



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Teilkatalog TIEFKÜHLKOST



Das Sortiment:
Vom Schnitzel
bis zum
TK-Kuchen

Quelle: D3RF.com Urheber/in: okkijn



Vom Falafel-
Bällchen bis
zum veganen
Döner!

Quelle: 123RF.com Urheber: julle2088

Alle abgebildeten Speisen in diesem Katalog dienen als Serviervorschläge – lassen Sie sich inspirieren!

Burger & Co. VEGAN



Vegane Falafel-Bagel

Art.-Nr.: 54175 • Ktn. à 3,0 kg (50 Stück à 60 g) • oK, oF, oG, V, J, oP, TK, Lf

Beschreibung: Knuspriger Bagel, hergestellt aus Kichererbsen und Weizenbulgur, verfeinert mit Kräutern und orientalischen Gewürzen, geeignet zur veganen Ernährung, vorfrittiert und tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Vorheizen, bei 200 °C - 220 °C ca. 10-12 Min. garen
Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Vorheizen, bei 200 °C - 220 °C ca. 10-12 Min. backen.
In der Bratpfanne: Mit Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4-5 Min. braten, mehrmals wenden.
In der Fritteuse: Bei 180 °C ca. 3,5 Min. frittieren.



Burger & Co. VEGAN



Vegane Gemüsebällchen

Art.-Nr.: 54161 • Ktn. à 4,0 kg (266 Stück à 15 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur unter mehrmaligem Wenden ca. 4-5 Min. braten.
Im Airfryer: Etwa 5 Minuten in einem vorgeheizten Airfryer (180 °C) erhitzen.
Im Backofen/Konvektomat/Kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Min. backen.



Vegane Gemüseschnitzel

Art.-Nr.: 54163 • Ktn. à 4,0 kg (40 Stück à 100 g) • oF, oG, 7, V, Vit, oP, TK, Lf

Beschreibung: Veganes Schnitzel auf Basis von Gemüse und Sojaeiweiß, paniert, gebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 2 Min. bei 180 °C frittieren.

Beschreibung: Veganes Schnitzel auf Basis von Gemüse und Sojaeiweiß, paniert, gebraten und tiefgefroren.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur etwa 5 Min. in Öl erhitzen, regelmäßig wenden.
Im Backofen/Konvektomat/Kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Min. erhitzen.



Kürbis-Falafel-Bällchen

Art.-Nr.: 54480 • Ktn. à 4,0 kg (160 Stück à 25 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Hergestellt aus Kichererbsenpüree und Kürbiswürfeln, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 8-10 Min. braten.
Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 180-190 °C, ca. 10-12 Min. backen.
Im Backofen (Umluft): Bei 190-200 °C, ca. 11-13 Min. backen.
Im Backofen (Ober-/Unterhitze): Bei 200-210 °C, ca. 15-20 Min. backen.
In der Fritteuse: Bei 175 °C, ca. 4-5 Min. backen.



Süßkartoffel-Amaranth-Burger

Art.-Nr.: 54176 • Ktn. KT à 5,0 kg (40 Stück à 125 g) • oK, oF, oG, V, J, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Veganer Burger aus milden Süßkartoffeln, Amaranth, Kichererbsen, Pastinaken und Lauch, abgerundet mit erlesenen Gewürzen, vorfrittiert und tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Vorheizen! Auf einem Lochblech bei 200 °C ca. 16 Min. garen.
Im Backofen: Vorheizen! Bei 200 °C auf Stufe „Heißluft“ ca. 25-30 Min. garen.
In der Fritteuse: Bei 180 °C ca. 7 Min. frittieren.
In der Pfanne: Mit etwas Öl in der heißen Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten ca. 5 Min. braten.



Kichererbsen-Burger

Art.-Nr.: 54415 • Ktn. à 4,0 kg (32 Stück à 125 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Hergestellt aus gegrilltem Gemüse und Kichererbsen, fein gewürzt ausgeformt, paniert, vorgebacken und freifließend tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer: Bei 200 °C, ca. 12 Min. garen.
Im Backofen (Umluft): Bei 200 °C, ca. 17 Min. garen. Im Backofen (Ober-/Unterhitze): Bei 210 °C, ca. 17 Min. garen.
In der Pfanne: Bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 11 Min. , mit etwas Öl, braten und dabei mehrmals wenden.
In der Gastro-Fritteuse: Bei 175 °C, ca. 3,5 Minuten frittieren.
Auf dem Grill: Bei indirekter Hitze ca. 14 Minuten garen und mehrmals dabei wenden.



Burger & Co. VEGAN



Vegan wie Hackbällchen

Art.-Nr.: 54167 • Ktn. à 4,0 kg (240 Stück à 16,7 g) • oK, oF, V, Vit, oP, TK, Lf

Beschreibung: Vegane Bällchen auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, tiefgefroren.

Zubereitung: Im Airfryer: Etwa 6 Min. in einem vorgeheizten Airfryer (160 °C) erhitzen
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur etwa 4 Min. in Öl erhitzen und dabei regelmäßig wenden.
Im Backofen/Konvektomat/Kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Min. erhitzen.



Vegan wie Nuggets

Art.-Nr.: 54165 • Ktn. à 4,0 kg (200 Stück à 20 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf

Beschreibung: Vegane Nuggets auf Basis von Weizenproteinen, paniert, gebraten, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 2 Min. in Öl bei 180 °C frittieren.
Im Airfryer: Etwa 6 Min. in einem vorgeheizten Airfryer (180 °C) erhitzen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur ca. 4 Min. in Öl braten und dabei regelmäßig wenden.
Im Backofen/Konvektomat/Kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen (200 °C) etwa 10 Minuten erhitzen.



Vegan wie Schnitzel

Art.-Nr.: 54164 • Ktn. à 4,0 kg (40 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf

Beschreibung: Vegan wie Schnitzel auf Basis von Weizenproteinen, paniert, gebraten, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 2 Min. bei 180 °C frittieren.
Im Airfryer: Etwa 6 Min. in einem vorgeheizten Airfryer erhitzen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Min. braten.
Im Backofen/Konvektomat/Kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 10 Min. erhitzen.



Veganes Knusperschnitzel

Art.-Nr.: 54421 • Ktn. à 3,6 kg (40 Stück à 90 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf

Beschreibung: Veganes Schnitzel auf Basis von Weizeneiweiß, paniert mit Cornflakes, vorgegart und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 2 Min. in Fett bei 180 °C frittieren.
Im Airfryer: Etwa 6 Min. in einem vorgeheizten Airfryer (180 °C) erhitzen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur etwa 4 Min. in Öl braten, regelmäßig wenden.
Im Backofen/Konvektomat/Kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 10 Min. erhitzen.



Vegane Crispy Nuggets

Art.-Nr.: 54179 • Ktn. à 4,0 kg (200 Stück à 20 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf

Beschreibung: Vegane Nuggets auf Basis von Weizen- und Sojaeiweiß, paniert mit Cornflakes, vorgegart und tiefgefroren. Enthält zugefügtes Eisen, Zink und Vitamin B12.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 2 Min. bei 180 °C frittieren.
Im Airfryer: Etwa 6 Min. in einem vorgeheizten Airfryer (180 °C) erhitzen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur etwa 4 Min. in Öl braten, regelmäßig wenden.
Im Backofen/Konvektomat/Kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 10 Min. garen.
Auf dem Grill: Etwa 8 Min. grillen und dabei regelmäßig wenden.



Burger & Co. VEGAN



Vegane Wokstreifen

Art.-Nr.: 54169 • Ktn. à 4,0 kg (200 Stück à 20 g) • oK, oF, oG, V, Vit, oP, TK, Lf

Beschreibung: Vegane Wok-Streifen auf Basis von Sojaprotein, vorgebraten und tiefgefroren. Enthält zugefügtes Eisen, Zink und Vitamin B12.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 3 Min. bei 170 °C frittieren.
In der Mikrowelle: Bei 600 W 8 - 12 Stück für ca. 6 Min. erwärmen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur mit etwas Öl von beiden Seiten ca. 4-5 Min. anbraten.
Im Backofen: Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 12 Min. garen.



Vegan wie Backfisch

Art.-Nr.: 54189 • Ktn. à 2,2 kg (22 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf

Beschreibung: Vegane panierte Filets auf Basis von Reis- und Weizenmehl (vegan), vorgebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 2-4 Min. bei 180°C frittieren.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur etwa 4-6 Min. in Öl erhitzen, regelmäßig wenden.
Im Backofen: Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 13-15 Min. backen.
im Konvektomat: Im vorgeheizten Ofen (10 % Feuchtigkeit) bei 180°C ca. 13-15 Min. backen.



Vegane Fischstäbchen

Art.-Nr.: 54173 • Ktn. à 4,0 kg (133 Stück à 30 g) • oK, oF, oG, oP, TK, Lf

Beschreibung: Veganer Stick mit Fischgeschmack auf Basis von Weizen- und Erbsenprotein, paniert, vorgebraten und tiefgefroren. Enthält zugefügtes Eisen, Zink und Vitamin B12.

Zubereitung: In der Fritteuse: Etwa 2 Min. bei 180°C frittieren.
Im Airfryer: Etwa 6 Min. im vorgeheizten Airfryer (180°C) erhitzen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur mit etwas Öl unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Min. braten.
Im Backofen/Konvektomat/kombidämpfer: Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 10 Min. backen.

Menükomponenten VEGETARISCH/VEGAN



Vegan wie Bratwurst

Art.-Nr.: 58200 • Ktn. à 5,0 kg (50 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Vegan wie Bratwurst - schmackhaftes Würstchen gewürzt zum Braten.

Zubereitung: Bratwürste aus der Verpackung nehmen und antauen lassen. Die Würstchen vorsichtig händeln. Bratwürste in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Min. braten und dabei regelmäßig wenden.



Menükomponenten

VEGETARISCH/VEGAN



Vegan wie Currywurst in Soße

Art.-Nr.: 54192 • Ktn. à 10,0 kg (5 Beutel à 2 kg) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf, Hfr

Beschreibung: Gebratene vegane Currywurst in Scheiben mit einer delikaten Soße.

Zubereitung: Beutel im Bain-Marie erhitzen oder den Inhalt im Kochtopf unter vorsichtigem Umrühren erhitzen.
- NICHT KOCHEN - Den Beutel nicht in der Mikrowelle erhitzen.
Beim Heißhalten wird eine Temperatur von mindestens 65 °C empfohlen.



Vegan wie Döner

Art.-Nr.: 54194 • Ktn. à 5,0 kg (5 Beutel à 1 kg) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf, Hfr, okA

Beschreibung: Gebratenes vegan wie Döner mit einer fein abgestimmten Gewürzmischung und frisch angebratenen Zwiebeln.

Zubereitung: Vegan wie Döner auftauen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten.
Im Kombidämpfer: Bei 190 °C ca. 10 Minuten garen.
Beim Heißhalten wird eine Temperatur von mindestens 65 °C empfohlen.



Vegan wie Gyros

Art.-Nr.: 54212 • Ktn. à 5,0 kg (5 Beutel à 1 kg) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Eine Spezialität auf rein pflanzlicher Basis. Mit Zwiebeln und den typischen Gewürzen.

Zubereitung: Gyros auftauen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten.
Im Kombidämpfer: Bei 190 °C ca. 10 Minuten garen.



Vegan wie Hackfleisch auf Erbsenproteinbasis

Art.-Nr.: 54185 • Ktn. à 5,0 kg (5 Beutel à 1 kg) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Ein ausgezeichnetes „Vegan wie Hackfleisch“ -feinstrukturiert, auf Basis von hochwertigem Erbsenprotein. Die Zwiebelnote verfeinert das Aroma und imitiert den Geschmack von traditionellem Hackfleisch.

Zubereitung: In der Pfanne: Eine ausreichend große Pfanne erhitzen und das aufgetaute Vegan wie Hackfleisch mit Öl langsam anbraten, wenn die Bratflüssigkeit verdampft ist kann das vegane Hackfleisch individuell gewürzt werden. Unter wenden weiter braten bis das vegane Hack Farbe nimmt.
Perfekt geeignet für Nudeln, Tacos oder als Füllung für eine Vielzahl von Gerichten.



Gemüse-Frikassee französische Art auf Erbsenproteinbasis

Art.-Nr.: 54573 • Ktn. à 10,0 kg (5 Beutel à 2 kg) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf, Hfr, okA

Beschreibung: Ein leicht gebundenes, cremiges, veganes Fertigergericht mit Erbsenprotein und einer bunten Gemüse-mischung aus Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren.

Zubereitung: Beutel im Bain-Marie erhitzen oder den Inhalt im Kochtopf unter vorsichtigem Umrühren erhitzen.
- NICHT KOCHEN - Den Beutel nicht in der Mikrowelle erhitzen.
Beim Heißhalten wird eine Temperatur von mindestens 65 °C empfohlen.



Menükomponenten

VEGETARISCH/VEGAN



Vegan wie Bolognese

Art.-Nr.: 54210 • Ktn. à 10,0 kg (5 Beutel à 2 kg) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Eine ausgezeichnete vegane Pastasauce - leicht gebunden, viel Tomate, hochwertiges Erbsenprotein und eine angenehme Zwiebelnote.

Zubereitung: Beutel im Bain-Marie erhitzen oder den Inhalt im Kochtopf unter vorsichtigem Umrühren erhitzen.
- NICHT KOCHEN - Den Beutel nicht in der Mikrowelle erhitzen.
Beim Heißhalten wird eine Temperatur von mindestens 65 °C empfohlen.



