 x 280g/Schale
Hähnchenschengel ohne Rücken, ungewürzt. Handelsklasse A.



HÄHNCHENUNTERKEULE

Artikel Nr. 33051
ca. 3,0 kg/Schale
Hähnchenunterkeule gewürzt. Handelsklasse A.



PUTERSCHNITZEL

Artikel Nr. 5590*
10 Stück/Beutel
Puterschnitzel aus der Brust, ungewürzt. Verschiedene Gewichte. Nähere Informationen auf der Preisliste.



PUTENGESCHNETZELTES

Artikel Nr. 33220
2,5 kg/Beutel
Sehr mageres Fleisch, aus der Putenbrust, saftig und zart. Bestens geeignet zum Kurzbraten.



GRILLER HALBIERT

Artikel Nr. 33014
ca. 450 g/Stück,
24 Stück/Karton
Hähnchen ohne Hals und Innereien, 1/2 parallel gesteckt. Handelsklasse A. Ungewürzt, einzeln entnehmbar.



HÄHNCHENSCHENKEL

Artikel Nr. 33021
ca. 200-220 g/Stück
10,0 kg/Karton
Hähnchenschengel ohne Rückenstück, kalibriert +/-10g, Handelsklasse A. Ungewürzt, einzeln entnehmbar.



HÄHNCHENFLÜGEL

Artikel Nr. 33024
ca. 70 g/Stück
10,0 kg/Karton
Hähnchenflügel 2-teilig, ohne Spitze. Ober- und Mittelknochen nicht geteilt. Ungewürzt, einzeln entnehmbar.



HÄHNCHENBRUSTFILET

Artikel Nr. 330**
3,0 kg/Karton
Hähnchenbrustfilets, geschnitten in verschiedenen Gewichtsklassen, mit 8 % Flüssigwürzung, einzeln entnehmbar.



MAISHÄHNCHENBRUST „SUPRÊME“

Artikel Nr. 33385
230-260 g/Stück,
5,0 kg/Karton
Hochwertiges Hähnchenbrustfilet mit Haut und Flügelknochen.



PERLHUHNBRUST „SUPRÊME“

Artikel Nr. 33380
180-220 g/Stück,
5,0 kg/Karton
Perlhuhnbrust „Suprême“ mit Haut und Flügelknochen. Das aromatische, magere Fleisch gilt als Geheimtipp unter Feinschmeckern.



ENTENBRUSTFILET

Artikel Nr. 33341
180-220 g/Stück
5,0 kg/Karton
Zarte Entenbrust von der weiblichen Barbarie Ente, mit Haut, ohne Knochen. Zum Braten in der Pfanne oder Schmoren.



FLUGENTENKEULE

Artikel Nr. 33309
ca. 300-400g/Stück
5,0 kg/Karton
Entenkeule von der männlichen Barbarie Ente, mit Haut und Knochen. Zum Braten oder Schmoren.



ZEITGEMÄßES FEDERVIEH

CONVENIENCE - DER SCHNELLE GENUSS

OFT ÜBERSETZE MAN CONVENIENCE MIT BEQUEMLICHKEIT, UNS GEFÄLLT DIE ÜBERSETZUNG „ZWECKMÄßIGKEIT“ BESSER. CONVENIENCE ERFÜLLEN DORT IHREN ZWECK, WO GASTRONOMEN HEUTE UNTER WIRTSCHAFTLICHEN ASPEKTEN NICHT MEHR SELBST PRODUZIEREN KÖNNEN ODER WOLLEN. EINE ENTWICKLUNG, DIE DEN ANFORDERUNGEN DER GÄSTE AN SCHNELLIGKEIT DES SERVICE UND AN DEN PREIS GESCHULDET IST

Convenience ist nicht gleich Convenience. Es gibt selbst hergestellte und vorproduzierte Convenience, es gibt Convenience in verschiedenen Verarbeitungsstufen. Welche Verarbeitungsstufe der Gastronom einsetzen kann oder will, liegt am Konzept der Küche.

Stufe I: Küchenfertige Lebensmittel

Entbeintes oder zerlegtes Fleisch ist heute in den Küchen eine Selbstverständlichkeit. Einen Schritt weiter gehen portionierte Artikel wie rohe Steaks oder Schnitzel, Gulasch und Geschnetzeltes.

Stufe II: Garfertige Lebensmittel

Praktisch ohne weitere Zubereitung wie Panieren, Blanchieren oder Füllen kommen die Produkte dieser Stufe aus. Das vorgewürzte Steak, das Bratröllchen, das TK-Gemüse oder die Pasta können direktgebraten oder gekocht werden. Eigene Soßen geben hier noch den individuellen Touch.

Stufe III: Aufbereitetfertige Lebensmittel

Soßenpulver, Puddingpulver oder auch Salatdressings zum Anrühren gehören zu dieser Gruppe.

Stufe IV: Regenerierfertige Lebensmittel

In dieser Stufe werden fertige Menüs oder Menükomponenten nur noch erwärmt. Menüs sind typisch für die Versorgung von Privathaushalten und kleinen Kantinen. Menükomponenten eignen sich auch für Großküche und Gastronomie. Ob Rouladen in Soße, Schaschlik, Currys oder vorgegartener Reis. Regenerierfähige Convenience sind Lösungen für schnelles Kochen mit geringem Personal- und Energieaufwand.

Stufe V: Verzehr fertige Convenience

Auf den Teller, in die Schüssel und los! Produkte die sofort serviert werden können nennt man verzehrfertig. Klassiker sind fertige Salate, Obstsalate und Desserts die kalt gegessen werden.

Also viele Produkte, die täglich in den Gastronomieküchen eingesetzt werden, sind Convenience. Der Einsatz von Convenience ist heute eine Selbstverständlichkeit. Dank ihrer heutigen Qualität sind Convenience besser als ihr Ruf.



SCHWEINESTEAK TOMATE MOZZARELLA

Artikel Nr. 51566
150 g/Stück,
18 Stück/Karton
2,5 kg/Beutel, 4 Btl./Karton
Schweinelachssteak geschnitten, mit einem Topping aus Tomatenscheiben und Mozzarella, bestreut mit Basilikum. Fertig gebraten.



HÄHNCHENBRUST PAPRIKA-KÄSE

Artikel Nr. 33130
160 g/Stück,
20 Stück/Karton
Hähnchenbrust, mild gewürzt, mit einem Topping aus Frischkäsezubereitung mit milder Paprika und feinem Butterkäse. Fertig gebraten.



HÄHNCHENSCHNITZEL IN KNUSPERPANADE

Artikel Nr. 33042
130 g/Stück
18 Stück/Karton
Schnitzel, aus der Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, umhüllt mit einer knusprigen Cornflakes-Panade. Fertig gebraten.



HÄHNCHENFILET- SPITZEN IN KÜRBISPANADE

Artikel Nr. 33094
3,0 kg/Karton
Hähnchenfiletspitzen leicht gewürzt, umhüllt mit einer Kürbiskernpanade. Das etwas andere Fingerfood. Ggart.



CHICKEN FRITES

Artikel Nr. 33110
3,0 kg/Karton
Perfekt als Snack oder Beilage und schnell zubereitet: Chicken Frites aus Hähnchenbrustfilet mit krosser Panade. Ggart.



CHICKEN NUGGETS

Artikel Nr. 33016
ca. 20 g/Stück
12 x 1,0 kg/Karton
Ein knusprig, saftiger Leckerbissen für die schnelle Küche – Chicken Nuggets umhüllt von knusprigem Backteig. Fertig gegart.



HÄHNCHENBRUST STREIFEN GEBRATEN

Artikel Nr. 33108
5,0 kg/Karton
Saftig, zartes Hähnchenbrustfilet in Streifen geschnitten. Rundum gebraten. Durchgegart.



PUTENCURRY

Artikel Nr. 51361
3,0 kg/Beutel
Putengeschnetzeltes mit asiatischem Gemüse in einer pikanten Sauce mit Kokosmilch. Tafelfertig zubereitet.





BRAUHAUS-ROULADE

Artikel Nr. 50510
ca. 210 g/Stück Gargewicht
10 Stück/Beutel
Rinder-Roulade gefüllt mit Schweinebrät, gegart in pikanter Sauce. Küchenfertig.



RINDER-ROULADE

Artikel Nr. 50550
ca. 155 g/Stück Gargewicht
12 Stück/Beutel
Rinder-Roulade Hausfrauen Art, klassisch gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Dörrfleisch. In pikanter Sauce gegart. Küchenfertig.



PULLED TURKEY

Artikel Nr. 51500
ca. 770 g/Stück
Aus der Putenoberkeule, gewürzt & gebraten, zum selber „pullen“. Verfeinern Sie das Fleisch nur noch mit Ihrer Lieblingsauce und kreieren Sie ein völlig neues Pulled-Erlebnis für Ihre Gäste.



PULLED PORK

Artikel Nr. 51510
ca. 2,0 kg/Stück,
Aus dem Schweinekamm, gewürzt & gebraten, zum selber „pullen“. Ein Genuss für jeden Fleischliebhaber, nicht nur für BBQ-Fans.



RINDER-ROULADE

Artikel Nr. 50570
ca. 80 g/Stück Gargewicht
24 Stück/Beutel
Rinder-Roulade Hausfrauen Art, klassisch gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Dörrfleisch, im eigenen Saft gegart. Küchenfertig.



SCHWEINE-BÄCKCHEN

Artikel Nr. 51250
300 g/Beutel
8 Beutel/Karton
Schweine-Bäckchen gegart in Sauce. Unglaublich zart im Geschmack. Küchenfertig zubereitet – einfach regenerieren.



SCHWEINE-HAXEN

Artikel Nr. 10199
ca. 850 g/Stück
Schweinehaxe gepökelt und im Beutel vorgegart. Einfach regenerieren oder ohne Beutel im Backofen überkrusten. Ein Geschmackserlebnis nicht nur zur Oktoberfestzeit.



