



Ihr Spezialist für
Tiefkühl
Convenience



Inhaltsverzeichnis

	Fisch-Convenience	6-25
	Gemüse-Convenience	27-28
	Geflügel-Convenience	29
	Käse-Convenience	30-34
	Mehlspeis-Convenience	35-45
	Bio-Mehlspeis-Convenience	47-50

ZUBEREITUNGS-PIKTOGRAMME

Unsere Piktogramme stellen die unterschiedlichen Zubereitungsmöglichkeiten unserer Produkte dar. Die genannten Angaben sind Circa-Werte und können abhängig von Gerät und Hersteller variieren. Sollten Sie Fragen zu den Zubereitungsarten haben oder weitere Informationen benötigen, steht Ihnen unser Team gerne jederzeit zur Verfügung.



FRITEUSE



BACKOFEN



AUFTAUEN LASSEN



KOCHTOPF



PFANNE



FÜR ALLE INDUKTIONS-
VERFAHREN GEEIGNET



MIKROWELLE



KONVEKTOMAT



Ihr Spezialist für Tiefkühl-Convenience- Produkte



Unser Sortiment zeichnet sich durch eine breite, kundenorientierte und umfangreiche Produktpalette an Tiefkühl-Convenience für die Gastronomie, Sozial- und Gemeinschaftsverpflegung, den Großverbraucher und Caterer aus.

Unser Ziel ist es, eine ausgewogene Produktvielfalt auf hohem Qualitätsniveau, innovativ und marktgerecht auszubauen.

Schwerpunkt unseres Sortiments sind Fisch-, Käse-, Geflügel-, Gemüse-, sowie Mehlspeis-Convenience-Spezialitäten.

Fisch Convenience Spezialitäten



Sind Sie auf der Suche nach Abwechslung, Vielfalt oder gar einem leckeren Klassiker? Dann finden Sie bei uns Ihren Fang des Tages.

Unsere große Auswahl an Fisch in vielerlei Varianten, Portionsgrößen und Zubereitungsarten lädt zum Stöbern ein.

Ob Fisch – paniert – gefüllt – mit Geschmackspanaden – im Backteig – geräuchert – in fettreduzierter oder gluten- und lactosefreier Panade, die große Vielfalt unserer Fisch-Convenience-Produkte überzeugt auch Ihren Tischgast zum Fischliebhaber zu werden.

Viel Spaß beim Angeln.

Verantwortung und Nachhaltigkeit



MSC-C-51402

Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de



ASC-C-03249

Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.
www.asc-aqua.org

Zusammen mit unseren Produktionspartnern achten wir auf einen verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen der Meere.

Daher kommt schon heute ein Großteil unserer Fischprodukte aus stabilen und nachhaltigen Fängen und Zuchten.

Diese sind MSC und ASC zertifiziert.





60020

Makrelenfilet-Happen

geschnitten, geräuchert, gewürzt, praktisch grätenfrei, tiefgefroren

1 Karton enthält:

ca. 500 g Paprika-Makrelenfilet	ca. 500 g Pfeffer-Makrelenfilet
ca. 500 g Kräuter-Makrelenfilet	ca. 500 g Makrelenfilet natur

2,0 kg Karton Stück ca. 25-30 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



Einfach auftauen lassen,
nach Wunsch kurz erwärmen

Unser Serviervorschlag:
Räucherfisch Canapes
mit einer würzigen Cocktailsoße
oder einem Sahnemeerrettich,
garniert auf frischen Salatblättern
mit fruchtigen Tomaten,
leckeren Gurken und Paprikastücken.
Wahlweise auf frischem Baguette
oder Pumpernickel.



60010

Makrelenfilets

natur, geräuchert, prakt. grätenfrei,
tiefgefroren

2,0 kg Karton
ca. 20 Stück je ca. 100 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



Einfach auftauen lassen,
nach Wunsch kurz erwärmen

6504000

Lachsfilet Limette-Petersilie paniert



Lachsfiletstücke paniert, mit Limetten-Aroma und Petersilie, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, ASC-zertifiziert

3,0 kg Karton ca. 35-45 Stück je ca. 60-90 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 10-15 Min.



200 °C
ca. 10-15 Min.



180 °C
ca. 5-7 Min.



8-10 Min.,
mittlere Hitze,
mehrmals wenden



LA 6505

Knusperlachs „Delice“

Lachs mit Lauch-Käsecreme gefüllt, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,10 kg Karton 34 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.



LA 2555

Knusperlachs „Piccolino“

kleine Lachsportionen in Knusperpanade, aus Fischstücken zusammengefügt, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,0 kg Karton 100 Stück je ca. 50 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 12 Min.



180 °C
ca. 16 Min.



180 °C
ca. 3-4 Min.

Mehlierte Fischprodukte

Servier-Tipp: Hausgemachte Cocktailsoße

6 EL Ketchup, 4 EL Mayonnaise,
1 EL Cognac oder Whiskey, 1 Knoblauch-
zehe, 2 EL Orangensaft, 1 Spritzer Essig
oder Zitronensaft, Salz, Cayennepeffer,
Paprikapulver, Tabasco nach Belieben



mse 5625

Seelachsfilet „Meuniere“



wie gewachsen, in Weizenmehl gewendet,
vorgebraten, prakt. grätenfrei, tiefgefroren,
MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton Stück je 140-160 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 30 Min.



180 °C
ca. 30 Min.

5950

Pazifisches Klieschenfilet mehliert



wie gewachsen, mehliert, vorgebacken,
prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton mind. 34 Stück je ca. 120-140 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 20 Min.