Vegan wie Leberkäse aus Pflanzeneiweiß

Art.-Nr.: 58215 • Ktn. à 8,0 kg (4 Beutel à 2 kg) • oG, I, V, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Eine fleischanaloge Spezialität auf Basis von Erbsen- und Kartoffelprotein.

Zubereitung: Den veganen Leberkäse aus dem Beutel nehmen und auftauen lassen. Anschließend den veganen Leberkäse auf ein Backblech legen und im Backofen bei 120 °C ca. 90 Min. backen (Kerntemperatur 75 °C). Anschließend den veganen Leberkäse in Scheiben schneiden und servieren.



Chili sin Carne

Art.-Nr.: 54211 • Ktn. à 10,0 kg (5 Beutel à 2 kg) • oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Ein leicht gebundenes, tomatisiertes veganes Fertiggericht mit hochwertigem Erbsenprotein, roten Bohnen und Mais.

Zubereitung: Beutel im Bain-Marie erhitzen oder den Inhalt im Kochtopf unter vorsichtigem Umrühren erhitzen.
- NICHT KOCHEN - Den Beutel nicht in der Mikrowelle erhitzen.
Beim Heißhalten wird eine Temperatur von mindestens 65 °C empfohlen.



Vegane Paprikaschote rot

Art.-Nr.: 54405 • Ktn. à 10,0 kg (50 x 200g) • oK, oF, oG, V, J, oP, TK, Lf

Beschreibung: Herzhaft gewürzte Paprikaschote, gefüllt mit Erbsen-, Weizeneiweiß und buntem Gemüse, roh, tiefgefroren.

Zubereitung: Tiefgefroren zubereiten. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nicht zum Rohverzehr geeignet.
Im Kombidämpfer: Bei 180 °C auf Stufe „Kombidampf“ ca. 40-50 Min. garen.
In der Pfanne/Topf: Paprikaschote anbraten, mit Wasser angießen und ca. 50-60 Min. im eigenen Sud garen.
Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen.





Blumenkohl-Käse-Medaillon

Art.-Nr.: 54250 • Ktn. à 5,0 kg (65 Stück à 75 g) • oK, oF, oG, LV, TK

Beschreibung: Runde Medaillons mit goldbrauner Kruste, hergestellt aus Blumenkohl und Käse, mild gewürzt, ausgeformt, paniert und freiließend tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Temperatur ca. 7 Min. auf jeder Seite braten und dabei mehrmals Wenden.
In der Fritteuse: Bei 175 °C ca. 4 Min. frittieren.
Im Kombidämpfer: Bei 200 °C ca. 14 Min. garen.
Im Backofen: Bei 220 °C Umluft ca. 16 Min. backen.



Gemüse-Frikadelle, klein

Art.-Nr.: 54383 • Ktn. à 5,0 kg (67 Stück à 75 g) • oK, oF, oG, OV, oP, TK, Lf

Beschreibung: Hergestellt aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und freiließend tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 200 °C ca. 18 Min. garen.
Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 210 °C ca. 18 Min. backen. Im Backofen (Umluft): Bei 200 °C ca. 18 Min. backen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze, ca. 10 Min. braten und dabei mehrmals wenden.
In der Fritteuse: Bei 160 °C ca. 5 Min. frittieren.
In der Mikrowelle: Bei 900 Watt, ca. 2-2,5 Min. garen.



Gemüse-Frikadelle, groß

Art.-Nr.: 54170 • Ktn. à 5,0 kg (42 Stück à 120 g) • oK, oF, oG, OV, J, oP, TK, Lf

Beschreibung: Hergestellt aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und freiließend tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 200 °C ca. 20 Min. garen.
Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 210 °C ca. 20 Min. backen. Im Backofen (Umluft): Bei 200 °C ca. 20 Min. backen.
In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze, ca. 10 Min. braten und dabei mehrmals wenden.
In der Fritteuse: Bei 160 °C ca. 7 Min. frittieren.
In der Mikrowelle: Bei 900 Watt, ca. 5 Min. garen.



Gemüsestrudel

Art.-Nr.: 54316 • Ktn. à 6,75 kg (27 Portionen à 250 g) • 1, V, TK

Beschreibung: Veganer Gemüsestrudel aus gezogenem Strudelteig mit Gemüsefüllung, fertig gebacken, portioniert, tiefgefroren.

Zubereitung: Im Backofen: Die gefrorene Strudel-Portion im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf mit offenem Zug) bei ca. 170 °C - 190°C ca. 20-30 Min. backen.
In der Mikrowelle: Die gefrorene Strudel-Portion bei ca. 600- 1000 Watt ca. 5 -10 Min. erwärmen.



Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen

Art.-Nr.: 54195 • Ktn. à 3,2 kg (40 Stück à 80 g) • oK, oF, oG, OLV, oP, TK

Beschreibung: Panierte Spinatplätzchen mit nussigen Dinkelkörnern und herzhaftem Gouda, paniert, vorfrittiert, tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Gerät vorheizen und bei 185°C ca. 8-10 Minuten garen.
Im Backofen: Im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C ca. 10-12 Minuten backen.
In der Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten.
In der Fritteuse: Bei 180°C ca. 5-6 Minuten frittieren.





Pastinaken-Steckrüben-Rösti

Art.-Nr.: 54196 • Ktn. à 3,2 kg (40 Stück à 80 g) • oK, oF, oG, OV, J, oP, TK

Beschreibung: Unpanierte Rösti aus Pastinaken, Steckrüben, Zwiebeln, Haferflocken und knackigen Kürbiskernen, delikat abgeschmeckt, vorfrittiert, tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Gerät vorheizen und bei 185°C ca. 10-15 Minuten garen.

Im Backofen (Heißluft): Im vorgeheizten Ofen bei 200-220°C ca. 10-15 Minuten backen.

In der Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 6-8 Minuten braten.

In der Fritteuse: Bei 180°C ca. 6-8 Minuten frittieren.

Kartoffelprodukte



Kartoffel-Taschen Frischkäse / Kräuter

Art.-Nr.: 54256 • Ktn. à 5,0 kg (ca. 67 Stück à 75 g) • oK, oF, oG, LV, J, oP, TK, Gf

Beschreibung: Zylindrisch ausgeformte Kartoffeltaschen, vorgebacken und tiefgefroren. Außenmantel: frische Kartoffelraspeln und Gewürze. Füllung: Frischkäse, Sauerrahm, Kräuter und Gewürze

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 190°C ca. 14 Min. garen.

Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 220°C ca. 18 Min. backen.

Im Backofen (Umluft): Bei 200°C ca. 17 Min. backen.

In der Fritteuse: Bei 160°C ca. 7 Min. frittieren.



Kartoffel-Taschen Tomate-Mozzarella

Art.-Nr.: 54382 • Ktn. à 6,0 kg (80 Stück à 75 g) • oK, oF, oG, J, oP, TK, Gf

Beschreibung: Zylindrisch ausgeformte Kartoffeltaschen, vorgebacken und tiefgefroren.

Außenmantel: frische Kartoffelraspeln und Gewürze, Füllung: Frischkäse, Sauerrahm, Tomaten, Mozzarella und Gewürze.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 190°C ca. 14 Min. garen.

Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 225°C ca. 18 Min. backen.

Im Backofen (Umluft): Bei 200°C ca. 17 Min. backen.

In der Fritteuse: Bei 160°C ca. 7 Min. frittieren.



Bio Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter, DE-ÖKO-006

Art.-Nr.: 54406 • Ktn. à 5,0 kg (83 Stück à 60 g) • B, oF, oG, 2, LV, oP, TK, Gf

Beschreibung: Ausgeformte Kartoffeltaschen, vorgebacken, und tiefgefroren.

Außenmantel aus frischen Kartoffelraspeln und Gewürzen mit einer Füllung aus Frischkäse Doppelrahmstufe, Kräutern und Gewürzen.

Zubereitung: Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 190°C ca. 13 Min. garen.

Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 200°C ca. 15-20 Min. backen.

Im Backofen (Umluft): Bei 180-190°C ca. 15-20 Min. backen.

In der Fritteuse: Bei 170°C ca. 7 Min. frittieren.



Kartoffelprodukte



Mini Röstigratin - Broccoli

Art.-Nr.: 54372 • Ktn. à 4,8 kg (145 Stück à 33 g) • oK, oF, oG, LV, oP, TK, Gf

Beschreibung: Gratin aus Kartoffelraspeln mit Broccoli, Sahne, Käse und Gewürzen, innen cremig, außen mit gold gelber knuspriger Kruste, vorgebacken, tiefgekühlt.

Zubereitung: In der Heißluftfritteuse: Bei 180 °C ca. 13-15 Min. backen.
Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 180 °C ca. 13-15 Min. backen. Nach Hälfte der Backzeit wenden
Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 200 °C ca. 20-22 Min. backen.
Im Backofen (Umluft): Bei 180 °C ca. 18-20 Min. backen.



Rösti-Lachs Snack

Art.-Nr.: 54373 • Ktn. à 4,0 kg (180 Stück à 22 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK, Gf

Beschreibung: Kartoffelbällchen mit cremefarbener Frischkäsefüllung und Lachsstückchen im goldgelben bis leicht bräunlichen Röstimantel, vorgebacken, tiefgekühlt.

Zubereitung: In der Fritteuse: Bei 170 °C ca. 4-5 Min. frittieren.
Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 180 °C ca. 8-10 Min. backen.
Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 200 °C ca. 14-16 Min. backen.
Im Backofen (Umluft): Bei 180 °C ca. 12-14 Min. backen.



Bio Backofen Rösti-Ecken, DE-ÖKO-006

Art.-Nr.: 54387 • Ktn. à 5,0 kg (100 Stück à 50 g) • B, oF, oG, 2, V, oP, TK, Lf, Gf, oKa

Beschreibung: Hergestellt aus frischen Bio-Kartoffelraspeln, mild gewürzt, vorgebacken und freifließend tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Min. je Seite braten.
In der Fritteuse: Bei 175°C ca. 4 Min. frittieren.
Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 200°C ca. 15 Min. garen.
Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 200°C ca. 15 Min. backen.



Rucola-Süßkartoffel-Schnitte

Art.-Nr.: 54171 • Ktn. à 5,0 kg (50 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, V, J, oP, TK, Lf

Beschreibung: Hergestellt aus Süßkartoffeln, Kartoffeln und Rucola, fein gewürzt, ausgeformt, paniert, vorgebacken und freifließend, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten und dabei mehrmals wenden.
In der Fritteuse: Bei 175°C ca. 5 Min. frittieren.
Im Kombidämpfer (Heißluft): Bei 200°C ca. 15 Min. garen.
Im Backofen (Ober-/ Unterhitze): Bei 220°C ca. 20 Min. backen.
Im Backofen (Umluft): Bei 200°C ca. 18 Min. backen.



Teigtaschen



Teigtasche mit asiatischer Gemüsefüllung

Art.-Nr.: 54313 • Ktn. à 3,0 kg (ca. 222 Stück à 13,5 g) • oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf

Beschreibung: Teigtasche gefüllt mit Gemüse asiatisch abgeschmeckt, vorgegart, tiefgefroren (IQF).

Zubereitung: Im Dampfgarer: Dampfgarer mit etwas Wasser befüllen und erhitzen, Teigtaschen in den Dämpfeinsatz legen und für ca. 6-10 Min. fertig garen. In der Fritteuse: Frittierfett auf 160°C erhitzen, die gefrorenen Teigtaschen im heißen Fett ca. 3 Min. frittieren. Im Backofen: Ofen auf 200°C vorheizen, die Teigtaschen auf ein Blech geben und mit Sauce überziehen und ca. 15 Min. garen. Kochen: Teigtaschen in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben, ca. 3 Min. kochen. In der Pfanne: Teigtaschen in einer leicht gefetteten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten bis sie eine goldbraune Farbe annehmen, etwas Wasser hinzufügen und für ca. 3 Min. dämpfen.



Teigtasche mit traditioneller Hähnchenfleischfüllung

Art.-Nr.: 54314 • Ktn. à 3,0 kg (ca. 222 Stück à 13,5 g) • oK, oF, oG, oR, Ei, oP, TK, Lf

Beschreibung: Teigtasche gefüllt mit Hähnchenfleisch traditionell abgeschmeckt, vorgegart, tiefgefroren (IQF).

Zubereitung: Im Dampfgarer: Dampfgarer mit etwas Wasser befüllen und erhitzen, Teigtaschen in den Dämpfeinsatz legen und für ca. 6-10 Min. fertig garen. In der Fritteuse: Frittierfett auf 160°C erhitzen, die gefrorenen Teigtaschen im heißen Fett ca. 3 Min. frittieren. Im Backofen: Ofen auf 200°C vorheizen, die Teigtaschen auf ein Blech geben und mit Sauce überziehen und ca. 15 Min. garen. Kochen: Teigtaschen in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben, ca. 3 Min. kochen. In der Pfanne: Teigtaschen in einer leicht gefetteten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten bis sie eine goldbraune Farbe annehmen, etwas Wasser hinzufügen und für ca. 3 Min. dämpfen.



BIO Teigtasche mit Gemüsefüllung, DE-ÖKO-039

Art.-Nr.: 54409 • Ktn. à 3,0 kg (ca. 222 Stück à 13,5 g) • B, oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf

Beschreibung: Bio-Teigtasche gefüllt mit Bio-Gemüse traditionell abgeschmeckt, vorgegart, tiefgefroren (IQF).