SPARERIBS BBQ

Artikel Nr. 51530
6,0 kg/Karton
Herzhaft gewürzte Spareribs aus der Kotelettrippe. Fertig mariniert & gebraten.



RINDER-BÄCKCHEN

Artikel Nr. 51260
300 g/Beutel
8 Beutel/Karton
Ein besonderes Highlight für jeden Teller – Rinder-Bäckchen gegart in Sauce. Küchenfertig zubereitet. Einfach regenerieren und genießen lassen.



BOLOGNESE RIND

Artikel Nr. 51429
3,0 kg/Beutel
Mit Nudeln, Reis oder Kartoffeln – ein schnell zubereitetes Hauptgericht. Küchenfertige Bolognese-Sauce aus Rindfleisch.



HACKBRATEN

Artikel Nr. 51596
6 x 1,5 kg/Karton
Nur Kartonabnahme möglich! Saftiger Schweine-Hackbraten aus eigener Herstellung. Herzhaft gewürzt und mit Zwiebeln verfeinert. Fertig gebacken.



PARTY FRIKADELLE

Artikel Nr. 51607
ca. 40 g/Stück,
4,0 kg/Karton
Pikant gewürzte Mini-Frikadellen aus Schweinefleisch. Leichte Entnahme durch IQF. Frittiert.



SAUERBRATEN

Artikel Nr. 51457
3,0 kg/Beutel
Rheinischer Sauerbraten aus der Semerrolle in Scheiben, in pikanter Sauce. Tafelfertig zubereitet! Nur noch regenerieren und genießen!



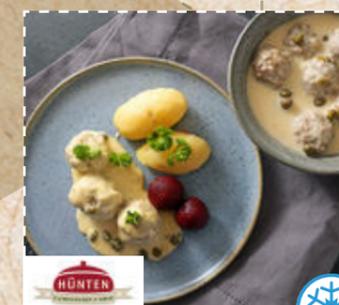
SCHASCHLIK

Artikel Nr. 51459
3,0 kg/Beutel
Metzger-Schaschlik gegart in herzhafter Sauce mit Dörrfleisch! Nur noch regenerieren und genießen!



KALBFLEISCH FRIKADELLE

Artikel Nr. 51610
ca. 80 g/Stück
40 Stück/Karton
Frikadelle aus reinem Kalbfleisch, verfeinert mit frischen Zwiebeln und Petersilie, mild gewürzt. Ohne Fett gebraten.



FLEISCHKLOPSE

Artikel Nr. 51658
ca. 60 g/Stück,
3,5 kg/Karton
Schmackhafte Klopse aus einer Mischung von Schweinefleisch und Semmelbröseln. Abgerundet mit Zwiebeln und feinen Gewürzen. Vorgebrüht.



MIT UNSERER VORARBEIT UND IHREM FINISH KOCHEN SIE INDIVIDUELL,
SCHNELL UND EFFIZIENT

Weniger Arbeit in der Küche und trotzdem frisch gekocht. Mit vorgearbeiteten Fleischspezialitäten bleiben Ihnen genügend Freiräume Ihre Handschrift beim Kochen einzubringen. Sie variieren das Produkt nach Ihren Wünschen.



WINZERBRATEN HOHL GEFÜLLT

Artikel Nr. 10780
ca. 2,5 kg/Stück
Schweinekamm gefüllt mit
grobem Bratwurstbrät,
Käse und Dörrfleisch.



RINDER SPIEBBRATEN A.D. SEMERROLLE

Artikel Nr. 51165
ca. 2,7 kg/Stück
Rinder-Semmerolle hohl
gefüllt mit gewürztem
Rinderhack, Zwiebeln und
Röstzwiebeln.



SCHWEINEFILET DUXELLESMANTEL

Artikel Nr. 51108
ca. 1,0 kg/Stück
Schweine-Filet umhüllt
mit einer Mischung aus
Champignons, Dörrfleisch,
Zwiebeln, Petersilie und
feinem Bratwurstbrät.



PUTENROLL- BRATEN MIT HAUT

Artikel Nr. 51183
ca. 2,2 kg/Stück
Putenrollbraten aus der
Oberkeule mit Haut im
Netz, fertig gewürzt.



MOSELWINZER- RÖLLCHEN

Artikel Nr. 51032
ca. 180 g/Stück,
40 Stück/Karton
Schweine-Roulade gefüllt
mit grobem Bratwurstbrät,
Käse und Dörrfleischwürfeln.



PIKANTE BRATRÖLLCHEN

Artikel Nr. 51050
ca. 140 g/Stück,
30 Stück/Karton
Gegartes Mettröllchen mit
saftigem Dörrfleisch umwi-
ckelt. Gebrüht.



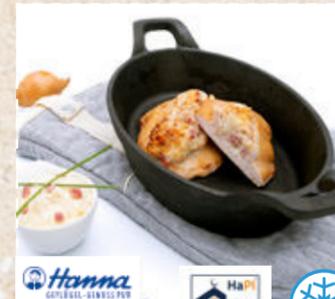
SCHWEINE KOTELETT

Artikel Nr. 51564
ca. 200 g/Stück,
40 Stück/Karton
Kotelett, aus frischen
Stielkoteletts geschnitten,
gewürzt, goldgelb paniert.
Bratfertig.



RINDER CARPACCIO

Artikel Nr. 51750
80 g/Portion,
10 Portionen/Päckchen
Carpaccio vom Rind, natur.
Küchenfertig portioniert.



HÄHNCHEN- BISTROFILET ELSASS

Artikel Nr. 33050
ca. 150 g/Stück,
20 Stück/Karton
Zartes, saftiges Hähnchen-
brustfilet, mit einem Topping
aus geräuchertem Putenkeu-
lenschinken, Zwiebeln und
einer Käse-Creme.



HÄHNCHENBRUSTFILET KÜRBISKERN

Artikel Nr. 33147
ca. 150g/Stück,
3,0 kg/Karton
Hähnchen-Brustfilet, wie
gewachsen, mit Kürbiskern-
Panade,
Ungegart.



HÄHNCHENFILET SPIEBE

Artikel Nr. 33093
175 g/Stück,
25 Stück/karton
Hähnchenfiletspieße mit
Zwiebeln, roten und grünen
Paprika. Spießlänge ca. 250
mm. Küchenfertig.



HÄHNCHEN CROSSIES

Artikel Nr. 33023
ca. 25 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Zarte Chicken Crossies aus
Hähnchen-Innenfilet, wie
gewachsen, mit knusprig-
würziger Panade.
Ungegart.



WIRSINGROULADE

Artikel Nr. 51080
220 g/Stück,
100 g Brätfüllung
40 Stück/Karton
Deftige Roulade aus feinem
Wirsing mit einer Füllung
aus frischem Schweine-
fleisch und Zwiebeln.



PAPRIKASCHOTE GEFLÜGEL

Artikel Nr. 51097
200 g/Stück,
100g Brätfüllung
50 Stück/Karton
Rote Paprikaschote, gefüllt
mit Geflügelhackfleisch,
roten und grünen
Paprikawürfeln und Reis.
Fein gewürzt.

CONVENIENCE ROH

EINE BEREICHERUNG FÜR JEDEN MENU-PLAN: FISCH & MEERESFRÜCHTE SIND GESUND UND AUS EINER MODERNEN, LEICHTEN KÜCHEN NICHT MEHR WEGZUDENKEN

Es muss nicht immer „Kaviar“ sein, das Meer bietet viele attraktive Produkte. Fisch ist ein Allround-Produkt. Immer wichtiger wird auch hier der Herkunfts-Gedanke. Ob aus der Zucht oder nachhaltigem Fang. Informieren Sie sich. Vielleicht tut es ja auch ein „Fisch vom Feld“.



FRUTTI DI MARE

Artikel Nr. 81025
1,0 kg/Beutel (800 g netto)
Meeresfrüchtemischung mit Garnelen, Octopus, Tintenfisch und Muscheln. Ideal als Belag für Pizzen, zu Risotto oder Pasta.



COCKTAIL-SHRIMPS 80/120

Artikel Nr. 81010
1,0 kg/Beutel (800 g netto)
Cocktailshrimps 80/120 blanchiert, geschält, einzeln tiefgefroren.



GARNELEN-SPIEBE

Artikel Nr. 81410
100 g/Stück
1,0 kg/Beutel (800g netto)
Garnelenspieße, roh, langgesteckt, geschält, entdärmt. Perfekt zum Grillen oder Braten in der Pfanne.



ARGENTINISCHE ROTGARNELEN

Artikel Nr. 81366
1,0 kg/Beutel (800 g netto)
Argentinische Rotgarnelen 13/15 easy peel, ohne Kopf, mit Schale. Leicht süßlich im Geschmack mit leichter Textur. Für alle Seafood Liebhaber.



RIESEN-GARNELEN 16/20

Artikel Nr. 81404
1,0 kg/Beutel (800 g netto)
Black Tiger Riesengarnelen 16/20 mit Kopf, mit Schale, roh. Perfekt zum Grillen oder Braten in der Pfanne.



RIESEN-GARNELEN 8/12

Artikel Nr. 81220
1,0 kg/Beutel (800 g netto)
Black Tiger Riesengarnelen 8/12 easy peel. Ohne Kopf, roh mit Schale.



Wissenswertes zu unseren Garnelen:

Bei unserem Angebot handelt es sich um die wichtigsten Arten und Größen im Gastronomiefachhandel. Zur Beurteilung des vielfältigen Angebots sollte man folgendes beachten:

• Glasur

Die Glasur schützt die Garnele vor Bruch und erhält die Frische. Der Glasuranteil unserer Produkte beträgt überwiegend 20 %, er kann aber auch bis zu 35 % betragen. Merke: Je höher der Anteil der Glasur, die durch das Auftauen wegschmilzt, um so niedriger das Nettogewicht der Garnele. Also „billiger“ bei höherer Glasur ist nicht unbedingt preiswerter!