Zubereitung: Im Dampfgarer: Dampfgarer mit etwas Wasser befüllen und erhitzen, Teigtaschen in den Dämpfeinsatz legen und für ca. 6-10 Min. fertig garen. In der Fritteuse: Frittierfett auf 160°C erhitzen, die gefrorenen Teigtaschen im heißen Fett ca. 3 Min. frittieren. Im Backofen: Ofen auf 200°C vorheizen, die Teigtaschen auf ein Blech geben und mit Sauce überziehen und ca. 15 Min. garen. Kochen: Teigtaschen in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben, ca. 3 Min. kochen. In der Pfanne: Teigtaschen in einer leicht gefetteten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten bis sie eine goldbraune Farbe annehmen, etwas Wasser hinzufügen und für ca. 3 Min. dämpfen.

**Passt
immer!
Unsere
Gourmet-
Saucen**



Ab zu unseren Saucen:
Einfach QR-Code scannen!



Suppeneinlagen



Griebklößchen

Art.-Nr.: 54483 • Ktn. à 6,0 kg (ca. 750 Stück à 8 g) • oK, oF, OV, TK

Beschreibung: Feine küchenfertig hergestellte lockere Griebklößchen, kugelig und mit Struktur, tiefgefroren.

Zubereitung: Tiefgefrorene Griebklößchen in kochende Flüssigkeit geben und ca. 12-14 Minuten ohne weitere Hitze garziehen lassen.

- NICHT AUFGKOCHEN -

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr gut durcherhitzen.



Markklößchen

Art.-Nr.: 54484 • Ktn. à 6,0 kg (ca. 2000 Stück à 3 g) • oK, oF, Rd, oP, TK

Beschreibung: Traditionell nach alter Familienrezeptur küchenfertig hergestellte Markklößchen, tiefgefroren.

Zubereitung: Tiefgefrorene Markklößchen in die fertige, heiße Suppe oder Eintopf geben und ca. 5 Minuten bei geringer Hitze gar ziehen lassen.

- NICHT AUFGKOCHEN -

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr gut durcherhitzen.



Einlage
ohne Suppe?
Udenkbar



Ab zu unseren Suppen:
Einfach QR-Code scannen!

Quelle: 123RF.com Urheber/in: timolina



Deftiges aus Fleisch & Fisch

Vom
Hacksteak
bis zum
Knusperfilet!



Quelle: 2318f.com Urheber/in: keus87

Alle abgebildeten Speisen in diesem Katalog dienen als Serviervorschläge – lassen Sie sich inspirieren!

Convenience FLEISCH



Feuerspieße „Budapest“ mit gebratenen Fleischklößchen

Art.-Nr.: 54401 • Ktn. à 7,5 kg (50 Stück à 150 g) • oF, oG, 7, Sw, oP, TK

Beschreibung: Pikante Kombination aus gebratenen Fleischklößchen vom Schwein mit geräuchertem Speck und knackig-frischer Paprika, vorgegart, tiefgefroren.

Zubereitung: Tiefgefroren zubereiten. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Im Kombidämpfer: Bei 180°C auf Stufe „Heißluft“ den Spieß ca. 15 Minuten erhitzen. In der Pfanne: In wenig Fett ca. 10 Min. braten. Im Backofen: Bei 180°C auf Stufe „Heißluft“ den Spieß ca. 15 Min. erhitzen. In der Fritteuse: Bei ca. 160°C ca. 8 Min. frittieren. Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen.



Convenience FLEISCH

Lachsschnitzel vom Schwein, paniert und gebraten

Art.-Nr.: 54274 • Ktn. à 6,6 kg (60 Stück à ca. 110 g) • oK, oF, oG, Sw, oP, TK

Beschreibung: Frische Schweinelachse zu Schnitzeln verarbeitet, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, mit einer goldgelben krossen Panade. Tiefgefroren (IQF), lose verpackt, Stückgewicht: 110 g (+/- 10 g Toleranz)

Zubereitung: Im Konvektomat: Auf 180°C/ 0 % Feuchte vorheizen, 8 - 10 gefrorene Schnitzel auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech legen und ca. 8 Min. erhitzen.

In der Pfanne: Wenig Fett in die Pfanne geben und das Produkt bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3 - 4 Min. erwärmen. Auf dem Kontaktgrill: Auf 200°C vorheizen und das aufgetaute Produkt (Kerntemperatur ca. 4 °C) für ca. 2:30 Min. auf dem Kontaktgrill grillen.



Marienfelder Schnitzel

Art.-Nr.: 54278 • Ktn. à 7,0 kg (50 Stück à ca. 140 g) • oK, oF, oG, Sw, oP, TK

Beschreibung: Frisches Schweinefleisch aus der Oberschale zu Schnitzeln verarbeitet, flüssig gewürzt, gebraten und mit einer braunen, krossen Panade. Tiefgefroren (IQF), lose verpackt, Stückgewicht: 140 g (+/- 10 g Toleranz)

Zubereitung: Im Konvektomat: Auf 180°C/ 0 % Feuchte vorheizen, 8 - 10 gefrorene Schnitzel auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech legen und ca. 12 Min. erhitzen.

In der Pfanne: Wenig Fett in die Pfanne geben und das Produkt bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3 - 4 Min. erwärmen. Auf dem Kontaktgrill: Auf 200°C vorheizen und das aufgetaute Produkt (Kerntemperatur ca. 4 °C) für ca. 3 Min. auf dem Kontaktgrill grillen



Bayerischer Leberkäs

Art.-Nr.: 54283 • Ktn. à 8,0 kg (4 x 2,0 kg) • oF, 2, 3, 7, 8, Rd, Sw, oP, TK

Beschreibung: Ein klassischer Bayerischer Leberkäs nach überliefertem Rezept, mit Naturgewürzen abgeschmeckt und handwerklich gearbeitet.

Zubereitung: Den Leberkäs backfertig in der Aluform völlig auftauen lassen, danach Folie entfernen. Heißluftofen auf 130°C vorheizen. Den Leberkäs einschieben und ca. 100 Min. backen, bis die gewünschte Oberbräune und Kerntemperatur von 72°C erreicht ist.



Schweinerücken mit mediterraner Kruste

Art.-Nr.: 54288 • Ktn. à ca. 7,5 kg (3 Stück à ca. 2,5 kg) • oF, oG, 2, 8, Sw, oR, oHG, oP, TK

Beschreibung: Saftiger Schweinerücken ohne Bein, abschnittfrei zugeschnitten. Bedeckt mit einer Farce, bestehend aus Käse, Tomaten, Mozzarella, Champignons und einer mediterranen Gewürzmischung.

Zubereitung: Den Braten in der Folie komplett auftauen lassen. Folie entfernen und den Braten bei 160°C Heißluft backen, bis zu einer Kerntemperatur von 68°C bringen. Den Schweinerücken nach dem Bratvorgang ca. 20 Min. ruhen lassen und dann portionieren.



Schweinerücken mit Kruste Allgäuer Art

Art.-Nr.: 54356 • Ktn. à ca. 7,5 kg (3 Stück à ca. 2,5 kg) • oF, oG, 2, 7, 8, Sw, oR, oHG, TK, Alk

Beschreibung: Saftiger Schweinerücken ohne Bein, abschnittfrei zugeschnitten. Bedeckt mit einer Farce aus Käse, Rauchfleisch und herzhaften Gewürzen.

Zubereitung: Den Braten in der Folie komplett auftauen lassen. Folie entfernen und den Braten bei 160°C Heißluft backen bis zu einer Kerntemperatur von 68°C. Den Schweinerücken nach dem Bratvorgang ca. 20 Min. ruhen lassen und dann portionieren.



Convenience FLEISCH



Hubertusbraten mit Edelpilzfüllung

Art.-Nr.: 54367 • Ktn. à ca. 9,0 kg (3 Stück à ca. 3,0 kg) • oF, oG, 2, 7, 8, Sw, oR, oHG, TK, Alk

Beschreibung: Der Hubertusbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinehals, gefüllt mit Steinpilzen, Butterpilzen und Champignons sowie einer abgerundeten Außenwürzung. Der Braten wird abschnittsfrei pariert, so kann exakt kalkuliert werden.

Zubereitung: Hubertusbraten auftauen, danach Folie entfernen. Mit Kombidampf bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 72°C bringen. Den Braten nach dem Bratvorgang ca. 20 Min. ruhen lassen und dann portionieren.



Pfefferspießbraten

Art.-Nr.: 54287 • Ktn. à ca. 6,0 kg (2 Stück à ca. 3,0 kg) • oF, oG, 2, 5, 7, 8, oR, oHG, Ei, oP, TK, Alk

Beschreibung: Schweine-Nacken abschnittsfrei zugeschnitten und mit Rauchfleisch (gelegt), Schweinebrät, Zwiebeln, Gurken und Senf gefüllt. Außen gewürzt mit grob gestoßenem Pfeffer, Tomatenmark und Honig. Handgerollt und problemlos zu portionieren.

Zubereitung: Den Braten in der Folie komplett auftauen lassen. Folie entfernen. Den Braten im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 72°C bringen. Den Pfeffer-Spießbraten nach dem Bratvorgang ca. 20 Min. ruhen lassen und dann portionieren.



Kohlrouladen mit 80g roher Hackfleischfüllung

Art.-Nr.: 54275 • Ktn. à 12,0 kg (60 Stück à 200 g) • oK, oF, oG, Sw, oR, oHG, TK, Lf

Beschreibung: In einer Hülle aus zarten Kohlblättern befindet sich eine herzhafter Füllung aus saftigem Hackfleisch.

Zubereitung: In der Pfanne: Die tiefgefrorenen Kohlrouladen in wenig Fett von allen Seiten scharf anbraten, fast komplett mit Flüssigkeit (z.B. Fleischbrühe) bedecken und bei mittlerer Hitze abgedeckt etwa 45-55 Min. garen.
Im Konvektomat: Die Kohlrouladen mit wenig Fett/Öl bestreichen und von allen Seiten scharf anbraten, mit Wasser/Gemüse- oder Fleischbrühe übergießen und im vorgeheizten Konvektomaten bei 150°C-170°C (Umluft) bzw. bei 170°C-190°C (Ober- & Unterhitze) bzw. mit der Garstufe Kombidampf so garen, dass das Produkt eine Kerntemperatur von 73°C erreicht.



Paprikaschote „Rot Classic“

Art.-Nr.: 54403 • Ktn. à 8,0 kg (40 Stück à 200 g) • oK, oF, oG, Rd, Sw, J, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Rote, knackige Paprikaschoten, gefüllt mit frischem Schweine- und Rinderhackfleisch, verfeinert mit Zwiebeln und Gewürzen, roh tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer: Bei 160°C auf Stufe „Kombidampf“ im Sud und mit der Öffnung nach unten ca. 35-40 Min. garen.
In der Pfanne/Topf: Paprikaschote anbraten, dann bei mittlerer Hitze ca. 40-45 Min. im Sud garen.



Rinderhacksteak „Hacienda“

Art.-Nr.: 54410 • Ktn. à 3,75 kg (25 Stück à 150 g) • oK oF, Rd, Ei, oP, TK, Lf

Beschreibung: Rinderhacksteak pikant gewürzt, in der Optik eines Rumpsteaks, ohne Fett gebraten.

Zubereitung: Im Konvektomat: Auf 160°C vorheizen, 10 - 12 gefrorene Hacksteaks auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech legen und ca. 16 Min. erhitzen.
In der Pfanne: Das aufgetaute Produkt mit geringer Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. von jeder Seite braten.
Auf dem Kontaktgrill: Auf 190°C vorheizen, aufgetautes Produkt (Kerntemperatur ca. 4°C) für ca. 4 Min. auf dem Kontaktgrill grillen.
Bei allen Zubereitungen sollte eine Kerntemperatur von 75°C erreicht werden.



Convenience FLEISCH



Frikadellen „Classic“

Art.-Nr.: 54273 • Ktn. à 5,0 kg (40 Stück à 125 g) • oF, oG, 5, 8, Sw, oR, oHG, TK

Beschreibung: Eine deftige Frikadelle nach Hausfrauen Art, pikant gewürzt, fertig gebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Tiefgefrorene Frikadellen bei mittlerer Temperatur und wenig Fettzugabe beidseitig ca. 5-10 Min. braten.

Im Konvektomat: Tiefgefrorene Frikadellen im vorgeheizten Konvektomaten (120°C Garstufe Kombidampf) auf einem Blech ca. 12 Min. erwärmen. Anschließend die Frikadellen 5 Min. bei 150°C (Garstufe trockene Hitze) nachbräunen.

Im Backofen: Auf 140°C vorheizen. Tiefgefrorene Frikadellen auf einem Blech 15 Min. erwärmen.



Königsberger Klopse

Art.-Nr.: 54369 • Ktn. à 10,5 kg (300 Stück à 35 g) • oF, oG, 5, 8, Rd, Sw, oHG, TK, Lf

Beschreibung: Würzig gegarte Hackfleischklößchen, tiefgefroren.

Zubereitung: Im Topf: In einer Soße z. B. „Holländischer Art“, die man mit Kapern und Delikatessgurkenwürfel verfeinert, werden die tiefgefrorenen Königsberger Klopse erhitzt.

Im Konvektomat: Tiefgefrorene Königsberger Klopse regenerieren und danach den Soßen-Fond zugeben.



Jägerschnitte gegart und paniert

Art.-Nr.: 54368 • Ktn. à 7,0 kg (100 Stück à 70 g) • oF, oG, 2, 7, 8, Sw, oR, oHG, oP, TK, Lf

Beschreibung: Feine Jagdwurst umhüllt mit einer würzigen Panade, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Die tiefgefrorene Jägerschnitte in wenig Fett bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Min. von beiden Seiten erwärmen.

In der Fritteuse: Die tiefgefrorene Jägerschnitte bei 170°C 3-4 Min. goldgelb frittieren.



Original Thüringer Rostbratwurst, roh

Art.-Nr.: 58210 • Ktn. à 11,0 kg (100 Stück à 110 g) • oF, 8, Sw, oP, TK, Lf, Gf, okA

Beschreibung: Feine Bratwurst nach Original Thüringer Rezeptur, frisches Schweinefleisch gewolft, Brühwurstbrät mit Gewürzen fein abgeschmeckt, in Naturdärme gefüllt, roh und tiefgefroren.

Zubereitung: Die Rostbratwurst aus der Folie nehmen und schonend auftauen.

In der Pfanne: Die aufgetauten Original Thüringer Rostbratwürste in etwas Öl bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden ca. 8-10 Min. knusprig braun braten.

Auf dem Grill: Die aufgetauten Original Thüringer Rostbratwürste auf den Grillrost (mittlere Hitze) legen, bei gelegentlichem Wenden ca. 8 - 10 Min. knusprig braun grillen, je nach Temperatur.



Convenience GEFLÜGEL



Chicken-Crossies, paniert gebraten

Art.-Nr.: 54364 • Ktn. à 3,0 kg (110 Stück à 18-35 g) • oK, oF, oG, oR, oSw, J, TK

Beschreibung: Saftig zartes Hähnchenbrustfilet in ca. 18-35g schwere Stücke geschnitten und von einer knusprig roten Panade umhüllt. Küchenfertig zubereitet mit 8% Gewürzmarinade, gebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. je Seite goldbraun braten.
In der Fritteuse: Bei 165°C ca. 3 Min. goldgelb frittieren.
Im Backofen (Umluft): Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15 Min. backen.
Im Konvektomat: bei 150°C (trockene Hitze) ca. 15 Min. erwärmen.



Hähnchenbrustfilet, paniert, gebraten

Art.-Nr.: 54360 • Ktn. à 3,0 kg (25 Stück à 120 g) • oK, oF, oG, oR, oSw, J, TK

Beschreibung: Gleichmäßig geplättetes Hähnchenbrustfilet, umhüllt von einer goldgelben Panade, gebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. je Seite goldbraun braten.
In der Fritteuse: Bei 165°C ca. 3 Min. goldgelb frittieren.
Im Backofen (Umluft): Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15 Min. backen.
Im Konvektomat: bei 150°C (trockene Hitze) ca. 15 Min. erwärmen.



Hähnchenschnitzel

Art.-Nr.: 54362 • Ktn. à 7,0 kg (70 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, oR, oSw, oP, TK

Beschreibung: Hergestellt aus deutschem Hähnchenbrustfilet aus dem Tierwohl-Programm „Initiative Tierwohl“, neutral gewürzt und umhüllt von einer goldgelben Panade, küchenfertig zubereitet, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Das Hähnchenschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3 - 4 Min. erwärmen.
Im Konvektomat: Das Hähnchenschnitzel bei 180°C (trockene Hitze) ca. 10 Min. erwärmen.
Auf dem Kontaktgrill: Das Hähnchenschnitzel bei 200°C vorgeheizt, ca. 2,5 Min. grillen.



Hähnchenbrustfilet 'Cordon bleu'

Art.-Nr.: 54365 • Ktn. à 9,0 kg (60 Stück à 150 g) • oG, 7,oR, oSw, J, TK

Beschreibung: Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit einer Feinschmeckerfüllung aus saftigem Putenformschinken und feinem Käse, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. je Seite goldbraun braten.
In der Fritteuse: Bei 165°C ca. 3 Min. goldgelb frittieren.
Im Backofen (Umluft): Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15 Min. backen.
Im Konvektomat: bei 150°C (trockene Hitze) ca. 15 Min. erwärmen.



Hähnchenbrustfilet Frischkäse-Kräuter-Füllung

Art.-Nr.: 54361 • Ktn. à 3,0 kg (20 Stück à 150 g) • oK, oF, oG, oR, oSw, J, TK

Beschreibung: Hähnchenbrustfilet mit einer feinen Frischkäse-Kräuter-Füllung, umhüllt von einer krossen goldgelben Spezialpanade, küchenfertig zubereitet mit 8 % Gewürzmarinade, vorgebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. je Seite goldbraun braten.
In der Fritteuse: Bei 165°C ca. 6 Min. goldgelb frittieren.
Im Backofen (Umluft): Im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 20 Min. backen.
Im Konvektomat: bei 170°C (trockene Hitze) ca. 20 Min. erwärmen.



Convenience GEFLÜGEL



Hähnchenbrustfilet ‚Piccata Milanese‘,gebraten

Art.-Nr.: 54363 • Ktn. à 3,0 kg (20 Stück à 150 g) • oK, oF, oG, oR, oSw, J, TK

Beschreibung: Hähnchenbrustfilet mit Flüssigwürzung und mit 38 % Panade nach Art Piccata Milanese. Küchenfertig zubereitet, gebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Min. je Seite goldbraun braten.

In der Fritteuse: Bei 165°C ca. 3-6 Min. goldgelb frittieren.

Im Backofen (Umluft): Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15-20 Min. backen.

Im Konvektomat: bei 150°C (trockene Hitze) ca. 15-20 Min. erwärmen.



1/2 Paprikaschote rot

Art.-Nr.: 54481 • Ktn. à 4,5 kg (50 Stück à 90 g) • oK, oF, oG, oR, Ei, J, oP, TK

Beschreibung: Rote Paprikaschote halbiert, gefüllt mit z.T. fein zerkleinertem Geflügelhackfleisch, roten und grünen Paprikawürfeln und Reis. Fein gewürzt mit frischer Petersilie und Bärlauch, gegart und tiefgefroren.

Zubereitung: Das Produkt ist 12 Stunden vor der Regeneration bei 6°C unter hygienischen Bedingungen aufzutauen.

Im Kombidämpfer: Bei 120°C / 90% Luftfeuchtigkeit, ohne Deckel mit Zugabe von Flüssigkeit, die den Boden des Blechs bedeckt, 25 Min. regenerieren.

Tellerregeneration: Menüstufe 3 wählen und 35 Min. regenerieren.

Bei allen Zubereitungen sollte eine Kerntemperatur von 75°C erreicht werden.



Geflügel-Party-Frikadelle

Art.-Nr.: 54456 • Ktn. à 6,0 kg (240 Stück à 25 g) • oK, oF, oG, oR, oSw, Ei, oP, TK

Beschreibung: Frikadelle aus Geflügelfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: Im Konvektomat: Auf 140°C (60 % Feuchte) vorheizen, 3 kg des gefrorenen Produktes auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech aufschütten und ca. 10 Min. erhitzen.

In der Pfanne: Das aufgetaute Produkt mit geringer Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. rundherum braten.

Auf dem Kontaktgrill: Auf 190°C vorheizen, aufgetautes Produkt (Kerntemperatur ca. 4°C) für ca. 2 Min. auf dem Kontaktgrill grillen.



Geflügelfrikadelle

Art.-Nr.: 54458 • Ktn. à 6,4 kg (80 Stück à 80 g) • oK, oF, oG, oR, oSw, oP, TK

Beschreibung: Geflügelfrikadelle von mittelfeiner Körnung und sehr milder Würzung, vereinzelt Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fettgebräte, tiefgefroren.

Zubereitung: Im Konvektomat: Auf 140°C (60 % Feuchte) vorheizen, 18 - 20 gefrorene Frikadellen auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech legen und ca. 17 Min. erhitzen.

In der Pfanne: Das aufgetaute Produkt mit geringer Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. von jeder Seite braten.



Putenrollbraten portioniert

Art.-Nr.: 54265 • Ktn. à ca. 9,6 kg (6 x 20 Portionen à 80 g) • oF, oG, 8, oR, TK, Lf, Gf, oKA

Beschreibung: Gegerarter Putenrollbraten, portioniert 80 g, vakuumiert und tiefgefroren.

Zubereitung: Im Konvektomat: Bei 85°C (Wasserdampf), 30-45 Min. im geschlossenen Beutel regenerieren.



Convenience GEFLÜGEL



Putenbrust mit Spinat-Tomatenfüllung

Art.-Nr.: 54359 • Ktn. à ca. 7,5 kg (3 Stück à ca. 2,5 kg) • oK, oF, oG, oR, oP, TK

Beschreibung: Zarte Putenbrust, abschnittfrei zugeschnitten, gefüllt mit einer Farce aus Putenbrät, Spinat und getrockneten Tomaten, abgerundet mit einer klassischen Braten-Außenwürzung. Durch die einfache, problemlose Zubereitung in der Garfolie bleibt der Braten hervorragend saftig und ist sehr gut zu portionieren.

Zubereitung: Den Putenbrustbraten auftauen, danach die Folie entfernen. Die Garfolie nicht entfernen! Den Braten in der Garfolie ca. 2 Std. bei ca. 130°C Heißluft auf eine Kerntemperatur von ca. 72°C bringen. Nach dem Bratvorgang den Braten ca. 20 Min. ruhen lassen. Die Garfolie entfernen und dann portionieren.

Convenience FISCH



Alaska Seelachsfilet im Backteig

Art.-Nr.: 54354 • Ktn. à 6,08 kg (32 Stück à 190 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK, Lf

Beschreibung: Zartes Alaska Seelachsfilet im würzigen Backteig ummantelt, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, vorgebacken und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Öl in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist. Unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten knusprig braten.

In der Fritteuse: Bei 175°C ca. 7 Min. goldbraun frittieren.

Im Konvektomat: Bei 200°C ca. 18-22 Min. garen.

Tiefgefroren zubereiten. Auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.



Alaska Seelachsfilet im Backteig

Art.-Nr.: 54423 • Ktn. à 5,0 kg (50 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK

Beschreibung: Zartes Alaska Seelachsfilet im Backteig ummantelt, aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, vorgebraten, praktisch grätenfrei, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Min. je Seite braten.

In der Fritteuse: Bei 180°C ca. 2-3 Min. goldbraun frittieren.

Im Backofen: Bei 220°C ca. 16 Min. unter einmaligem Wenden backen.

Tiefgefroren zubereiten, auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.



Alaska-Seelachs-Knusperfilet

Art.-Nr.: 54350 • Ktn. à 6,08 kg (38 Stück à 160 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, TK

Beschreibung: Alaska Seelachs-Filet in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, paniert. Saftiger, bissfester Fisch in knuspriger, goldbrauner Panade vorgebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten je Seite braten.

In der Fritteuse: Bei 180°C ca. 5-6 Min. goldbraun frittieren.

Im Konvektomat: Bei 200°C ca. 10-15 Min. garen.

Tiefgefroren zubereiten. Auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.



Convenience FISCH



Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Kürbiskernpanade

Art.-Nr.: 54346 • Ktn. à 6,0 kg (60 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK

Beschreibung: Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Paniermehl und Kürbiskernen paniert, vorgebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Fett oder Öl in eine Pfanne geben (ca. 1 cm hoch), vorheizen. Portionsfilets unaufgetaut hineingeben und unter einmaligen Wenden bei mittlerer Hitze ca. 8 - 10 Min. knusprig braten.
In der Fritteuse: Fritteuse auf 175°C vorheizen, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 5 Min. frittieren.
Im Backofen: Backofen auf 220°C vorheizen. Die Portionsfilets auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 220°C ca. 20 Min. goldbraun backen.



Alaska-Seelachs-Portionsfilet in Brezelpanade

Art.-Nr.: 54349 • Ktn. à 6,0 kg (60 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK, LF

Beschreibung: Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Laugengebäck-Paniermehl paniert, vorgebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Fett oder Öl in eine Pfanne geben (ca. 1 cm hoch), vorheizen. Portionsfilets unaufgetaut hineingeben und unter einmaligen Wenden bei mittlerer Hitze ca. 8 - 10 Min. knusprig braten.
In der Fritteuse: Fritteuse auf 175°C vorheizen, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 5 Min. frittieren.
Im Backofen: Backofen auf 220°C vorheizen. Die Portionsfilets auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 220°C ca. 20 Min. goldbraun backen.



Knusper-Filet Honig-Senf

Art.-Nr.: 54336 • Ktn. à 6,0 kg (60 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK

Beschreibung: Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit leckerer Senf-Honig-Füllung (20%), knusprig paniert, vorgebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von 1 cm bedeckt ist, Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. knusprig braten. Mit der Seite, auf der sich die Füllung befindet, beginnen. Im Backofen: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf Backpapier 20-22 Min. goldgelb backen. Im Konvektomat: Im vorgeheizten Konvektomaten bei 180°C auf Backpapier ca. 20-22 Minuten gold backen.



Knusper-Filet Käse-Kräuter

Art.-Nr.: 54335 • Ktn. à 6,0 kg (60 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK

Beschreibung: Alaska-Seelachsfilet (50%), praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit einer raffinierten Käse-Kräuter-Füllung (20%), knusprig paniert, vorgebraten und tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von 1 cm bedeckt ist, Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. knusprig braten. Mit der Seite, auf der sich die Füllung befindet, beginnen. Im Backofen: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf Backpapier 20-22 Min. goldgelb backen. Im Konvektomat: Im vorgeheizten Konvektomaten bei 180°C auf einem Gastronormblech ca. 20-22 Minuten gold backen.



Knusper-Filet Tomate

Art.-Nr.: 54337 • Ktn. à 6,0 kg (60 Stück à 100 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK

Beschreibung: Alaska-Seelachsfilet (50%), praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, mit einer fruchtigen Tomatenfüllung (20%), knusprig paniert, vorgebraten und tiefgefroren, gefangen im pazifischen Ozean.