• Die unterschiedlichen Bezeichnungen

Zu beachten: der „Scampi“ ist keine Garnele. Bei einem echten Scampi handelt es sich um Kaisergranat. Sie sind in der Regel deutlich teurer als Garnelen.
Gambas sind Riesengarnelen mit Kopf und Schale
Shrimps sind kleine Garnelen mit mehr als 80 Stück/lbs (lbs = englisches Pfund= 454 g)
King Prawns sind Garnelen ohne Kopf und Schale
Easy Peel Garnelen sind Garnelen ohne Kopf mit eingeschnittener Schale zum einfacheren Entfernen.

• Wieviel Garnelen pro lbs oder kg?

Garnelen werden pro lbs oder kg gezählt. Die ermittelte Stückzahl nennt man Count. Ein typischer Count für Easy Peel Garnelen sind 8/12 je lbs, also mindestens 8 bis maximal 12 Stück je 454 g. Bei Gambas (Riesengarnelen) richtet sich der Count nach Stück/kg.

• Garnelen-Gattungen

Folgende Gattungen findet man im Handel:
Black Tiger (penaeus monodon): ausgeprägte rote Farbe beim Zubereiten, festes Fleisch
Vanamei (litopenaeus vannamei): nicht ganz so rot und etwas weicher als Black Tiger
Rosenberg (macrobrachium rosenbergii): Farbe ähnlich wie Vanamei, aber noch weicher

• Herkunft

Die Herkunft erklärt das Ursprungsland. Wichtig ist es zwischen Wildfang und Aquakultur zu unterscheiden.



RIESEN-GARNELEN 26/30

Artikel Nr. 81395
1,0 kg/Beutel (800 g netto)
Black Tiger Riesengarnelen 26/30 roh, geschält, entdärmt.



AUF DER SUCHE NACH MEE(H)R GENUSS? SPRECHEN SIE UNS AN – WIR BERATEN SIE GERNE ÜBER WEITERE INTERESSANTE ANGEBOTE.



ZANDERFILET

Artikel Nr. 82823
500-800 g/Stück
5,0 kg/Karton (4,0 kg netto)
Zanderfilet mit Haut – aus nachhaltiger und verantwortungsbewusster Fischerei, im Ursprung frisch verarbeitet und schockgefroren, IQF.



ZANDERLOINS

Artikel Nr. 82825
90-110 g/Stück
5,0 kg/Karton (4,5 kg netto)
Zarte Filetstücke vom Zander Rücken mit Haut aus nachhaltiger und verantwortungsbewusster Fischerei. Knusprig gebraten eine Delikatesse für jeden Fischliebhaber.



REGENBOGEN-FORELLE ENTGRÄTET

Artikel Nr. 83060
240-260 g/Stück
5,0 kg/Karton (4,5 kg netto)
Regenbogenforelle roh, mit Kopf, ausgenommen, ohne Bauch- und Rückengräten. So wird die Zubereitung zum Kinderspiel.



SEELACHSLOINS

Artikel Nr. 82296
160-180 g/Stück,
5,0 kg/Karton (4,5 kg netto)
Seelachsloins aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei, ohne Haut, roh.



ROTBARSCHFILET

Artikel Nr. 821*0
160-180 g/Stück oder
140-160 g/Stück
5,0 kg/Karton (4,0 kg netto)
Rotbarsch gilt als wahre Gaumenfreude und überzeugt mit festem und dabei zartem Fleisch.



KAPSEEHECHT-FILET

Artikel Nr. 82340
130-150 g/Stück
5,0 kg/Karton (4,5 kg netto)
Weißes Fleisch, grätenarm und sehr mild im Geschmack. Mit Haut, einzeln entnehmbar, küchenfertig.



SCHOLLEN-DOPPELFILET

Artikel Nr. 82110
160 -180 g/Stück
5,0 kg/Karton (4,0 kg netto)
Zarte und aromatische Filets, ohne schwarze mit weißer Haut. Praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.



ATLANTIK-LACHSFILET

Artikel Nr. 82530
Trim D, 1,4-1,8 kg/Stück
Atlantik Lachsfilet mit Haut, roh, geschuppt.



CALAMARES ROMANA

Artikel Nr. 81060
2,0 kg/Beutel
Klassiker für Tapas – Tintenfischringe (30/70) im knusprigen Backteig. Schnell zubereitet in Fritteuse, Pfanne oder Backofen.



ALASKA SEELACHSFILET

Artikel Nr. 84025
ca. 150 g/Stück,
30 Stück/Karton
In Combidämpferpanade. Portionsfilet, praktisch grätenfrei. Vorgebraten.



SCHLEMMERFILET BORDELAISE

Artikel Nr. 84350
180 g/Stück,
30 Stück/Karton
Alaska-Seelachs-Filet aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei, mit delikatem Kräuter-Semmelbrösel Topping.



FISCHSTÄBCHEN

Artikel Nr. 84830
ca. 30 g/Stück,
6,0 kg/Karton
Der Klassiker: Alaska-See-lachs-Filet in einer knusprigen Panade. Vorgegart.



SCHOLLENFILET

Artikel Nr. 84114
ca. 140-160 g/Stück
5,0 kg/Karton
Schollenfilet mit knuspriger Panade. Jedes Filet einzeln entnehmbar, praktisch grätenfrei, roh.



BACKFISCH

Artikel Nr. 84320
190 g/Stück,
32 Stück/Karton
Alaska-Seelachs-Filet, aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei, umhüllt von knusprigem Backteig. Vorgebacken.



KIBBELINGE

Artikel Nr. 84825
ca. 17 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Handgeschnittene Alaska-Seelachs-Filetstücke in knusprigem Backteig. Vorgebraten.



VEGANER BACKFISCH

Artikel Nr. 84851
100 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Immer mehr Gäste erwarten plant-based Produktalternativen. Nutzen Sie Fisch vom Feld als Tellermitte, Burger oder Snack. Vorgebraten.

WEITERE VEGANE FISCHALTERNATIVEN UNTER MUST HAVES: VEGGIE & VEGAN!

MUST HAVES: VEGGIE & VEGAN

UNVERZICHTBAR FÜR DIE ZUKUNFT SIND IDEEN RUND UM VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN. HIER FINDEN SIE ANREGUNGEN AUS UNSEREM STETIG WACHSENDEN SORTIMENT

Die Möglichkeiten für fleischlose Gerichte werden immer umfangreicher. Klassische Fleischersatzprodukte wie Bratwürste, Burger und Hack werden ergänzt mit neuen Ideen zu Fisch, Hähnchen und klassischen Vollwertprodukten. Sie haben die Qual der Wahl.

NEU

IM SORTIMENT



VEGGIE-HACKBRATEN

Artikel Nr. 48200
ca. 2,0 kg/Stück
Ein vegetarisches Brät mit Sellerie- und Karotteneinlage. In Brotform, gegart und gebräunt.



VEGGIE-BRATWURST

Artikel Nr. 48155
ca. 80 g/Stück,
3,2 kg/Karton
Auch Metzger können vegetarisch. Unsere Veggiewurst aus eigener Herstellung mit Sellerie- und Karotteneinlage.



VEGGIE-MINI-BRATWURST

Artikel Nr. 48162
ca. 25 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Unsere Veggie-Mini-Bratwurst aus eigener Herstellung mit Sellerie- und Karotteneinlage. Gebrüht.



VEGGIE-CURRYWURST

Artikel Nr. 51380
3,0 kg/Beutel
Unsere vegetarische Bratwurst, mit Sellerie- und Karotteneinlagen, in einer typischen Curry-Ketchup Sauce.



VEGGIE-CURRYWURST

Artikel Nr. 51381
300 g/Beutel,
10 Beutel/Karton
Schnell-effizient-kosten-sparend: Unsere Veggie-Currywurst im 1er-Portionsbeutel.

100 % Geschmack – 0 % Fleisch



PLANTY-OF-MEAT wurde 2019 in München gegründet. Sie entwickeln und produzieren naturgetreue, pflanzenbasierte Fleischalternativen und schaffen somit eine echte Alternative. Dies trifft den Zeitgeist zum Thema fleischreduzierte Ernährung und zugleich Genuss ohne Verzicht. Durch eine lokale Entwicklung und regionale Herstellung bietet „PLANTY-OF-MEAT“ zukunftsorientierte „plant-based“ Lösungen aus einer Hand.



PLANTY HACK

Artikel Nr. 72028
400 g/Päckchen,
6 Päckchen/Karton
Mit unserem veganen Hack aus Bio-Sonnenblumen sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Klassische Frikadellen, Bolognese ... viele Ideen lassen sich fleischlos umsetzen.



PLANTY SCHNITZEL

Artikel Nr. 72170
ca. 90 g/Schnitzel,
720 g/Beutel
Ein gutes Schnitzel schmeckt auch ohne „Tier“: Geschmack, Optik und Biss der veganen Variante sind vom „echten“ kaum zu unterscheiden. Vegane Schnitzel auf Weizenbasis.



PLANTY CHICKEN FILET

Artikel Nr. 72162
ca. 100 g/Filet,
700 g/Beutel
Zart und saftig ist das vegane Filet der perfekte Begleiter zu Kartoffeln, Reis oder Grillgemüse. Vorgebräunt.



PLANTY NUGGETS

Artikel Nr. 72160
ca. 20 g/Stück,
700 g/Beutel
Pflanzenbasierte Nuggets mit Cornflakes Panade – leckere Nuggets gibt's auch ohne Chicken!



PLANTY CHICKEN BURGER

Artikel Nr. 72161
ca. 100 g/Stück,
30 Stück/Karton
Veganes Chickenpatty – pflanzenbasierte Alternative für den „Chicken“ Burger, mit Cornflakes Panade. Saftiger & crosser Biss.



PLANTY BURGER

Artikel Nr. 72029
125 g/Stück,
20 Stück/Karton
Jeder Biss ein Genuss! Mit seiner Textur begeistert der Planty Burger sogar überzeugte Fleischliebhaber. Premium-Protein aus Bio-Sonnenblumen bildet die Patty-Basis.