Zubereitung: In der Pfanne: Soviel Fett oder Öl in die Pfanne geben, dass der Boden in Höhe von 1 cm bedeckt ist, Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und unter einmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. knusprig braten. Mit der Seite, auf der sich die Füllung befindet, beginnen. In der Fritteuse: Auf 175°C vorheizen, Knusperfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 7 Min. frittieren. Im Backofen: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf Backpapier 20-22 Min. goldgelb backen. Im Konvektomat: Im vorgeheizten Konvektomaten bei 180°C auf einem Gastronormblech ca. 20-22 Min. gold backen.



Convenience FISCH



Pazifisches Rotbarsch-Filet paniert

Art.-Nr.: 54338 • Ktn. à 5,0 kg (33 Stück à 140-160 g) • oF, oG, 8, oR, oHG, oP, TK, Lf

Beschreibung: Pazifischer Rotbarsch-Filet, Naturfilet, paniert, vorgebacken und einzeln tiefgefroren.

Zubereitung: Produkt tiefgefroren verarbeiten.

In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Min. pro Seite braten.

In der Fritteuse: Bei 180°C ca. 5-6 Min. goldbraun frittieren.

Im Backofen: Bei 200°C ca. 15-18 Min. garen.

Bei allen Zubereitungen sollte eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden.



Wildlachs in Knusperbackteig

Art.-Nr.: 54341 • Ktn. à 6,0 kg (ca. 80 Stück à 75 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK, Lf

Beschreibung: Wildlachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in würzigem Backteig, vorgebraten, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze in ausreichend Fett, ca. 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten.

In der Fritteuse: Bei 175°C ca. 6 Min. goldbraun frittieren.

Im Konvektomat: Bei 200°C ca. 15 Min. garen.

Im Backofen: Im vorgeheizten Backofen bei 220°C unter einmaligen wenden, ca. 20 Min. backen.

Tiefgefroren zubereiten, auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.



Seemann's Burger Lauch-Zwiebel

Art.-Nr.: 54351 • Ktn. à 3,6 kg (30 Stück à 120 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Fischburger-Frikadelle aus Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, fein zerkleinert, mit Lauch und Zwiebeln, vorgebraten, tiefgefroren.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze in reichlich Fett, ca. 8-10 Min. unter mehrmaligem Wenden braten.

Auf dem Grill: Auf einem geöltem Grill unter mehrmaligem Wenden, 3-4 Min. von jeder Seite grillen.

Im Backofen: Bei 220°C ca. 18 Min. unter einmaligem wenden backen.

Tiefgefroren zubereiten, auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.



Kibbelinge - Kabeljau-Nuggets im Backteig

Art.-Nr.: 54352 • Ktn. à 5,0 kg (165 Stück à 20-40 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf

Beschreibung: Ungleichmäßig geformte, praktisch grätenfreie Fischstücke; Panade kross und hell; Fischfleisch ist hell, saftig und zart; im Backteig, vorgebacken und IQF tiefgefroren.

Zubereitung: Produkt tiefgefroren verarbeiten.

Im Backofen: Im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Heißluft) ca. 8-10 Min. garen.

Im Konvektomat: Bei 220°C ca. 10-12 Min. garen.

In der Fritteuse: Bei 180°C heißem Fett ca. 2-4 Min. frittieren.



Viktoriasee-Barschfilet

Art.-Nr.: 54420 • Ktn. à 6,0 kg (ca. 15 Stück à 300-500 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Viktoriasee-Barschfilet ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, einzeln in Folie gewickelt, tiefgefroren. Herkunft Tansania, Uganda, Kenia, Fanggebiet Binnenfischerei.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Min. braten und dabei regelmäßig wenden.

Im Konvektomat: Unter Dampfzugabe bei 200°C ca. 12-18 Min. garen, je nach Größe.



Convenience FISCH



Tilapia-Filet

Art.-Nr.: 54411 • Ktn. à 5,0kg (ca. 30 Stück à 140-160 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Tilapia-Filet ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, glasiert, tiefgefroren.
Aus Aquakultur gezüchtet in China.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten und zwischendurch wenden.
Im Konvektomat: Unter Dampfzugabe bei 200°C ca. 12 Min. garen.
In der Mikrowelle: Bei 600 Watt ca. 8 Min. garen.



Zanderfilet mit Haut

Art.-Nr.: 54412 • Ktn. à 10,0 kg (ca. 15 Stück à 500-800 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Zanderfilet mit Haut, roh, geschuppt, einzeln entnehmbar (iqf-tiefgefroren), 10% Glasur.
Aus Binnenfischerei/Asowsches Meer, Don in Russland.

Zubereitung: In der Pfanne: Die Filets in heißem Fett ca. 5-7 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.
Im Kochtopf: Die Filets ca. 8-12 Min. bei 180°C dämpfen.
Im Konvektomat: Die Filets mit etwas Flüssigkeit ca. 8-12 Min. bei mittlerer Hitze garen



Kabeljau Loins ohne Haut

Art.-Nr.: 54353 • Ktn. à 5,0 kg (33 Stück à 140-160 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Pazifische Kabeljau-Loins ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, einzeln tiefgefroren, glasiert.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze unter vorsichtigem Wenden ca. 5-8 Minuten braten.
Im Kochtopf: Fisch in kochenden Fond/Sud geben, bei geschlossenem Deckel ca. 5-8 Minuten pochieren.



Kap-Seehecht Loins, ohne Haut

Art.-Nr.: 54246 • Ktn. à 5,0 kg (50 Stück à 90-110 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Kap-Seehecht Filet in Loinform, geformt, aus Fischstücken zusammengesetzt, ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten.
Im Konvektomat: Unter Dampfzugabe bei 200°C ca. 12 Min. garen.



Seelachs Loins ohne Haut

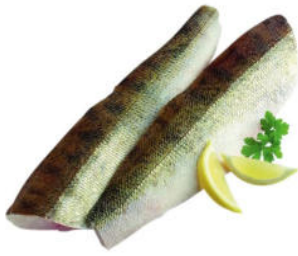
Art.-Nr.: 54248 • Ktn. à 5 kg (ca. 29 Stück à 160-180 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Seelachsfilet-Loins (Rückenfilet), roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln tiefgefroren IQF. 10% Glasur. Ursprungsland Litauen, gefangen im Nordostatlantik.

Zubereitung: In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten.
Im Konvektomat: Unter Dampfzugabe bei 200°C ca. 12 Min. garen.



Convenience FISCH



Zanderfilet mit Haut

Art.-Nr.: 54299 • Ktn. à 5 kg (ca. 33 Stück à 120-170 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Zanderfilet mit Haut, roh, geschuppt, 10% Glasur, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.
Aus Binnenfischerei in Kasachstan.

Zubereitung: In der Pfanne: Die Filets in heißem Fett ca. 5-7 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.
Im Kochtopf: Die Filets ca. 8-12 Min. bei 180°C dämpfen.
Im Konvektomat: Die Filets mit etwas Flüssigkeit ca. 8-12 Min. bei mittlerer Hitze garen

Fingerfood & SNACKS



Mini Mix Schnecken gesalzen, 3-fach sortiert

Art.-Nr.: 54695 • Ktn. à 7,425 kg (225 Stück à 33 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Knuspriger Blätterteig, herzhaft gefüllt in drei Sorten: Pizza, Pesto und Käse, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 30-45 Minuten.
Im vorgeheizten Ofen bei 165-170°C 14-15 Minuten backen.



Mini Blätterteig-Kiste pikant, 3-fach sortiert

Art.-Nr.: 54697 • Ktn. à 2,88 kg (72 Stück à 40 g) • oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

Beschreibung: Herzhaft gefülltes Blätterteiggebäck überzeugt in drei köstlichen Sorten – Tomate, Spinat und Gemüse, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 30-45 Minuten.

Passierte
KOST



Mischbrot

Art.-Nr.: 54487 • Ktn. à 2 kg (50 Portionen à 40 g) • oK, oF, oG, LV, oGl, J, oP, TK, Lf, PK, Dy

Beschreibung: Passierte Kost, in Scheiben-Form, Dysphagie-geeignet.

Zubereitung: Tiefgefroren mit Belag nach Wahl bestreichen.
Bei Zimmertemperatur ca. 45 Min. auftauen lassen.
Nach dem Auftauen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.



Vom
Apfelstrudel
bis zum
Käsekuchen!



Quelle: stock.adobe.com
Urheber/in: hiro cafe

Alle abgebildeten Speisen in diesem Katalog dienen als Serviervorschläge – lassen Sie sich inspirieren!

Süße SPEZIALITÄTEN



Dessert-Germknödel mit Heidelbeerfüllung

Art.-Nr.: 54228 • Ktn. à 2,7 kg (45 Stück à 60 g) • oK, oF, OLV, J, oP, TK

Beschreibung: Mini Germknödel mit Heidelbeerfruchtfülle, vorgekocht, tiefgefroren. Premium Mehlspeisqualität aus Österreich.

Zubereitung: Im Kochtopf: Boden eines Kochtopfes mit Einsatz (Sieb) abdecken und bis unter den Einsatz mit Wasser befüllen. Die tiefgekühlten Knödel auf den Einsatz legen, Deckel schließen und die Knödel im Dampf ca. 20 Min. erhitzen. Mit Dampf: Tiefgekühlte Knödel mit max. Dampf ca. 20 Min. erwärmen.
In der Mikrowelle: 600 Watt: Tiefgekühlte Knödel vollständig mit Wasser benetzen und in ein mikrowellengeeignetes Gefäß legen, abdecken und ca. 50 Sek. erhitzen.



Süße SPEZIALITÄTEN



Fruchtknödel Marille

Art.-Nr.: 54227 • Ktn. à 6,0 kg (100 Stück à 60 g) • oK, oF, OLV, J, oP, TK

Beschreibung: Flaumiger Topfenteig, Fruchtfülle mit Marillenstücken, Premium Mehlspeisqualität aus Österreich.

Zubereitung: Im Kochtopf: Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die tiefgekühlten Knödel einlegen und nicht wallend ca. 15-18 Minuten kochen.
Im Kombidämpfer: Die tiefgekühlten Knödel im vorgeheizten Kombi-Dämpfer bei 100°C und 100% Dampf ca. 15-18 Min. zubereiten.



Nougatknödel

Art.-Nr.: 54371 • Ktn. à 5,0 kg (2 Beutel à ca. 45 Stück à 55 g) • oK, oF, OLV, J, oP, TK

Beschreibung: Flaumiger Topfenteig, mit österreichischem Topfen (Quark) und feinstem Nougatfüllung. Premium Mehlspeisqualität aus Österreich.

Zubereitung: Im Kochtopf: Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die tiefgekühlten Knödel einlegen und nicht wallend ca. 15-18 Minuten kochen.
Im Kombidämpfer: Die tiefgekühlten Knödel im vorgeheizten Kombi-Dämpfer bei 100°C und 100% Dampf ca. 15-18 Min. zubereiten.



Kaiserschmarrn ohne Rosinen

Art.-Nr.: 54377 • Ktn. à 5,0 kg (1 Beutel à 5,0 kg) • oK, oF, OLV, J, oP, TK

Beschreibung: Flaumiger Kaiserschmarrn ohne Rosinen, mit frischem Eischnee, beidseitig gebacken, wie handgemacht, tiefgekühlt, mikrowellengeeignet.

Zubereitung: Im Kombidämpfer: Den tiefgekühlten Kaiserschmarrn im vorgeheizten Kombidämpfer bei 120°C mit 40 % Dampf ca. 10 Min. zubereiten. In der Mikrowelle: Für 1 Portion ca. 250 g tiefgekühlten Kaiserschmarrn in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und bei 900 W ca. 2,5 Minuten lang erhitzen.
In der Pfanne: Den Kaiserschmarrn antauen lassen und in einer Pfanne mit ein bisschen Butter bei mittlerer Hitze ca. 5-7 Min. zubereiten.



Kaiserschmarrn mit Rosinen „Wiener Art“

Art.-Nr.: 54376 • Ktn. à 5,0 kg (1 Beutel à 5,0 kg) • oK, oF, OLV, J, oP, TK, Alk

Beschreibung: Flaumiger Kaiserschmarrn mit Rosinen, mit frischem Eischnee, beidseitig gebacken, wie handgemacht, tiefgefroren.

Zubereitung: Im Kombidämpfer: Den tiefgekühlten Kaiserschmarrn mit zerlassener Butter beträufeln und bei 120°C mit 40 % Dampf ca. 10 Min. garen lassen. In der Mikrowelle: Tiefgekühlten Kaiserschmarrn (250g) mit zerlassener Butter beträufeln und auf einem Teller zugedeckt bei ca. 900 Watt ca. 2,5 Min. regenerieren, kurz ziehen lassen.
In der Pfanne: Den Kaiserschmarrn antauen lassen und in einer Pfanne mit ein bisschen Butter oder Öl unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Min. erhitzen.



Original Wiener Apfelstrudel portioniert

Art.-Nr.: 54231 • Ktn. à 6,0 kg (8 Stangen à 750 g) • oK, oF, V, J, oP, TK, Lf

Beschreibung: Gebäckener und portionierter Apfelstrudel. Nach original Wiener Rezeptur, aus gezogenem Strudelteig, gefüllt mit frischen Äpfeln und Rosinen, mit feiner Zimtnote.