MUST HAVES: VEGGIE & VEGAN



„Fisch vom Feld“ wird aus rein pflanzlichen Zutaten hergestellt und trifft damit gleich in mehrfacher Hinsicht die Bedürfnisse unserer Zeit. Zum einen verlangen immer mehr Gäste in der Gastronomie nach plant-based Alternativen, wenn es um gesunde Ernährung geht, zum anderen wird in Zukunft der Bedarf an lebenswichtigen Proteinen aufgrund der steigenden Weltbevölkerung nicht mehr allein durch tierische Proteinquellen wie z.B. Fisch abgedeckt werden können. Nutzen Sie „Fisch vom Feld“ als Tellermitte, Burger oder Snack.



VEGANES KNUSPERFILET

Artikel Nr. 84850
ca. 75 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Fisch welcher nicht gefangen sondern geerntet wird. Probieren Sie und lassen Sie sich einfach vom Geschmack überzeugen.



VEGANER BACKFISCH

Artikel Nr. 84851
ca. 100 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Plant-Based Backfish – ideal für ein Veganes „Backfischbrötchen“ vom Feld. Garantiert „grätenfrei“.



VEGANE FISCHFRIKADELLE

Artikel Nr. 84852
ca. 75 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Veganes Erzeugnis auf Basis von hellem Gemüse und Jackfrucht, mit teilentöltem Hanfmehl und Leinöl, geformt, paniert, vorgebraten.



VEGANE KIBBELINGE

Artikel Nr. 84853
ca. 20 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Die perfekte Alternative für Gäste die keinen Fisch mögen, aber auf die kleine Snackalternative nicht verzichten möchten.



VEGANE MINI-HACKBÄLLCHEN

Artikel Nr. 72068
ca. 18 g/Stück,
3,0 kg/Karton
Vegane Mini-Hackbällchen auf Basis von Weizenprotein. Gewürzt & gebraten.



VEGANE HACKROLLE

Artikel Nr. 71031
120 g/Stück,
25 Stück/Karton
Veganes Hacksteak „Tomate“ auf Basis von Weizenprotein mit einer Tomatenfüllung. Gebraten.



FALAFELBÄLLCHEN

Artikel Nr. 72045
15 g/Stück,
4,0 kg/Karton
Vegane Spezialität aus Kichererbsen, Bulgur und weiteren Zutaten. Gewürzt & frittiert.



KNUSPERKROKETTE GÄRTNERIN

Artikel Nr. 72053
38 g/Stück,
6,0 kg/Karton
Krosse Kroketten mit Blumenkohl, Karotten, Lauch, Sellerie und Erbsen. Paniert, roh.



GEMÜSE-KNUSPERBAGEL

Artikel Nr. 72050
80 g/Stück,
3,2 kg/Karton
Frittierter Kringel aus knackigen Gartengemüsesstücken und leckeren Dinkelkörnern.



GEMÜSE-FRIKADELLE

Artikel Nr. 72025
70 g/Stück,
40 Stück/Karton
Unpanierter Gemüsebratling mit Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln und Mais. Vorfrittiert.



KAROTTEN-KÜRBISKERNRÖSTI

Artikel Nr. 72015
50 g/Stück,
80 Stück/Karton
Saftige Rösti aus Karotten und Kartoffeln, verfeinert mit knackigen Kürbiskernen. Vorfrittiert.



BLUMENKOHLMÄSSE-MEDAILLON

Artikel Nr. 72010
145 g/Stück,
30 Stück/Karton
Medaillon aus Blumenkohl mit herzhaftem Gouda, umhüllt von einer Knusperpanade. Vorfrittiert.



FISCH VOM FELDE
DIE PFLANZLICHE ALTERNATIVE ZU FISCH

- PFLANZLICHE ZUTATEN
- OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER, AROMEN UND FARBSTOFFE
- OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE
- VEGAN
- QUELLE VON OMEGA 3

MUST HAVES: VEGGIE & VEGAN

MEHR ALS NUR „POMMES“

KARTOFFELN NUR ALS POMMES FRITES? VIEL ZU SCHADE! GEBEN SIE IHREM TELLER MIT EINER BESONDEREN KARTOFFELBEILAGE EIN INDIVIDUELLES GESICHT

Frittiert, gegart, überbacken: Die Deutschen lieben Kartoffeln in jedweder Form. Spielen Sie mit Größen, Formen, Würzung und Zubereitung der Kartoffel. Und das ganz einfach mit unseren fertigen Kartoffelideen.



KARTOFFELKLÖBE

Artikel Nr. 73200

75 g/Stück,
40 Stück/Karton
Unvergleichlich locker und lecker: vorgeformte Kartoffelklöße halb & halb aus sortenreinen Kartoffeln hergestellt.



KLOBTEIG

Artikel Nr. 73210

2,5 kg/Beutel,
4 Beutel/Karton
Aus frischen, geraspelten Kartoffeln. Ein herzhafter Kartoffelteig, der sich perfekt zur Herstellung von schmackhaften Kartoffelklößen eignet.



MASHED POTATOES

Artikel Nr. 73335

4 x 2,5 kg/Karton
Feinstes Kartoffelpüree aus besten Kartoffeln, Milch und guter Butter. Mit unseren Mashed Potatoes servieren Sie ein heimisches Wohlgefühl.



HOME MADE POTATOES

Artikel Nr. 73590

2,0 kg/Beutel,
6 Beutel/Karton
Grob gewürfelte Kartoffeln mit Pflanzenöl für die schnelle Zubereitung. Gegart.



STEALTH POMMES MIT SCHALE 11X11

Artikel Nr. 73320

4 x 2,5 kg/Karton.
Innovativ und unbestreitbar lecker. Ihre dünne Hülle macht sie zudem besonders knusprig und hält sie länger warm.
11 x 11 mm, vorfrittiert.



TWISTERS SEASONED

Artikel Nr. 73325

4 x 2,5 kg/Karton
Natürlicher Kartoffelgeschmack mit knusprigem Biss in Spiralform. Mit würziger Chili-Paprika-Panade.



COUNTRY KARTOFFELCHEN

Artikel Nr. 73540

3,0 kg/Beutel,
4 Beutel/Karton
Rustikal, herzhaft und lecker: Die kleinen Kartoffelchen mit Schale sind nicht nur optisch ein Hingucker.



BAKED POTATOES

Artikel Nr. 73570

ca. 250 g/Stück, 4 St./Btl.
6 Beutel/Karton
Unser Kartoffel-Klassiker: Die rustikale Baked Potato ist sowohl ein leckeres Hauptgericht, als auch eine delikate Beilage.



STEAK FRIES MIT SCHALE

Artikel Nr. 73630

2 x 5,0 kg/Karton
Pommes frites mit Schale, im Steakhouse Schnitt
Rohware ca. 10 x 20 mm.



POTATO WEDGES

Artikel Nr. 73040

4 x 2,5 kg/Beutel
Gewürzte Kartoffelspalten. Als Snack für zwischendurch oder als leckere Beilage. Schonend blanchiert und vorfrittiert, dadurch besonders knusprig.



DELIKATESS-GARKARTOFFELN

Artikel Nr. 73500

4 x 3,0 kg/Karton
Kleine Garkartoffeln, der ideale Begleiter zu Fisch und Fleisch und zudem ein besonders schneller und einfach zubereiteter Genuss!



KARTOFFELGRATIN

Artikel Nr. 73550

4 x 3,0 kg/Beutel
Gratin bestehend aus goldgelben Speisekartoffeln in einer cremig-feinen Käse-Sahnesauce und mit herzhaftem Käse überbacken. Perfekt als Beilage.



MEHR ALS NUR „POMMES“

PASTA - EIN ALLESKÖNNER

EXTREM BELIEBT UND FAST
UNBEGRENZT EINSETZBAR.
PASTA, EGAL OB TYPISCH ITALIENISCH
ODER URIG DEUTSCH

**Von Beilage bis Hauptgang, vegetarisch oder mit
Fleisch, leicht oder deftig. Die Spielmöglichkeiten kennen kei-
ne Grenzen. Dank vorgefertigter Produkte gelingt Ihnen die Pasta
im Handumdrehen.**



PENNE

Artikel Nr. 70050
5,0 kg/Karton
Unsere beliebten Klassiker
– vorgekocht. Die einfachste
Art Pasta zu servieren.



PENNE VOLLKORN

Artikel Nr. 70051
5,0 kg/Karton
Unser Klassiker in Vollkorn.
Vorgekocht – für ein einfa-
ches Handling.



SPAGHETTI - NESTER

Artikel Nr. 70071
5,0 kg/Karton
Der italienische Klassiker –
eignet sich für eine Vielzahl
von Gerichten. Vorgekocht.



TAGLIATELLE - NESTER

Artikel Nr. 70090
5,0 kg/Karton
Nicht nur optisch ein Lecker-
bissen.
Vorgekocht.



PAPPARDELLE GRANDE

Artikel Nr. 70058
4,0 kg/Karton
Bandnudeln zu runden Nes-
tern geformt. Einfache und
sichere Zubereitung.
Vorgekocht.



TORTELLI SPARGEL

Artikel Nr. 70079
4,0 kg/Karton
Schnittlauch Teigware mit
einer Füllung aus grünem
Spargel. Einfach und doch
so besonders.
Vorgekocht.



DINKELKNÖPFLE

Artikel Nr. 72850
5,0 kg/Karton
Für alle, die Dinkel dem Wei-
zenmehl vorziehen. Knöpfe
mit feinem Dinkelgeschmack
und angenehmen Biss. Eine
echte Alternative.



SCHUPFNUDELN

Artikel Nr. 72810
5,0 kg/Karton
Schupfnudeln sind eine
vortreffliche Beilage zu Wild,
Geflügel und Braten.
Aber auch als süße Variante
überzeugen sie mit Zimt und
Zucker.



RINDFLEISCH MAULTASCHEN

Artikel Nr. 72835
ca. 50 g/Stück,
100 Stück/Karton
Die ganz besondere Maul-
tasche – sie überzeugt mit
einer Füllung aus feinem
Rindfleisch, Zwiebeln und
Weißbrot.