Zubereitung: Im Backofen (Heißluft): Den Strudel ca. 1 Std. antauen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C ca. 30-35 Min. backen. Im Konvektomat (Heißluft und Dampf): Den tiefgekühlten Strudel bei 60% Hitze und 40% Dampf bei ca. 170°C 30-35 Min. backen. In der Mikrowelle: Den tiefgefrorenen Strudel aus der Verpackung nehmen und in der Mikrowelle pro Stück bei ca. 600W ca. 4 Min. erhitzen. Auftauen: Den Strudel bei Zimmertemperatur mehrere Stunden auftauen lassen. Der aufgetaute Strudel ist verzehrfähig.



Süße SPEZIALITÄTEN



Topfenstrudel (Quarkstrudel) portioniert

Art.-Nr.: 54233 • Ktn. à 6,0 kg (8 Stangen à 750 g) • oK, oF, OLV, J, oP, TK

Beschreibung: Wiener Rezeptur, aus gezogenem Strudelteig, gefüllt mit feinem Topfen (Quark) und Rosinen. Premium Mehlspeisequalität.

Zubereitung: Im Backofen (Heißluft): Den Strudel ca. 1 Std. antauen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C ca. 30-35 Min. backen. Im Konvektomat (Heißluft und Dampf): Den tiefgekühlten Strudel bei 60% Hitze und 40% Dampf bei ca. 170°C 30-35 Min. backen. In der Mikrowelle: Den tiefgefrorenen Strudel aus der Verpackung nehmen und in der Mikrowelle pro Stück bei ca. 600W ca. 4 Min. erhitzen. Auftauen: Den Strudel bei Zimmertemperatur mehrere Stunden auftauen lassen. Der aufgetaute Strudel ist verzehrfähig.

Kuchen & TORTEN



Butter-Zuckerkuchen

Art.-Nr.: 54825 • Ktn. à 2,1 kg (36 Stück à 58 g) • oK, oF, OLV, oGl, J, oP, TK

Beschreibung: Saftiger Hefekuchen aus lockerem Hefeteig mit einer Auflage aus Butter, gehobelten Mandeln und Zucker. Fertig gebacken, tiefgefroren.

Stückgröße L: 86 mm, B: 85 mm, H: ca. 25 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Kirsch-Pudding-Streuselschnitte

Art.-Nr.: 54783 • Ktn. à 8,0 kg (112 Stück à 71 g) • oK, oF, V, Lf, TK

Beschreibung: Veganer Rührteigkuchen, bedeckt mit einer veganen Kaltcreme und Sauerkirschen, bestreut mit Streuseln und mit Geleeguss abgeglänzt, fertig gebacken, tiefgefroren

Stückgröße L: 60 mm, B: 45 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 8-10 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Pudding Streuselkuchen

Art.-Nr.: 54786 • Ktn. à 7,2 kg (84 Stück à 86 g) • oK, oF, OLV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Rührkuchen mit Puddingcreme (35 %), dekoriert mit Butterstreuseln (22 %), fertig gebacken, tiefgefroren.

Stückgröße L: ca. 67,5 mm, B: ca. 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Kuchen & TORTEN



Pflaumen-Streuselkuchen

Art.-Nr.: 54719 • Ktn. à 7,5 kg (63 Stück à 119 g) • oK, oF, OLV, oGl, TK

Beschreibung: Joghurt-Hefeteig mit Quarkfüllung (9,5%) mit Frangipangeschmack, belegt mit Pflaumen (46,5%), dekoriert mit Butterstreuseln, geliert, fertig gebacken, tiefgefroren.
Stückgröße L: 90 mm, B: 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 9 Stunden.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen:
Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Apfel-Streuselkuchen

Art.-Nr.: 54728 • Ktn. à 8,1 kg (63 Stück à 129 g) • oK, oF, OLV, oGl, TK

Beschreibung: Hefe-Mürbeteig mit stückiger Jonagold-Apfelfüllung (63 %), dekoriert mit Butterstreuseln, fertig gebacken, tiefgefroren.
Stückgröße L: 90 mm, B: 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 9 Stunden.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen:
Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mohn-Quark Streuselkuchen

Art.-Nr.: 54721 • Ktn. à 10,2 kg (63 Stück à 162 g) • oK, oF, OLV, oGl, TK

Beschreibung: Hefe-Mürbeteig mit Mohnsamenfüllung (61 %) und Quarkfüllung (15,5 %), dekoriert mit Butterstreuseln, fertig gebacken, tiefgefroren.
Stückgröße L: 90 mm, B: 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 9 Stunden.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen:
Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Schoko-Blech Kuchen

Art.-Nr.: 54838 • Ktn. à 4,2 kg (72 Stück à 58 g) • oK, oF, LV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Rührteig mit Zartbitterschokolade, tiefgefroren, fertig gebacken.
Stückgröße L: 63 mm, B: 62 mm, H: ca. 36 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 12 Stunden.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen:
Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Bienenstich

Art.-Nr.: 54727 • Ktn. à 6,15 kg (63 Stück à 98 g) • 1, OLV, oGl, TK

Beschreibung: Hefeteig mit Sahnefüllung (Vanillegeschmack) (48 %), dekoriert mit gehobelten Mandeln (7 %), geliert, fertig gebacken, tiefgefroren.
Stückgröße L: 90 mm, B: 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 9 Stunden.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen:
Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Kuchen & TORTEN



Zitronenkuchen

Art.-Nr.: 54713 • Ktn. à 6,3 kg (84 Stück à 75 g) • 1, OLV, oGI, TK

Beschreibung: Rührkuchen mit Zitronengeschmack, dekoriert mit Zuckerperlen und Zitronenglasur, fertig gebacken, tiefgefroren.

Stückgröße L: ca. 67,5 mm, B: ca. 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 5 Stunden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Schoko-Kokoskuchen

Art.-Nr.: 54726 • Ktn. à 7,5 kg (63 Stück à 119 g) • oK, oF, OLV, oGI, TK

Beschreibung: Schoko-Rührteig mit Kokosfüllung (38,5 %), dekoriert mit Kokosraspeln (1,5 %), geliert, fertig gebacken, tiefgefroren.

Stückgröße L: 90 mm, B: 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7°C) ca. 9 Stunden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Aprikosenkuchen

Art.-Nr.: 54724 • Ktn. à 7,29 kg (63 Stück à 116 g) • oK, oF, OLV, oGI, oP, TK

Beschreibung: Rührkuchen mit Aprikosen (33 %), dekoriert mit Pistazien-Stückchen (0,8 %) und Gelee, fertig gebacken, tiefgefroren. Kann Fruchtkerne und Bestandteile von Schalenresten enthalten.

Stückgröße L: ca. 90 mm, B: ca. 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7°C) ca. 9 Stunden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Himbeer-Pistazien-Kuchen

Art.-Nr.: 54717 • Ktn. à 6,48 kg (72 Stück à 90 g) • oK, oF, OLV, oP, TK

Beschreibung: Saftiger Pudingkuchen mit Himbeeren (21,5 %), dekoriert mit Pistazien-Stückchen (0,9 %), fertig gebacken, tiefgefroren.

Kuchengröße L: 39,8 cm, B: 30 cm, H: 5,1 cm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7°C) ca. 8 Stunden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Kirsch-Pfirsich-Schnitte

Art.-Nr.: 54890 • Ktn. à 3,9 kg (3 x 32 Stück à 40,6 g) • oK, oF, OLV, oGI, oP, TK

Beschreibung: Saftige Sandmasse mit versunkenen Pfirsichwürfel und Sauerkirschen mit Guss überzogen, fertig gebacken, tiefgefroren.

Stückgröße L: 70 mm, B: 45 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Kuchen & TORTEN



Mandarinen-Johannisbeer-Schnitte

Art.-Nr.: 54891 • Ktn. à 4,2 kg (3 x 21 Stück à 66,6 g) • oK, oF, OLV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Rührteigschnitte mit versunkenen Mandarinspalten und Johannisbeeren mit einem leichten Guss überzogen, fertig gebacken, tiefgefroren.
Stückgröße L: 90 mm, B: 53 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Wiener Apfel-Blechkuchen

Art.-Nr.: 54795 • Ktn. à 5,7 kg (3 x 20 Stück à 95 g) • oK, oF, OLV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Lockere Sandmasse mit Karamellgeschmack, verfeinert mit Walnüssen und frischen Äpfeln, garniert mit Haselnussblättchen mit Karamellglasur leicht bedeckt, fertig gebacken, tiefgefroren.
Kuchengröße L: 38 cm, B: 25 cm, H: ca. 4,6 cm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7°C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Heidelbeer-Limetten-Blechkuchen

Art.-Nr.: 54884 • Ktn. à 5,76 kg (72 Stück à 80 g) • oK, oF, V, oP, TK, Lf

Beschreibung: Auf einer erfrischenden Rührmasse mit Limettengeschmack liegen eine lockere Creme mit Vanillegeschmack und Wildheidelbeeren. Mit Gelee abgeglänzt. Vegan - ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.
Kuchengröße L: 38 cm, B: 25 cm, H: 30 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7°C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Schoko-Rote-Grütze Kuchen

Art.-Nr.: 54723 • Ktn. à 4,32 kg (63 Stück à 68 g) • oK, oF, OV, oGl, TK, Lf

Beschreibung: Rührkuchen mit Schokolade (3 %) und einer Füllung (25,5 %) aus roten Früchten (18 %), dekoriert mit brauner (1 %) und weisser (1 %) Glasur und Gelee, fertig gebacken, tiefgefroren.
Stückgröße L: ca. 90 mm, B: ca. 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Käsekuchen

Art.-Nr.: 54718 • Ktn. à 8,25 kg (63 Stück à 131 g) • oK, oF, OLV, oGl, J, oP, TK

Beschreibung: Hefe-Mürbeteig mit Quarkmasse (85,5 %), fertig gebacken, tiefgefroren.
Stückgröße L: 90 mm, B: 52 mm, H: ca. 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7°C) ca. 9 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Kuchen & TORTEN



Käse-Mandarinen-Schnitte

Art.-Nr.: 54764 • Ktn. à 11,4 kg (80 Stück à 142,5 g) • 1, OLV, oGI, oP, TK

Beschreibung: Käsekuchenschnitte mit Mürbeteigboden und Mandarinen, mit Geleeguss abgeglänzt, fertig gebacken, tiefgefroren
Stückgröße L: 74 mm, B: 60 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 8-10 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Donauwelle

Art.-Nr.: 54901 • Ktn. à 5,85 kg (60 Stück à 97,5 g) • oK, oF, RGI, oP, TK

Beschreibung: Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandkuchenmasse, dazwischen Sauerkirschen bedeckt mit lockerer Sahne mit Vanillegeschmack abgestaubt mit Kakaodekor.
Stückgröße L: 95 mm, B: 50 mm, H: ca. 40 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Tiramisu-Sahneschnitte

Art.-Nr.: 54870 • Ktn. à 6,78 kg (60 Stück à 113 g) • oK, oF, RGI, oP, TK, Alk, kof

Beschreibung: Zwei Biskuitböden, einer mit Kaffee getränkt. Dazwischen Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto und Kaffee-Sahne. Oben Tiramisu-Quark-Sahne und Kakao. Enthält Alkohol.
Kuchengröße L: 38 cm, B: 25 cm, H: 5,0 cm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Beeren-Sahneschnitte

Art.-Nr.: 54864 • Ktn. à 7,95 kg (60 Stück à 132,5 g) • oK, oF, RGI, oP, TK

Beschreibung: Feine Sahne mit Vanille-Geschmack zwischen zwei Schoko-Tortenböden, darauf saftige Waldbeeren in Geleeguss.
Kuchengröße L: 38 cm, B: 25 cm, H: 41 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Himbeer-Sahneschnitte

Art.-Nr.: 54867 • Ktn. à 7,5 kg (60 Stück à 125 g) • oK, oF, RGI, oP, TK

Beschreibung: Ein heller und ein Schoko-Tortenboden, gefüllt mit einer Sahne mit Vanillegeschmack. Die Schnitte ist üppig mit Himbeeren bedeckt und mit Gelee abgeglänzt.
Kuchengröße L: 38 cm, B: 25 cm, H: 50 mm, fertig geschnitten

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 7 °C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Kuchen & TORTEN



Gourmet Apfeltorte

Art.-Nr.: 54875 • Ktn. à 9,0 kg (4 x 2.250 g) • oK, oF, OV, oGl, TK, Lf

Beschreibung: Ein Mürbeteig reichlich gefüllt mit Äpfeln, leicht bedeckt mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

Kuchengröße D = 28 cm, fertig geschnitten (ergibt ca. 12 Portionen)

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8°C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Pfirsich-Maracuja-Cheesecake

Art.-Nr.: 54889 • Ktn. à 9,3 kg (6 x 1.550 g) • oK, oF, OLV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Eine leckere Kombination aus einer Käsemasse mit Frischkäse, Sahne sowie einer leckeren Pfirsichzubereitung. Optisch abgerundet wird dieser Cheesecake durch eine Maracujazubereitung, die mit der Käsemasse verstrudelt wird. Der Boden besteht aus einem hellen Cookie-Teig.

Kuchengröße D = 24 cm, fertig geschnitten (ergibt ca. 12 Portionen)

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8°C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Blueberry Cheesecake

Art.-Nr.: 54896 • Ktn. à 10,2 kg (6 x 1.700 g) • oK, oF, OLV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Eine leckere Kombination aus einer Käsemasse mit Frischkäse, Sahne sowie saftigen Waldheidelbeeren. Der Boden besteht aus einem hellen Cookie-Teig.

Kuchengröße D = 24 cm, fertig geschnitten (ergibt ca. 12 Portionen)

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit im Kühlschrank (<= 8°C) ca. 12 Stunden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.

Gebäck



Mini-Apfelschnecken

Art.-Nr.: 54732 • Ktn. à 2,76 kg (69 Stück à 40 g) • oK, oF, OLV, oGl, TK

Beschreibung: Hefefettgebäck mit 27 % Apfelfüllung, fertig gebacken, tiefgefroren,

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.





Süße Mini-Mischkiste

Art.-Nr.: 54733 • Ktn. à 3,125 kg (125 Stück à 25 g) • oK, oF, 2, OLV, oGl, TK

Beschreibung: 4 unterschiedliche Mini-Gebäck-Varianten: Apfelplunder, Spritzring mit Zimt & Zucker, Buttercroissant & Quarkbällchen

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mini-Muffin Box

Art.-Nr.: 54734 • Ktn. à 1,2 kg (60 Stück à 20 g) • 1, oGl, TK

Beschreibung: Rührkuchenteig in Muffinform in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Red Velvet, Blueberry, Marmor Muffin, fertig gebacken

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mini-Streuselkissen

Art.-Nr.: 54735 • Ktn. à 4,8 kg (120 Stück à 40 g) • oK, oF, OLV, oGl, TK

Beschreibung: Butterhefengebäck mit Butterstreusel & Zuckerguss in 3 Geschmacksrichtungen (Natur, mit Johannisbeeren, mit Apfelstücken). Fertig gebacken, tiefgefroren. Stückgröße L: 70 mm, B: 60 mm, H: 18 mm

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mini Gugelhupf Natur

Art.-Nr.: 54730 • Ktn. à 1,92 kg (48 Stück à 40 g) • oK, oF, OLV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Rührkuchen in Gugelhupf-Form, fertig gebacken, tiefgefroren. Stückgröße D: 60 mm, H: 35 mm

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mini Gugelhupf Schoko

Art.-Nr.: 54731 • Ktn. à 1,92 kg (48 Stück à 40 g) • oK, oF, OLV, oGl, oP, TK

Beschreibung: Kakaohaltiger Rührkuchen in Gugelhupf-Form, fertig gebacken, tiefgefroren. Stückgröße D: 60 mm, H: 35 mm

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.





Mini-Gebäck Caramba Bite

Art.-Nr.: 54773 • Ktn. à 2,6 kg (105 Stück à 25 g) • oK, oF, oG, OLV, oGI, J, TK

Beschreibung: Mini-Siedegebäck mit verführerischem Karamell-Kern, mit Traubenzucker abgestaubt, fertig gebacken, tiefgefroren

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 90 Minuten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mini-Gebäck Choc-o-lot Bite

Art.-Nr.: 54774 • Ktn. à 2,6 kg (105 Stück à 25 g) • oK, oF, oG, OLV, oGI, J, TK

Beschreibung: Mini-Siedegebäck mit Kakao und Schokoladenfüllung, mit Traubenzucker abgestaubt, fertig gebacken, tiefgefroren

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 90 Minuten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mini Buttermilchbällchen

Art.-Nr.: 54885 • Ktn. à 2 kg (111 Stück à 18 g) • oK, oF, OLV, oGI, TK

Beschreibung: Kleine Bällchen mit Zucker dekoriert. Siedegebäck aus Brandmasse. Fertig gebacken, tiefgefroren.

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Mini Donuts Mischkarton

Art.-Nr.: 54879 • Ktn. à 1,8 kg (3 x 50 Stück à ca. 12 g) • oK, oF, OLV, oGI, TK

Beschreibung: Mischkarton, bestehend aus kleinen Donuts, dekoriert mit heller, pinkfarbener und kakaohaltiger Glasur. Siedegebäcke mit Pflanzenfettglasur, mit kakaohaltiger Fettglasur, fertig gebacken, tiefgefroren

Zubereitung: Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Auftauzeit bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen: Gebackene Produkte ca. 3-4 Tage, Sahneprodukte ca. 2 Tage, Obstkuchen ca. 1-2 Tage.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Gluten	Eier	Fisch	Soja	Milch	Nuss	Sellerie	Senf	Sesam	okA	oK	V	Veg	Lf	Gf
			A	C	D	F	G	H	L	M	N						

Burger & Co. vegan

54175	vegane Falafel-Bagel - 50 Stk. à 60 g	Ktn. à 3 kg	A														
54161	vegane Gemüsebällchen - 266 Stk. à 15 g	Ktn. à 4 kg	A							M							
54163	vegane Gemüseschnitzel - 40 Stk. à 100 g	Ktn. à 4 kg	A			F				M							
54480	Kürbis-Falafel-Bällchen - 160 Stk. à 25 g	Ktn. à 4 kg															
54176	Süßkartoffel-Amaranth-Burger - 40 Stk. à 125 g	Ktn. à 5 kg															
54415	Kichererbsen-Burger - ca. 32 Stk. à ca. 125 g	Ktn. à 4 kg															
54167	vegan wie Hackbällchen - 266 Stk. à 15 g	Ktn. à 4 kg	A							M							
54165	vegan wie Nuggets - 200 Stk. à 20 g	Ktn. à 4 kg	A							M							
54164	vegan wie Schnitzel - 40 Stk. à 100 g	Ktn. à 4 kg	A							M							
54421	veganes Knusperschnitzel - 40 Stk. à ca. 90 g	Ktn. à 3,6 kg	A							M							
54179	vegane Crispy Nuggets - 200 Stk. à 20 g	Ktn. à 4 kg	A			F											
54169	vegane Wokstreifen	Ktn. à 4 kg	A			F											
54189	vegan wie Backfisch - 78 Stk. à 75 g	Ktn. à 5,85 kg	A														
54173	vegan wie Fischstäbchen - ca. 133 Stk. à 30 g	Ktn. à 4 kg	A							M							

Menükomponenten vegetarisch/vegan

58200	vegan wie Bratwurst - 50 x 100 g	Ktn. à 5 kg				F											
54192	vegan wie Currywurst in Sauce - 5 x 2 kg	Ktn. à 10 kg				F											
54194	vegan wie Döner - 5 x 1 kg	Ktn. à 5 kg															
54212	vegan wie Gyros - 5 x 1 kg	Ktn. à 5 kg	A							M							
54185	vegan wie Hackfleisch auf Erbsenproteinbasis - 5 x 1 kg	Ktn. à 5 kg															
54573	Gemüse-Frikassee französische Art auf Erbsenproteinbasis	Ktn. à 10 kg															
54210	vegan wie Bolognese - 5 x 2 kg	Ktn. à 10 kg															
58215	vegan wie Leberkäse aus Pflanzeneiweiß - 4 x 2 kg	Ktn. à 8 kg															
54211	Chili sin Carne - vegan - 5 x 2 kg	Ktn. à 10 kg															
54405	Paprikaschote - rot - vegan - 50 x 200 g	Ktn. à 10 kg	A						L	M							

Convenience Pflanzlich

54250	Blumenkohl-Käse-Medaillon - 65 Stk. à 75g	Ktn. à 5 kg	A				G										
54383	Gemüse-Frikadelle - 67 Stk. à 75 g	Ktn. à 5 kg	A	C													
54170	Gemüse-Frikadelle - 42 Stk. à 120 g	Ktn. à 5 kg	A	C													
54316	Gemüsestrudel - 27 Port. à 250 g	Ktn. à 6,75 kg	A						L								
54195	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen - 40 Stk. à ca. 80 g	Ktn. à 3,2 kg	A				G				N						
54196	Pastinaken-Steckrüben-Rösti - 40 Stk. à ca. 80 g	Ktn. à 3,2 kg	A	C			G										



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Gluten	Eier	Fisch	Soja	Milch	Nuss	Sellerie	Senf	Sesam	okA	oK	V	Veg	Lf	Gf
			A	C	D	F	G	H	L	M	N						

Kartoffelprodukte

54256	Kartoffel-Taschen Frischkäse / Kräuter - 67 Stück à 75 g	Ktn. à 5 kg					G										
54382	Kartoffel-Taschen Tomate-Mozzarella - 80 Stück à 75 g	Ktn. à 6 kg					G										
54406	Bio Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter DE-ÖKO-006 - 83 Stück à 60 g	Ktn. à 5 kg					G										
54372	Mini-Rösti-Gratin Broccoli - 145 Stk. à ca. 33 g	Ktn. à 4,8 kg	A				G										
54373	Rösti-Lachs Snack - ca. 180 Stk. à 22 g	Ktn. à 4 kg			D		G										
54387	Bio Backofen Rösti-Ecken DE-ÖKO-006 - 2 x 2,5 kg	Ktn. à 5 kg															
54171	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte - 50 Stück à 100 g	Ktn. à 5 kg	A														

Teigtaschen

54313	Teigtasche mit asiatischer Gemüsefüllung - 222 Stück à 13,5 g	Ktn. à 3 kg	A			F					N						
54314	Teigtasche mit traditioneller Hähnchenfleischfüllung - 222 Stück à 13,5 g	Ktn. à 3 kg	A	C													
54409	BIO Teigtasche mit Gemüsefüllung DE-ÖKO-039 - 222 Stück à 13,5 g	Ktn. à 3 kg	A			F					N						

Suppeneinlagen

54483	Grießklößchen - ca. 750 Stück à 8 g	Ktn. à 6 kg	A	C													
54484	Markklößchen - ca. 2000 Stück à 3 g	Ktn. à 6 kg	A	C													

Convenience Fleisch

54401	Feuerspieße "Budapest" mit gebratenen Fleischklößen - 50 x 150 g	Ktn. à 7,5 kg	A														
54274	Lachsschnitzel vom Schwein, paniert - 60 x 110 g	Ktn. à 6 kg	A	C													
54278	Marienfelder Schnitzel, paniert - 50 x 140 g	Ktn. à 7 kg	A	C													
54283	Bayerischer Leberkäse - 4 x 2,0 kg	Ktn. à 8 kg															
54288	Schweinerücken mit mediterraner Kruste - 3 x ca. 2,25 kg	Ktn. à 6,7 kg					G		L								
54356	Schweinerücken mit Allgäukruste - 3 x 2,9 kg	Ktn. à 8,7 kg	A				G		L								
54367	Hubertusbraten mit Edelpilzfüllung - 3 x ca. 2,7 kg	Ktn. à 8,1 kg	A						L								
54287	Pfefferspießbraten - 2 x ca. 3 kg	Ktn. à 6 kg		C			G		L	M							
54275	Kohlrouladen mit 80g roher Hackfleischfüllung - 60 x 200 g	Ktn. à 12 kg	A														
54403	Paprikaschote - rot - Klassik - 40 x 200 g	Ktn. à 8 kg		C													
54410	Rinderhacksteak "Hacienda" - 25 x ca. 150g	Ktn. à 3,75 kg	A	C						M							
54273	Frikadellen "Classic" - 40 x 125 g	Ktn. à 5 kg	A	C													
54369	Königsberger Klopse - 300 x 35 g	Ktn. à 10,5 kg	A	C													
54368	Jägerschnitte gegart und paniert - 100 x 70 g	Ktn. à 7 kg	A														
58210	Original Thüringer Rostbratwurst roh - 10 x 10 Stk. à 110 g	Ktn. à 11 kg															
54195	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen - 40 Stk. à ca. 80 g	Ktn. à 3,2 kg	A				G				N						



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Gluten	Eier	Fisch	Soja	Milch	Nuss	Sellerie	Senf	Sesam	okA	oK	V	Veg	Lf	Gf
			A	C	D	F	G	H	L	M	N						
Convenience Geflügel																	
54364	Chicken-Crossies, paniert - 140 Stck. à 18-25 g	Ktn. à 3 kg	A										●				
54360	Hähnchenbrustfilet paniert - 25 x 120 g	Ktn. à 3 kg	A										●				
54362	Hähnchenschnitzel paniert - 70 x 100 g	Ktn. à 7 kg	A										●				
54365	Hähnchenbrustfilet 'Cordon bleu' - 60 x 150 g	Ktn. à 9 kg	A				G										
54361	Hähnchenbrustfilet Frischkäse-Kräuter-Füllung - 20 x 150 g	Ktn. à 3 kg	A				G						●				
54363	Hähnchenbrustfilet 'Piccata Milanese' - 20 x 150 g	Ktn. à 3 kg	A	C			G						●				
54481	1/2 Paprikaschote - rot - Geflügel - 50 x ca. 90 g	Ktn. à 4,5 kg	A	C									●				
54456	Geflügel-Partyfrikadellen - ca. 240 Stk. à ca. 25 g	Ktn. à 6 kg	A	C									●				
54458	Geflügelfrikadelle - 80 Stück à ca. 80 g	Ktn. à 6,4 kg	A										●				
54265	Putenrollbraten portioniert - 6 x 20 Port. à 80 g	Ktn. à 9,6 kg										●				●	●
54359	Putenbrust mit Spinat-Tomatenfüllung - 3 St. à ca. 2,2 kg	Ktn. à 6 kg					G		L	M			●				