CANNELLONI RATATOUILLI

Artikel Nr. 70207
ca. 50 g/Stück,
6,0 kg/Karton
Cannelloni mit pikantem Mix
von Aubergine, Zucchini,
Tomaten und Kräutern der
Provence.
Gerollt & vorgegart.



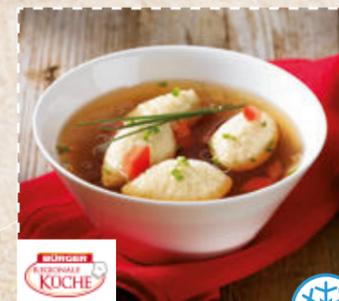
SPÄTZLE VEGAN

Artikel Nr. 72851
5,0 kg/Karton
Der schwäbische Klassiker
jetzt auch vegan! Sie eignen
sich gut als Beilage zum
veganen Schnitzel oder
für eine Spätzle-Gemüse-
Pfanne.



BERGKÄSE- NOCKEN

Artikel Nr. 72823
ca. 30 g/Stück,
4 x 1,25 kg/Karton
Die Kombination aus feinem
Bergkäse, Schnittlauch und
einer lockeren Semmelknö-
delmasse in hausgemach-
ter Optik begeistert jeden
Feinschmecker!



GRIESS- KLÖSSCHEN

Artikel Nr. 72828
ca. 20 g/Stück,
6 x 1,0 kg/Karton
So wird jede Suppe etwas
Besonderes: Grießklößchen
mit hohem Anteil an Hart-
weizengrieß und Vollei.



CANNELLONI RINDFLEISCH

Artikel Nr. 70210
ca. 50 g/Stück,
6,0 kg/Karton
Cannelloni mit herzhafter
Füllung aus Rinderhack,
fruchtigen Tomaten und
Kräutern.
Gerollt & vorgegart.



PASTA EIN ALLESKÖNNER

GEMÜSE & OBST AUF VORRAT

IMMER ZUR HAND UND MIT GERINGEM ARBEITSAUFWAND. GEFRORENE GEMÜSE-, PILZE- UND OBSTSPEZIALITÄTEN. NEU: DER FRISCHE OBSTSALAT

Die Qualität von gefrorenem Gemüse, Pilzen und Obst hat schon längst überzeugt. Für Sie bedeutet dies Planungssicherheit, wenig Arbeit und kaum Verlust. Und unsere Gemüsepflanzen überzeugen, wenn es mal etwas schneller gehen muss.



RAHMGEMÜSE BAUERNGARTEN

Artikel Nr. 77260
1,5 kg/Beutel,
6 Beutel/Karton
Erbsen, Karotten und Blumenkohl in Rahmsauce, mit klassischer Mehlschwitze mit Butter, verfeinert mit Muskatnuss.



PFANNENGEMÜSE SÜBKARTOFFEL

Artikel Nr. 77235
1,5 kg/Beutel,
6 Beutel/Karton
Rote Beete und frittierte Süßkartoffeln, verfeinert mit Butter und Olivenöl.



RUSTIKALES OFEN-GEMÜSE

Artikel Nr. 77233
1,5 kg/Beutel,
6 Beutel/Karton
Grobstückige Gemüse- Mischung mit getrockneten Tomaten, verfeinert mit Butter.



PFANNENGEMÜSE MEDITERRAN

Artikel Nr. 77230
1,5 kg/Beutel,
6 Beutel/Karton
Gemüsemischung mit 20 % gegrillten Zucchini und 20 % Zuckerschoten in einer mediterranen Sauce.



BULGUR GEMÜSE

Artikel Nr. 77241
1,5 kg/Beutel,
6 Beutel/Karton
Bulgur und Gemüse, fein gewürzt und mit Curry abgeschmeckt.



COUSCOUS GEMÜSE

Artikel Nr. 77242
1,5 kg/Beutel,
6 Beutel/Karton
Veganes Gemüsegericht mit Couscous, Linsen und erlesenen Gewürzen.



OBSTSALAT STANDARD

Artikel Nr. 86970
5,0 kg/Eimer
Rote u. grüne Äpfel, Wassermelone, Ananas, Papaya, Honigmelone, dunkle Trauben, Cantaloupemelone, Mango und Orangen.



OBSTSALAT GASTRO

Artikel Nr. 86971
5,0 kg/Eimer
Grüne Äpfel, Cantaloupe- melone, Ananas, Mango und Wassermelone.



Achtung bei Obstsalat – Bestellhinweis auf Preisliste beachten.



BEERENCOCKTAIL

Artikel Nr. 77401
2,5 kg/Beutel,
4 Beutel/Karton
Johannisbeeren rot und schwarz, Himbeeren, Kulturbrombeeren, Erdbeeren und Wildheidelbeeren.



TROPISCHE-OBSTMISCHUNG

Artikel Nr. 77406
2,5 kg/Beutel,
4 Beutel/Karton
Ananas, gelbe und grüne Melonenbällchen, Papaya- und Mangowürfel.



RUSTICANA MIX

Artikel Nr. 77218
2,5 kg/Beutel,
4 Beutel/Karton
Der rustikale Gemüse-Mix aus Blumenkohl, orangen & gelben Karotten-Wedges sowie Romanbohnen.



WOK-MIX THAI

Artikel Nr. 77220
2,5 kg/Beutel,
2 Beutel/Karton
Erbsenschoten, Weißkraut, Karotten, Zwiebeln und Pak Choi (Blattkohl) entwickeln zusammen einen exotischen Geschmack mit vielen verschiedenen Aromen.



STEINPILZE BAYRISCHE ART

Artikel Nr. 77442
1,0 kg/Beutel,
5 Beutel/Karton
Genießen Sie den angenehmen Geschmack unserer Steinpilze. Die Pilze sind küchenfertig und zugeschnitten.



WALDPILZ-MISCHUNG

Artikel Nr. 77444
1,0 kg/Beutel,
5 Beutel/Karton
Pilzmischung der besonderen Art: Egerlinge, Butterpilze, Maronen, Steinpilze und Pfifferlinge.



GEMÜSE & OBST AUF VORRAT

LECKERBISSEN FÜR GENIEßER

HOCHWERTIGE ANTIPASTI ERGÄNZEN JEDES BUFFET UND JEDEN SEKTEMPFANG. DURCH DAS EINFACHE HANDLING BEREICHERN SIE OHNE MÜHE IHR ANGEBOT!

Aus handverlesenen, erntefrischem Gemüse und Früchten.

SCHNELLE SAUCEN-KÜCHE

BEIM CONVENIENCE-EINSATZ ZÄHLT QUALITÄT UND EINFACHES HANDLING. NUTZEN SIE DIESE VORTEILE!

Geschmack, Stabilität und Wandelbarkeit bieten die fertigen Saucen aus unserem Sortiment. Einfach erwärmen, bei Bedarf verfeinern: So funktioniert schnelle und qualitativ gleichmäßige Küche.



KIRSCHPAPRIKA GEFÜLLT
Artikel Nr. 86930
 900 g (650g netto)/Schale, 2 Schalen/Karton
 Süß-pikante Kirschpaprika, gefüllt mit einer Frischkäse-creme, eingelegt in Rapsöl.



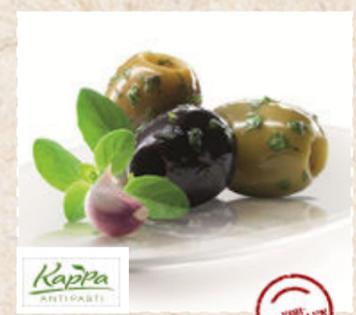
PEPERONI GEFÜLLT
Artikel Nr. 86934
 900 g (650g netto)/Schale, 2 Schalen/Karton
 Grüne Peperoni, gefüllt mit einer Frischkäsecreme, eingelegt in Rapsöl.



CHAMPIGNON RAHMSAUCE FÖRSTERIN
Artikel Nr. 74520
 2,5 kg/Schale
 Extra cremig im Geschmack – feine Rahmsauce aus Champignons mit Kräutern fein abgestimmt.



KÄSE SAHNE SAUCE
Artikel Nr. 74545
 3,0 kg/Eimer
 Sauce aus Vollmilch, Schmelzkäse und Sahne. Fein abgeschmeckt – cremig würzig im Geschmack.



OLIVEN-MIX
Artikel Nr. 86935
 900 g (650g netto)/Schale, 2 Schalen/Karton
 Grüne und geschwärzte Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch, ohne Steine.



GETROCKNETE TOMATEN
Artikel Nr. 86936
 900 g (650g netto)/Schale, 2 Schalen/Karton
 Sonnengereifte Tomaten, mit Kräutern & Kapern verfeinert und in Rapsöl eingelegt.



TOMATENSAUCE MIT KRÄUTERN
Artikel Nr. 74540
 3,0 kg/Eimer
 Pikante Würzsauce aus sonnengereiften Tomaten und Zwiebeln. Abgestimmt mit Kräutern.



ZIGEUNER SAUCE
Artikel Nr. 74560
 5,0 kg/Eimer
 Sauce auf Basis sonnengereifter Tomaten mit Paprika, Gurken, aromatischen Zwiebeln und feinen Gewürzen.



CREME KIRSCHPAPRIKA
Artikel Nr. 86951
 1000 g/Schale, 2 Schalen/Karton
 Fein-würzige Frischkäse-creme mit Kirschpaprika.



CREME FETA
Artikel Nr. 86952
 1000 g/Schale, 2 Schalen/Karton
 Pikante Frischkäsecreme mit Feta, fein abgestimmt mit Kräutern.



JÄGERSCHNITZEL SAUCE
Artikel Nr. 74570
 5,0 kg/Eimer
 Besonders cremig und leicht pikant – mit vielen Champignons, sonnengereiften Tomaten und aromatischen Zwiebeln.