Convenience Fisch																	
54354	Alaska Seelachsfilet im Backteig - ca. 32 x 190 g	Ktn. à 6,08 kg	A		D								●			●	
54423	Alaska Seelachsfilet im Backteig - ca. 50 x 100 g	Ktn. à 5 kg	A	C	D		G						●				
54350	Alaska-Seelachs-Knusperfilet - 38 x 160 g	Ktn. à 6,08 kg	A		D								●				
54346	Alaska-Seelachsfilet, Kürbiskernpanade - ca. 60 x 100 g	Ktn. à 6 kg	A		D								●				
54349	Alaska-Seelachsfilet, Brezelpanade - ca. 60 x 100 g	Ktn. à 6 kg	A		D								●			●	
54336	Knusper-Filet Honig-Senf - 60 x 100 g	Ktn. à 6 kg	A		D		G			M			●				
54335	Knusper-Filet Käse-Kräuter - 60 x 100 g	Ktn. à 6 kg	A		D		G						●				
54337	Knusper-Filet Tomate - 60 x 100 g	Ktn. à 6 kg	A		D								●				
54338	Pazifisches Rotbarsch-Filet paniert - ca. 33 x 140-160 g	Ktn. à 5 kg	A		D											●	
54341	Wildlachs in Knusperbackteig	Ktn. à 6 kg	A		D								●			●	
54351	Seemann's Burger Lauch-Zwiebel	Ktn. à 3,6 kg			D								●			●	●
54352	Fisch-Nuggets Kibbeling - ca. 165 Stk. à 20 - 40 g	Ktn. à 5 kg	A		D								●			●	
54420	Viktoria-See-Barschfilet - ca. 15 x 300-500 g	Ktn. à 6 kg			D								●			●	●
54411	Tilapia-Filet - ca. 58 x 140 - 200 g	Ktn. à 10 kg			D								●			●	●
54412	Zanderfilet mit Haut - ca. 15 Stk. à 500-800 g	Ktn. à 10 kg			D								●			●	●
54353	Kabeljau Loins ohne Haut - ca. 33 x 140 - 160 g	Ktn. à 5 kg			D								●			●	●
54246	Kap-Seehecht Loins, geformt, ohne Haut, - ca. 50 x 90 - 110 g	Ktn. à 5 kg			D								●			●	●
54248	Seelachsfilet Loins - ca. 29 x 160 - 180 g	Ktn. à 5 kg			D								●			●	●
54299	Zanderfilet mit Haut - ca. 33 Stk. à 120 - 170 g	Ktn. à 5 kg			D								●			●	●
54196	Pastinaken-Steckrüben-Rösti - 40 Stk. à ca. 80 g	Ktn. à 3,2 kg	A	C			G						●		●		



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Gluten	Eier	Fisch	Soja	Milch	Nuss	Sellerie	Senf	Sesam	okA	oK	V	Veg	Lf	Gf
			A	C	D	F	G	H	L	M	N						

Fingerfood/Snacks

54695	Mini Mix Schnecken, 3-fach sort., gesalzen - 225 x ca. 33g	Ktn. à 7,425 kg	A	C			G										
54697	Mini Blätterteig-Kiste, pikant, 3-fach sortiert - 72 x ca. 96 g	Ktn. à 2,88 kg	A														

Passierte Kost

54487	Mischbrot - passiert und zubereitet - 50 x 40 g	Ktn. à 2 kg	A				G										
-------	---	-------------	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Süße Spezialitäten

54228	Dessert-Germknödel mit Heidelbeerfüllung - 45 St. à 60 g	Ktn. à 2,7 kg	A	C			G										
54227	Fruchtknödel Marille - 100 x 60 g	Ktn. à 6 kg	A	C			G										
54371	Nougatknödel - ca. 90 x 55g	Ktn. à 5 kg	A	C		F	G	H									
54377	Kaiserschmarrn ohne Rosinen - 2 x 2,5 kg	Ktn. à 5 kg	A	C			G										
54376	Kaiserschmarrn mit Rosinen "Wiener Art" - 1 x 5 kg	Ktn. à 5 kg	A	C			G										
54231	Original Wiener Apfelstrudel portioniert - 8 Stangen à 750 g	Ktn. à 6 kg	A														
54233	Topfenstrudel (Quarkstrudel) portioniert - 8 Stangen à 750 g	Ktn. à 6 kg	A	C			G										

Kuchen / Torten

54825	Butterkuchen - 36 Stück à ca. 58 g	Ktn. à 2,1 kg	A	C			G										
54783	Kirsch-Pudding-Streuselkuchen - 112 Stück à ca. 71 g	Ktn. à 8 kg	A			F											
54786	Pudding-Streuselkuchen - 84 Stück à ca. 86 g	Ktn. à 7,2 kg	A	C			G										
54719	Pflaumen-Streuselkuchen - 63 Stück à ca. 119 g	Ktn. à 7,5 kg	A	C			G	H									
54728	Apfel-Streuselkuchen - 63 Stück à ca. 129 g	Ktn. à 8,1 kg	A														
54721	Mohn-Quark-Streuselkuchen - 63 Stück à ca. 162 g	Ktn. à 10,2 kg	A	C		F	G										
54838	Schoko-Bleckkuchen, geschnitten - 72 Stück à ca. 58 g	Ktn. à 4,2 kg	A	C			G										
54727	Bienenstich - 63 Stück à ca. 98 g	Ktn. à 6,15 kg	A	C		F	G	H									
54713	Zitronenkuchen - 63 Stück à ca. 100 g	Ktn. à 6,3 kg	A	C			G										
54726	Schoko-Kokos-Kuchen - 63 Stück à ca. 119 g	Ktn. à 7,5 kg	A	C			G										
54724	Aprikosenkuchen - 63 Stück à ca. 116 g	Ktn. à 7,29 kg	A	C				H									
54717	Himbeer-Pistazien-Kuchen - 72 Stück à ca. 90 g	Ktn. à 6,48 kg	A	C			G	H									
54890	Kirsch-Pfirsich-Schnitte - 3 x 32 Stück à 40,6 g	Ktn. à 3,9 kg	A	C			G										
54891	Mandarinen-Johannisbeer-Schnitte - 3 x 21 Stück à 66,6 g	Ktn. à 4,2 kg	A	C			G										
54795	Wiener Apfel-Bleckkuchen - 60 Stück à 95 g	Ktn. à 5,7 kg	A	C			G	H									
54884	Heidelbeer-Limetten-Bleckkuchen - 72 Stück à 80 g	Ktn. à 5,76 kg	A														
54723	Schoko-Rote-Grütze Kuchen - 63 Stück à ca. 68 g	Ktn. à 4,32 kg	A	C													
54718	Käsekuchen - 63 Stück à ca. 131 g	Ktn. à 8,25 kg	A	C			G										



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Gluten	Eier	Fisch	Soja	Milch	Nuss	Sellerie	Senf	Sesam	okA	oK	V	Veg	Lf	Gf
			A	C	D	F	G	H	L	M	N						
Kuchen / Torten																	
54764	Käse-Mandarinen-Schnitte - 80 Stück à 142,5 g	Ktn. à 11,4 kg	A	C			G										
54901	Donauwelle - 60 Stück à 97,5 g	Ktn. à 5,85 kg	A	C			G										
54870	Tiramisu-Sahneschnitte - 60 Stück à 113 g	Ktn. à 6,87 kg	A	C			G										
54864	Beeren-Sahneschnitte - 60 Stück à 132,5 g	Ktn. à 7,95 kg	A	C			G										
54867	Himbeer-Sahneschnitte - 60 Stück à 125 g	Ktn. à 7,5 kg	A	C			G										
54875	Gourmet Apfeltorte, rund - 4 x 2,250 kg	Ktn. à 9 kg	A	C				H									
54889	Pfirsich-Maracuja-Cheesecake, rund - 6 x 1,550 kg	Ktn. à 9,3 kg	A	C			G										
54896	Blueberry Cheesecake rund - 6 x 1,700 kg	Ktn. à 10,2 kg	A	C			G										
Gebäck																	
54732	Mini-Apfelschnecken - 69 Stück à 40 g	Ktn. à 2,76 kg	A	C			G										
54733	Süße Mini Mischkiste, 4-fach sortiert - 125 Stück à 25 g	Ktn. à 3,125 kg	A	C			G										
54734	Mini-Muffin Box, 3-fach sortiert - 60 Stück à 20 g	Ktn. à 1,2 kg	A	C			G										
54735	Mini-Streuselkissen - Mischkarton 120 Stück à ca. 40 g	Ktn. à 4,8 kg	A	C			G										
54730	Mini Gugelhupf Natur - 48 Stück à 40 g	Ktn. à 1,92 kg	A	C			G										
54731	Mini Gugelhupf Schoko - 48 Stück à 40 g	Ktn. à 1,92 kg	A	C			G										
54773	Mini-Gebäck Caramba Bite - 105 Stück à 25 g	Ktn. à 2,6 kg	A	C			G										
54774	Mini-Gebäck Choc-o-lot - 105 Stück à 25 g	Ktn. à 2,6 kg	A	C			G										
54885	Mini Buttermilchbällchen - ca. 111 Stück à 18 g	Ktn. à 2,0 kg	A	C			G										
54879	Mini Donuts Mischkarton - 3 x 50 Stück à ca. 12 g	Ktn. à 1,8 kg	A	C		F	G										



PRODUKTMERKMALE

gemäß Kennzeichnungsverordnung:

oK = ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV;

oF = ohne Farbstoff;

oG = ohne Geschmacksverstärker;

1 = mit Farbstoff; **2** = mit Antioxidationsmittel;

3 = mit Geschmacksverstärker;

4 = mit Süßungsmittel/n;

5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n;

6 = enthält eine Phenylalaninquelle;

7 = Konservierungsmittel; **8** = mit Phosphat

WEITERE PRODUKTMERKMALE

V = vegan; **LV** = lacto-vegetabil; **OLV** = ovo-lacto-vegetabil; **OV** = Ovovegetabil;

Rd = mit veterinäramtlich garantierten Rindbestandteilen; **oR** = ohne Rind;

FLEx = ausschließlich Fleischextrakt aus Südamerika; **oGl** = ohne Gelatine;

Sgl = Schweinegelatine; **Rgl** = Rindgelatine; **oHG** = ohne Huhn/Geflügelprodukte;

Ei = Fleischprodukte mit Ei; **D** = Diätetische Kostformen; **chKo** = cholesterinbedachte Kost;

SE = Seniorenernährung; **fzu** = fertig gezuckert; **fsü** = fertig gesüßt; **MS** = Meersalz; **J** = Jodsalz;

SR = Kochsalzreduziert gemäß Nährwertkennzeichnungsverordnung §6 Abs.2 Nr.3; **oS** = kochsalzfrei;

oP = ohne Palmöl, -fett; **ka** = kalorienreduziert; **Gts** = gefrier-tau-stabil; **Hfr** = Hefefrei;

CC = CookChill; **PK** = Pürierte Kost; **Lf** = lactosefrei; **Gf** = glutenfrei; **Pa** = Purinarm; **Alk** = Alkohol;

InP=Instantpulver; **oKa** = Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen gemäss LMIV(1169/2011). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.





100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

TK-Liefer- & Zahlungsbedingungen Großverbraucher/Gastronomie:

Die Lieferung erfolgt erst bei einem Warenwert ab 250,- € und einer Mindestabnahmemenge von 30 kg.
Geliefert wird Frei Haus. Bei Eil- oder Expressgutsendungen werden die Mehrkosten dem Käufer in Rechnung gestellt.
Lieferungsmöglichkeiten und Einschränkungen der zu liefernden Mengen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum und darf nicht verpfändet werden - sie ist auf Verlangen an uns zurückzugeben.
Sämtliche Angebote und Preise verstehen sich freibleibend zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Erfüllungsort für die Lieferung ist der Versandort.
Für den erteilten Auftrag sowie für alle zukünftigen sind ausschließlich unsere Verkaufs- und Lieferungsbedingungen maßgebend.
Des Widerspruchs gegen evtl. abweichende Bedingungen des Käufers bedarf es unsererseits nicht.
Die Rezepturen unserer Produkte können Änderungen unterliegen. Maßgebend für die Angaben der Artikel ist in jedem Fall die Kennzeichnung auf den Originalpackungen.

Mit Erscheinen dieser Ausgabe verlieren die früheren Auflagen ihre Gültigkeit.



Quelle: iStockphoto - Urheber/in: jule2018



Unsere Kompetenz IHR VORTEIL

Wir bieten Ihnen neben unseren Tiefkühlprodukten ein breites Sortiment an innovativen Produktlösungen aus den Bereichen Brühen, Suppen, Saucen, Würze und Würzmitteln, Feinkost, Desserts und Nahrungsergänzung.
Bei der Zusammenstellung unseres Sortiments achten wir streng darauf, dass unsere Produkte den aktuellen, marktgerechten Produktanforderungen entsprechen.
So weist unser Sortiment eine Vielzahl an Produkten auf, die z.B. den speziellen Merkmalen vegan/vegetarisch, allergenfrei, deklarationsfrei, glutenfrei, laktosefrei oder cook & chill entsprechen.

Unser Service

- Persönliche Vor-Ort-Betreuung durch unsere erfahrenen Fachberater im Außendienst
- Kompetente Beratung von Großkunden durch unser Key-Account-Management
- Unkomplizierte Bestellabwicklung sowie unverzügliche Bearbeitung Ihrer Aufträge
- Kooperation mit allen gängigen EDV-Bestellsystemen
- Regelmäßige Präsenz auf allen relevanten Messen und Veranstaltungen
- Gemeinsame Produktentwicklung nach Ihren Anforderungen

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
GV-Vertrieb
Gottlieb-Daimler-Straße 7
D-24568 Kaltenkirchen

Fon +49 4191 91924-222
Fax +49 4191 91924-294
Mail info@wela-gv.de
Web www.wela-gv.de

Kompetente Fachberatung aus Leidenschaft!
Ihr persönlicher Fachberater besucht Sie gern vor Ort oder berät Sie telefonisch zu all Ihren Belangen und Fragen.

*Hier finden Sie Ihren persönlichen
Fachberater im Außendienst!*