SAUCE HOLLANDAISE
Artikel Nr. 78900
 1,0 Liter/Tetra Pack
 Lukull – Leckere Sauce Hollandaise, servierbar zu Meeresfrüchten, Gemüse oder auch Fisch.

Achtung – nur Kartonabnahme möglich.

SNACKS AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN ALS SCHNEL-
LER SNACK MACHT DEUTSCH-
LANDWEIT KARRIERE. DARF ES ABER
MAL ETWAS NEUES SEIN? TESTEN SIE UNSERE
ALTERNATIVEN!

**Heiße Snacks aus dem Backofen sind beliebt. Nicht nur unsere
süßen Strudel aus der Dessert-Abteilung sind ein Reinbeißer. Herz-
hafte vegetarische Strudel und Snackgerichte aus dem Ofen für den nicht so
großen Hunger ergänzen Ihre Auswahl.**



GEMÜSESTRUDEL

Artikel Nr. 76582
ca. 250 g/Stück,
27 Stück/Karton
Zarter Strudelteig gefüllt
mit sieben Gemüsesorten,
fein abgestimmt mit Gouda
Käse. Fertig gebacken &
portioniert.



SÜßKARTOFFEL- STRUDEL

Artikel Nr. 76580
ca. 120 g/Stück,
36 Stück/Karton
Süßkartoffeln mit Sahne,
Sauerrahm und Gouda.
Würzig abgeschmeckt in
dünnem Strudelteig. Fertig
gebacken & portioniert.



MINI SNACK SORTIMENT

Artikel Nr. 76926
ca. 20 g/Stück,
287 Stück/Karton
Sortiment aus 6 verschie-
denen Mini Snacks in den
Sorten: Thunfisch, Paprika,
Würstchen, Oliven, Spinat
und Schinken. Backfertig.



QUICHE MIT SPECK

Artikel Nr. 76913
10 cm Durchmesser,
32 Stück/Karton
Nach traditionellem Rezept
– Schinken in einer Creme
aus Eiern & Crème fraîche,
gewürzt mit Emmentaler
Käse. Vorgebacken.



ZIEGENKÄSE NEST

Artikel Nr. 76925
ca. 100 g/Stück,
40 Stück/Karton
Blätterteig-Gebäck mit einer
Füllung aus Ziegenkäse, mit
Eistrich.
Backfertig.



HÄHNCHEN LAUCH-NEST

Artikel Nr. 76920
ca. 110 g/Stück,
40 Stück/Karton
Köstliches Blätterteigge-
bäck mit Hähnchen-, Puten-
und Lauch-Stückchen in
einer cremigen Sauce.
Backfertig.



ELSÄSSER ART

Artikel Nr. 70518 oval
ca. 300 g/Stück,
10 Stück/Karton
Der Klassiker – traditionell
mit Speck & Zwiebeln ist der
Flammkuchen „Elsässer Art“
der Beliebteste unter allen
Sorten.



GRIECHISCHE ART

Artikel Nr. 70530 oval
ca. 300 g/Stück,
10 Stück/Karton
Inspiriert von der griechi-
schen Küche gibt es den
Flammkuchen „Griechischer
Art“ mit Schmand, milden
Peperonistücken und zartem
Hirtenkäse.



LACHS & SHRIMPS

Artikel Nr. 70539 oval
ca. 300 g/Stück,
10 Stück/Karton
Für Fischliebhaber – Flamm-
kuchen „Nordischer Art“ mit
Lachs, Shrimps und Dill.



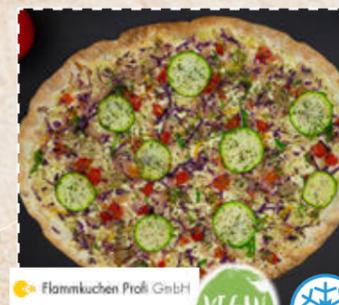
TEIGPLATTE MIT CREME

Artikel Nr. 70533 oval
ca. 230 g/Stück,
15 Stück/Karton
Einfach & schnell selbst
belegen: Teigplatten mit
Schmand für Ihre eigenen
Kreationen. Vorgebacken.



FLAMMKUCHEN VEGAN ZWIEBEL

Artikel Nr. 70550 oval
ca. 300 g/Stück,
10 Stück/Karton
Vegane Alternative zum
Flammkuchen nach „Elsäs-
ser Art“ basierend auf einer
Soja-Crème, Zwiebeln und
Speckersatz aus Sojabohnen.



FLAMMKUCHEN VEGAN GEMÜSE

Artikel Nr. 70551 oval
ca. 350 g/Stück,
10 Stück/Karton
Mit Soja Creme und 7
Gemüsesorten ist „Der
Vegane“ ein richtig rundes
Geschmackserlebnis.



TEIPLATTE OVAL ART FLAMBE

Artikel Nr. 70511
ca. 140 g/Stück,
150 Stück/Karton
Ein Boden 1000 Möglich-
keiten – locker, luftig und
dennoch kross im Biss dank
besonderem Herstellungs-
verfahren.



TEIPLATTE RUND ART FLAMBE

Artikel Nr. 70513
ca. 120 g/Stück,
150 Stück/Karton
Belegen Sie sich Ihren
Flammkuchenboden ganz
nach Ihrem Geschmack.
Für jeden Backofentyp
geeignet.



BASICS FÜR JEDE KÜCHE: SAHNE & CO.

EINER DER WICHTIGSTEN
LEBENSMITTEL: MILCH – UND
ALLES WAS MAN DRAUS HER-
STELLT. SIE WOLLEN MEHR? FRAGEN SIE
NACH VEGANEN ALTERNATIVEN!

**Beim Frühstücksbuffet, beim Kochen, für die Kaffeetafel.
An Milchprodukten kommt keiner vorbei. Wir bieten Ihnen
Standards in bester Qualität aber auch das ein oder andere darüber
hinaus. Ergänzen Sie Ihren Veggie-Burger mit einer veganen „Käse“-
Scheibe „Burger-Style“.**



BERGJAUSEN- KÄSE

Artikel Nr. 78150
Hartkäse 50 % Fett i. Tr.
ca. 20 g/Scheibe, 10 x 10 cm
50 Scheiben/Pack,
Herzhaft, pikant und würzig im
Geschmack.



MAASDAMER

Artikel Nr. 78151
Schnittkäse 45 % Fett i. Tr.
ca. 20 g/Scheibe, 10 x 10 cm
50 Scheiben/Pack
Aromatisch mild im Ge-
schmack mit einer leichten
Nussnote.



CHEDDAR ROT

Artikel Nr. 78009
Hartkäse 50 % Fett i. Tr.
ca. 20 g/Scheibe, 9 x 9 cm
50 Scheiben/Pack
Mild im Geschmack und zart-
schmelzend auf der Zunge.



MOZZARELLA

Artikel Nr. 78007
Pasta-Filata Käse
45 % Fett i. Tr.
ca. 10 cm Durchmesser
ca. 20 g/Scheibe,
50 Scheiben/Pack
Mild säuerlich im Ge-
schmack.



VEGAN „CLASSIC“

Artikel Nr. 78160
Veganer Brotbelag
Scheibengröße 9 x 9 cm
500 g/Schale,
8 Schalen/Karton
Brotbelagalternative mit
pflanzlichem Öl.



VEGAN „BURGER STYLE“

Artikel Nr. 78161
Veganer Brotbelag
Scheibengröße 9 x 9 cm
500 g/Schale,
8 Schalen/Karton
Die vegane Käse-
alternative ideal für
Sandwiches und Burger.



VOLLEI, FLÜSSIG

Artikel Nr. 78800
1,0 Liter/Pack,
12 Pack/Karton
Einfach, schnell und geling-
sicher. Im praktischen Tetra-
Pack für eine problemlose
Vorratshaltung.



GRIECHISCHER JOGHURT

Artikel Nr. 78940
10 % Fett, 5,0 kg/Eimer
Griechischer Joghurt mit
Vollmilch. Verwendbar zum
Kochen und Zubereiten von
Beilagen.



SCHLEMMER RÜHREI

Artikel Nr. 78805
1,0 Liter/Pack,
12 Pack/Karton
Einfach in die Pfanne und
fertig. Im praktischen Tetra-
Pack für die problemlose
Vorratshaltung.



SCHMAND

Artikel Nr. 78937
5,0 kg/Eimer, 24 % Fett
Die perfekte Alternative zu
Crème fraîche. Er hat eine
lange Haltbarkeit, ist aber
genau so cremig und mild
im Geschmack.



SPEISEQUARK MAGERSTUFE

Artikel Nr. 78942
0,2 % Fett, 5,0 kg/Eimer
Natürlich frisch im Ge-
schmack. Ideal als Grundla-
ge für Kuchen, Fruchtquarks
& herzhaftes Dips.



KÜCHENSAHNE

Artikel Nr. 78920
1,0 Liter/Pack, 20 % Fett
12 Pack/Karton
Die Kochsahne für Kü-
chenprofis. Cremigkeit im
Handumdrehen ohne zu
Verkochen. Leichtes und
sauberes Handling.



LACTOSEFREIE H-MILCH

Artikel Nr. 78935
1,0 Liter/Pack, 1,5 % Fett
12 Pack/Karton
Ein Klassiker und Allrounder
für jeden Geschmack.
Dank Ein-Dreh-Verschluss
leichtes und sauberes
Handling.



HAFERDRINK

Artikel Nr. 78936
1,0 Liter/Pack
12 Pack/Karton
Die beliebte Alternative zur
Kuhmilch. 100 % vegan und
vielseitig einsetzbar. Auch
zum Kochen geeignet.



BASICS FÜR JEDE KÜCHE: SAHNE & CO.

UNSER TÄGLICH BROT

FRÜHER LEBEN GRUND-
LAGE -HEUTE LIFE STILE
PRODUKT. DIE VIELZAHL AN SOR-
TEN UND AUSFORMUNGEN VON BACKWA-
REN IST GERADE IN DEUTSCHLAND GRENZENLOS

**Da fällt die Wahl schwer! Unser Angebot für Sie: Grund-
solide Produkte mit einem hohen Qualitätsstandard wie man sie
praktisch in jeder Küche benötigt – für Sie getestet und ausgewählt.**



PETIT BOULE RUSTIQUE

Artikel Nr. 76760
55 g/Brötchen,
135 Stück/Karton
Supreme Frühstücksbröt-
chen in den Sorten Natur,
Dinkel-Körner-Topping und
Dunkel. Vorgebacken.



MINI GOURMET BRÖTCHEN

Artikel Nr. 76841
60 g/Brötchen,
125 Stück/Karton
Fünf kleine Köstlichkeiten
in den Sorten Kürbis, Son-
nenblumenkerne, Körner,
Karotte & Rosine-Walnuss.
Vorgebacken.



FRÜHSTÜCKS - KÖRBCHEN

Artikel Nr. 76570
40g/Stück,
160 Stück/Karton
Mini-Brötchen Sortiment
für das Buffet in den Sorten
Sonnenblumenkürbiskern,
Mini Schrippe, Mini Schrippe
Mohn & Mini Kaiser Sesam.
Vorgebacken.



STEINOFEN SCHNITTBRÖTCHEN

Artikel Nr. 76561
75 g/Brötchen,
90 Stück/Karton
Schnittbrötchen aus Wei-
zenteig mit Anteilen von
Roggenmehl und bemehlter
Oberfläche, mit Längs-
schnitt. Vorgebacken.



ROGGEN - BRÖTCHEN

Artikel Nr. 76563
90 g/Brötchen,
70 Stück/Karton
Dunkles quadratisches Rog-
genbrötchen, bestreut mit
Weizenschrot.
Vorgebacken.



MEHRKORN - BRÖTCHEN

Artikel Nr. 76943
88 g/Stück,
100 Stück/Karton
Mit Sesam- und Mohnsa-
men auf der Oberseite und
Sonnenblumenkernen auf der
Unterseite. Vorgebacken.



MISCHBROT GESCHNITTEN

Artikel Nr. 76120
geschnitten, 10 mm
410-500g/Stück (variiert)
9 Stück/Karton
Ideal für Ihr Buffet, geschnit-
tenes Mischbrot in den
Sorten Mehrkorn-, Weizen-
und Roggenmischbrot.



MEHRKORN BAGUETTE

Artikel Nr. 76815
250 g/Stück,
30 Stück/Karton
Mit verschiedenen Körner-
sorten. Vorgebacken.



BURGER BUN CIABATTA

Artikel Nr. 76531
80 g/Stück,
80 Stück/Karton
Rustikales, rundes Burger-
brötchen aus Weizenteig.
Mit röscher Kruste und
lockerer Krume.
Vorgebacken.



BURGER BUN BRIOCHE

Artikel Nr. 76532
100 g/Stück,
40 Stück/Karton
Rustikales, goldbraunes,
rundes bis ovales Hefege-
bäck. Fertig gebacken, ohne
Sandwichschnitt.



BURGER BUN LAUGEN

Artikel Nr. 76533
80 g/Stück,
42 Stück/Karton
Burger neu interpretiert
– Bun mit saftiger Krume,
bereits vorgeschnitten.
Fertig gebacken



LAUGEN- BUTTERCROISSANT

Artikel Nr. 76030
80 g/Stück,
80 Stück/Karton
Durch eine neuartige
Technologie erhalten die
Croissants mehr Stabilität
bei kürzerer Backzeit.
Vorgegarte Teiglinge.



HERITAGE- BUTTERCROISSANT

Artikel Nr. 76700
70 g/Stück,
60 Stück/Karton
Ein besonders knuspriges
Croissant mit zarter Blätt-
erung. Geschmackvoll und
aromatisch. Backfertig.



MINI MIX PLUNDER

Artikel Nr. 76240
ca. 42 g/Stück,
120 Stück/Karton
Süßes Mini Plunder
Sortiment bestehend aus
Zimtschnecken, Dänischen
Kronen mit Himbeer- und
Aprokosenfüllung, Kalt-
kreme und Maple Peacan
Plunder. Vorgegart.



DAS SÜßE ZUM SCHLUSS

DESSERT ODER
AUCH DAS SCHÖNE
DEUTSCHE WORT NACHTISCH.
WENN ES LECKER WERDEN SOLL,
ERINNERN WIR UNS GERNE AN DIE KÖST-
LICHKEITEN AUS DER KINDHEIT

**Grütze, Grießpudding oder Eis. Natürlich auch Kuchen. Süße
Sahne, süße Strudel. Beim Aufzählen läuft einem schon das Wasser
im Mund zusammen. Greifen Sie auf unser stark erweitertes Sortiment
für Ihre Dessert Variationen zurück.**



**BOURBON
VANILLE**

Artikel Nr. 87100
5,0 Liter/Kanne
Bourbon Vanilleeiscreme,
mit sichtbar gemahlene
Vanilleschoten.



SCHOKOLADE

Artikel Nr. 87110
5,0 Liter/Kanne
Cremige Schokoladeneis-
creme mit Vollmilchschoko-
ladenstückchen.



ERDBEER

Artikel Nr. 87120
5,0 Liter/Kanne
Fruchteiscreme Erdbeere,
besonders cremig
und fruchtig durch
Erdbeerstückchen.



HASELNUSS

Artikel Nr. 87133
5,0 Liter/Kanne
Sahnige Haselnusseiscreme
mit Haselnusskrokant.



STRACCIATELLA

Artikel Nr. 87140
5,0 Liter/Kanne
Der Eiscafé-Klassiker
mit knackigen kakaohaltigen
Schokosplittern und original
italienischer Marsala-Note.



**NICHT ALLE SORTEN GEFUNDEN DIE
SIE SUCHEN?
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.
VIELE WEITERE EISSORTEN ALS
AUCH SOBETS FINDEN SIE AUCH
IN UNSEREM ONLINE SHOP.**



**RUSSISCHER ZUPF-
KUCHEN**

Artikel Nr. 75539
3.000 g, 20 Portionen
Hochwertige Käsemasse
aus Quark und Sauerrahm
auf einem Schoko-Quarkteig-
boden, mit krossen Schoko-
Butterstreuseln bedeckt.
Geschnitten.



**WIENER
APFELKUCHEN**

Artikel Nr. 75567
1.900 g, 20 Portionen
Eine lockere Sandmasse
mit Karamellgeschmack,
feine Walnüsse und Äpfel,
garniert mit Haselnuss-
blättchen, die mit einer
Karamellglasur bedeckt
sind. Geschnitten.



**URKORN HEIDEL-
& HIMBEER**

Artikel Nr. 75568
2.050 g, 20 Portionen
Dinkel-Einkorn-Rührboden,
mit cremiger Käsemasse
aus Frischkäse, Quark und
Sahne. Wildheidelbeeren
und Himbeeren runden den
Geschmack ab. Geschnitten.



**HIMBEER
SAHNESCHNITTE**

Artikel Nr. 75536
2.500 g, 20 Portionen
Himbeeren satt! Ein Schoko-
und ein heller Tortenboden,
dazwischen leckere Vanille-
sahne. Geschnitten.



**JOHANNISBEER
STREUSELSCHNECKE**

Artikel Nr. 76970
150 g/Stück,
30 Stück/Karton
Goldgelber Hefeteigfladen
mit Streuseln, Johannisbe-
eren und Fondant.



**APFELSTREUSEL
TÖRTCHEN**

Artikel Nr. 76974
120 g/Stück,
24 Stück/Karton
Goldgelbes Rührteigkü-
chelein mit Apfelstücken
und Streuseln bedeckt.
Papiermanschetten liegen
im Karton bei.



KÄSETÖRTCHEN

Artikel Nr. 76975
100 g/Stück,
36 Stück/Karton
Goldgelbes Rührteigküchelein
mit Quarkmasse. Papier-
manschette beiliegend.



**SCHOKOSTREUSEL
TÖRTCHEN**

Artikel Nr. 76976
120 g/Stück,
24 Stück/Karton
Dunkles Rührteigküchelein
mit Schokoladenstücken, ge-
füllt mit Schokoladenpudding
und mit dunklen Streuseln
bedeckt. Papiermanschette
beiliegend.



DAS SÜßE ZUM SCHLUSS



APFELSTRUDEL

Artikel Nr. 76910
ca. 160 g/Stück,
36 Stück/Karton
Der fruchtige Strudelgenuss mit frisch geschälten Äpfeln und edlen Gewürzen im Original-Strudelteig. Portioniert & fertig gebacken.



TOPPFENSTRUDEL

Artikel Nr. 76909
ca. 160 g/Stück,
36 Stück/Karton
Frischer Konditoren-Quark garantiert den cremigen Geschmack des Strudels, hergestellt nach einem alten Hausrezept mit Rosinen. Portioniert & fertig gebacken.



WAFFELTEIG

Artikel Nr. 78810
1 Liter/ Tetra-Pack
6 Packungen/Karton
Unser Eifix Waffel Teig ist bereits fertig für das Waffeleisen und schmeckt wie hausgemacht.



KAISERSCHMARRN TEIG

Artikel Nr. 78811
1 Liter/ Tetra-Pack
6 Packungen/Karton
Einfach den flüssigen Teig in die heiße Pfanne geben und wenig später lockeren, leckeren Kaiserschmarrn servieren.



KAISERSCHMARRN

Artikel Nr. 76916
5,0 kg/Karton
Qualität wie hausgemacht, ohne Rosinen, aus gerissenen Stücken. Vorgegart.



FONDANT CHOCOLAT

Artikel Nr. 76882
90 g/Stück,
27 Stück/Karton
Kleine Schokoladenkuchen mit einem zartschmelzenden Schokoladenherz. Fertig gebacken.



DEIN PUDDING VANILLE

Artikel Nr. 78851
5,0 kg/Eimer
Da laktose- und glutenfrei für die vegetarische Ernährung geeignet. Ideal für den Bereich Schulverpflegung und Care-Catering.



DEIN PUDDING SCHOKO

Artikel Nr. 78852
5,0 kg/Eimer
Flexibel abzuwandeln, servierfertig und hygienisch portionierbar. Für die vegetarische Ernährung geeignet, da Lactose- und glutenfrei.



BROWNIES

Artikel Nr. 76982
80 g/Stück,
120 Stück/Karton
Ein echtes Genießerprodukt mit Schokolade und Pekannüssen, das schnell serviert ist: einfach nur auftauen. Produkt mit 27 % Schokolade.



BERLINER VIERFRUCHT

Artikel Nr. 76990
65 g/Stück,
48 Stück/Karton
Berliner aus lockerem Hefeteig, gefüllt mit einer leckeren Mehrfruchtfüllung und mit Puderzucker bestreut. Fertig gebacken.



DEIN PUDDING GRIEß

Artikel Nr. 78855
5,0 kg/Eimer
Dessertklassiker – Zuckerreduziert und fettarm für eine ausgewogene Ernährung. Lactose- und glutenfrei.



ROTE GRÜTZE

Artikel Nr. 74400
1,0 kg/Becher
Ein herrlich fruchtiger Genuss: Rote Grütze schmeckt immer – zum Beispiel als heißes Topping zu Eis oder klassisch mit Vanillesauce.



EIERPFANNKUCHEN

Artikel Nr. 7221*
ca. 70 g/Stück,
50 Stück/Karton
Eierpfannkuchen pur. In den Varianten ge- und ungesüßt. Zum individuellen Befüllen. Gegart & gebräunt.



EIERPFANNKUCHEN APFEL-ZIMT

Artikel Nr. 72202
ca. 150g/Stück,
30 Stück/Karton
Gefüllter Eierpfannkuchen mit Apfelstückchen und Rosinen. Abgeschmeckt mit einem Hauch Zimt. Gegart & gebräunt.



VANILLE SAUCE

Artikel Nr. 78915
1,0 Liter/Tetrapack
Die besondere Note für jedes Dessert. Durch die einzigartige Konsistenz bleibt die Vanille Sauce sowohl kalt als auch warm einzigartig cremig und geschmacksintensiv. Auch ungekühlt lange haltbar.



H-SAHNE 30% FETT

Artikel Nr. 78921
1 Liter/Pack,
12 Pack/Karton
Schlagsahne für alle Gerichte, für die eine cremige Konsistenz benötigt wird z.B. Desserts, aber auch Suppen und Saucen.



		Zubereitungshinweis**						Allergene*																		
		Combidämpfer	Backofen	Fritteuse	Pfanne	Kochtopf	Mikrowelle	auftauen	vegan	vegetarisch	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid und Sulfite	Lupinen	Weichtiere (Mollusken)		
70207	Di Cucina Cannelloni Raketouilli, gefroren								x																	
70210	Di Cucina Cannelloni Fleisch, gefroren																									
Gemüse & Obst auf Vorrat																										
77260	Rahm-Gemüse Bauergarten, gefroren								x																	
77235	Rote-Beete-Süßkart. Pfannengemüse, gefroren								x																	
77233	Ofen-Gemüse rustikal gefroren								x																	
77230	Grill-Pfannengemüse "Mediterran" gefroren								x																	
77241	Bulgur Gemüse "Vegan, gefroren								x																	
77242	Couscous Gemüse "Vegan", gefroren								x																	
86970	Obstsalat Standard 10 Frucht, frisch								x																	
86971	Obstsalat Gastro 5 Frucht, frisch								x																	
77218	Rusticana Mix, gefroren								x																	
77220	Wok-Mix Thai gefroren								x																	
77442	Steinpilze Bayerische Art gefroren								x																	
77444	Waldpilzmischung gefroren								x																	
77401	Beercocktail gefroren								x																	
77406	Tropische Obstmischung gefroren								x																	
Leckerbissen für Genießer																										
86930	Kirschnaprika gefüllt, frisch								x																	
86934	Peperoni grün gefüllt, frisch								x																	
86935	Grüne & schwarze Oliven, frisch								x																	
86936	Tomaten getr. i. Rapsöl m. Kapern & Kräutern, frisch								x																	
86951	Antipasti Creme Kirschnaprika, frisch								x																	
86952	Antipasti Creme Feta, frisch								x																	
Schnelle-Saucen-Küche																										
74520	Champignon-Rahmsauce Försterin								x																	
74545	Käse-Sahne Sauce								x																	
74540	Tomatensauce mit Kräutern								x																	

		Zubereitungshinweis**						Allergene*																		
		Combidämpfer	Backofen	Fritteuse	Pfanne	Kochtopf	Mikrowelle	auftauen	vegan	vegetarisch	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid und Sulfite	Lupinen	Weichtiere (Mollusken)		
74560	Zigeuner-Sauce								x																	
74570	Jägerschnitzel-Sauce								x																	
78900	Sauce Hollandaise								x																	
Snacks aus dem Ofen																										
76582	Gemüsestrudel 250g, gefroren								x																	
76580	Süßkartoffelstrudel 120g, gefroren								x																	
76926	Mini Snack-Sortiment 20g, gefroren								x																	
76913	Quiche mit Speck 10cm Durchmesser, gefroren								x																	
76925	Ziegenkäse-Nest 100g, gefroren								x																	
76920	Hähnchen-Lauch-Nest 110g, gefroren								x																	
70518	Flammkuchen Oval Original 300g, gefroren								x																	
70530	Flammkuchen Oval Griechische Art 300g, gefroren								x																	
70539	Flammkuchen Oval Lachs 300g, gefroren								x																	
70550	Der vegane Flammkuchen Zwiebel 300g, gefroren								x																	
70551	Der vegane Flammkuchen Gemüse 350g, gefroren								x																	
70533	Flammkuchen mit Creme Oval 230g, gefroren								x																	
70511	Flammkuchen-Platte Art Flambe oval 140g, gefroren								x																	
70513	Flammkuchen-Platte Art Flambe rund 120g, gefroren								x																	
Basics für jede Küche: Sahne & Co.																										
78150	Bergkäse 50% Fett i. Tr.								x																	
78151	Maasdammer 45% Fett i. Tr.								x																	
78009	Cheddar rot 50% Fett i. Tr.								x																	
78007	Mozzarella 45% Fett i. Tr.								x																	
78160	Vegane "Käse"-Scheibe Classic								x																	
78161	Vegane "Käse"-Scheibe Burger Style								x																	
78800	Eifix Vollei, flüssig								x																	
78805	Eifix Schlemmer-Rührei, flüssig								x																	
78940	Griechischer Joghurt Paladin 10% Fett								x																	

	Zubereitungshinweis**						Allergene*											vegan		vegetarisch								
	Combidämpfer	Backofen	Fritteuse	Pfanne	Kochtopf	Mikrowelle	auftauen	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid und Sulfite	Lupinen	Weichtiere (Mollusken)							
78937																								x	x			
78942																									x	x		
78920																									x	x		
78935																									x	x		
78936																									x	x		
Unser täglich Brot																												
76760		220°,5'																							x	x		
76841		200°,6'																							x	x		
76570		200°,10'																							x	x		
76561		180°,12'																							x	x		
76563		220°,10'																							x	x		
76943		200°,12'																							x	x		
76120		200°,12'																							x	x		
76815		200°,12'																							x	x		
76531	190°,7'	210°,8'																							x	x		
76532		150°,18'																							x	x		
76030		170°,18'																							x	x		
76533		190°,18'																							x	x		
76700																									x	x		
76240																									x	x		
Das Süße zum Schluss																												
87100																									x	x		
87110																									x	x		
87120																									x	x		
87133																									x	x		
87140																									x	x		
75539																									x	x		
75568																									x	x		

	Zubereitungshinweis**						Allergene*											vegan		vegetarisch									
	Combidämpfer	Backofen	Fritteuse	Pfanne	Kochtopf	Mikrowelle	auftauen	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid und Sulfite	Lupinen	Weichtiere (Mollusken)								
75567																									x	x			
75536																										x	x		
76970																										x	x		
76974																										x	x		
76975																										x	x		
76976																										x	x		
76910		200°,12'																								x	x		
76909		200°,11'																								x	x		
76916		140°,10'																								x	x		
76882		200°,10'																								x	x		
76982																										x	x		
76990																										x	x		
72210		170°,10'																								x	x		
72211		170°,10'																								x	x		
72202		170°,15'																								x	x		
78810																										x	x		
78811																										x	x		
78851																										x	x		
78852																										x	x		
78855																										x	x		
74400																										x	x		
78915																										x	x		
78921																										x	x		

*/** Die aufgeführten Angaben gelten zum Zeitpunkt der Erstellung. Maßgebend sind die Angaben auf der Verpackung.

*Allergene: Die Daten dienen als Information. Maßgebend sind die Angaben auf der Verpackung.

**Zubereitungshinweise: Die Angaben dienen als Richtwert. Je nach Gerätetyp können diese Angaben variieren. Maßgebend sind die Angaben auf der Verpackung

Für Druckfehler keine Haftung

ZEICHENERKLÄRUNG

 **Combidämpfer / Konvektomat geeignet**

 **Backofen geeignet**

 **Friteuse geeignet**

 **Pfanne geeignet**

 **Kochtopf geeignet**

 **Mikrowelle geeignet**

 **nur auftauen**

 **Tiefgefroren**

 **für Veganer geeignet**

 **für Vegetarier geeignet**

 **Vorbestellartikel**

' **Angabe für Minute**

" **Angabe für Sekunde**

h **Angabe in Stunden**

° **Temperatur (Grad) in Celsius**

s **Spuren von (bei Allergene)**

v **Vorhanden (bei Allergene)**

Impressum:

Herausgeber: Peter Hüntgen Fleischwarenfabrik GmbH; 56332 Löff

Bildquelle: Adobe Stock | Regionalmarke EIFEL – Copyright Eifel Tourismus GmbH/

Lars May. Agentur: ion4::DieWerber GmbH, 56073 Koblenz

Änderungen vorbehalten, es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Angebot freibleibend solange Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung.

Stand März 2022