200 °C
ca. 20 Min.



ca. 8 Min.,
mittlere Hitze,
mehrmals wenden

1604

Kap Seehechtfilet „Müllerinnen Art“

wie gewachsen, in Weizenmehl gewendet, vorgebraten,
prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,0 kg Karton mind. 43 Stück je ca. 85-115 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 15-18 Min.



180 °C
ca. 15-18 Min.



1609

Kap Seehechtfilet „Müllerinnen Art“

wie gewachsen, in Weizenmehl gewendet, vorgebraten,
prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,0 kg Karton mind. 26 Stück je 150-180 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 17-20 Min.



180 °C
ca. 17-20 Min.

msc 1859

Suprême Filet mehliert



Alaska Seelachs aus Filetblöcken geschnitten, mehliert,
vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, aus Fisch-
stücken zusammengefügt, MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton mind. 47 Stück je ca. 120 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 22-25 Min.



180 °C
ca. 22-25 Min.





6500616

Fisch-Nuggets



Alaska Seelachsfilet-Stücke in Knusperpanade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton Stück je 25-30 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 18-20 Min.



200 °C
ca. 18-20 Min.



180 °C
ca. 6-7 Min.



ca. 10-12 Min.
anbraten,
mehrmals wenden



8092

„Fischli“

Fischfiguren mit Seefisch, fein zerkleinert, prakt. grätenfrei, geformt, paniert, vorgebraten, tiefgefroren

5,0 kg Karton ca. 100 Stück je ca. 50 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 15 Min.



180 °C
ca. 20 Min.



175 °C
ca. 5 Min.



ca. 6-8 Min.
mehrmals wenden



mse 7550

Mini-Knusper Seelachs



Seelachs paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,04 kg Karton ca. 63 Stück je ca. 80 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 20 Min.



200 °C
ca. 25 Min.





6502500

Kap Seehecht paniert



aus Filetblöcken geformt, paniert, vorgebacken,
prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton Stück ca. 150 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 17-20 Min.



200 °C
ca. 17-20 Min.



180 °C
ca. 5-6 Min.



ca. 6-8 Min.
mittlere Hitze,
mehrmals wenden



to 7500

Ostseedorsch

Dorsch paniert, aus Fischstücken zusammengefügt,
vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,28 kg Karton 33 Stück je ca. 160 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 25 Min.



200 °C
ca. 35 Min.



mse 7535

Flipperseelachs



Seelachs paniert, aus Fischstücken zusammengefügt,
vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren,
MSC-zertifiziert

5,28 kg Karton 33 Stück je ca. 160 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 30 Min.



200 °C
ca. 35 Min.



mse 8087

Fischspieß



Seelachs in Knusperpanade, aus Fischstücken zusammengefügt,
vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren,
MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton 40 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 25 Min.



200 °C
ca. 35 Min.

BELIEBT BEI
KINDERN



to 2553

Mini-Kabeljau gemüsemariniert

Kabeljau in Maispanade, aus Fischstücken
zusammengefügt, glutenfrei, vorgebacken,
prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,0 kg Karton ca. 100 Stück je ca. 50 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 12 Min.



180 °C
ca. 16 Min.



GLUTENFREI



mse 7555 + mse 7538

Seelachs in Maispanade



aus Fischstücken zusammengefügt, vorgebacken, gluten- und laktosefrei, prakt. grätenfrei, tiefgefroren,
MSC-zertifiziert

mse 7555

5,04 kg Karton ca. 63 Stück je ca. 80 g

mse 7538

5,28 kg Karton 33 Stück je ca. 160 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 20 Min.



200 °C
ca. 25 Min.



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



180 °C
ca. 25 Min.



200 °C
ca. 35 Min.



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

mse 2514

Seelachsfilet „Mexicana“



wie gewachsen, mit einer Käse-Taco-Panade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,0 kg Karton 28-42 Stück je ca. 120-180 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



185 °C
ca. 35 Min.



mse 7553

Seelachs in Kokospanade



Seelachs mit einer Curry-Ingwermarinade, umhüllt von Kokospanade, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, aus Fischstücken zusammengefügt, MSC-zertifiziert

5,04 kg Karton ca. 63 Stück je ca. 80 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 20 Min.



200 °C
ca. 25 Min.

BELIEBT BEI
KINDERN





ro 6532

Scholle mit Garnelen-Dillcreme

Scholle mit Garnelen-Dillcreme gefüllt, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,76 kg Karton 32 Stück je ca. 180 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 25 Min.



200 °C
ca. 35 Min.

se 7549

Seelachs „Jütland“

Seelachs mit dänischer Dillcreme und Garnelen gefüllt, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,55 kg Karton 30 Stück je ca. 185 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.



mse 6501

Seelachs „Toscana“



Seelachs mit Tomatengewürzcremefüllung, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,10 kg Karton 34 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.



se 6543

Seelachs „Normandie“

Seelachs gefüllt mit Schinken-Käse-Brokkolicreme, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,40 kg Karton 45 Stück je ca. 120 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.



mse 7510

Seelachs „Cordon Bleu“



Seelachs gefüllt mit Käse und Schinkenwürfeln, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,55 kg Karton 30 Stück je ca. 185 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.

se 7503

Seelachs „Bretagne“

Seelachs gefüllt mit Schinken-Käse-Brokkolicreme, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,55 kg Karton 30 Stück je ca. 185 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.





se 6503

Seelachs „Bretagne“

Seelachs mit Schinken-Brokkoli-Käsecreme gefüllt, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,10 kg Karton 34 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.

se 7547

Seelachs „Florentiner“

Seelachs mit Blattspinat-Käsefüllung, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,55 kg Karton 30 Stück je ca. 185 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.



se 6505

Seelachs „Porree“

Seelachs gefüllt mit Porree (Lauch) und Käse, aus Fischstücken zusammengefügt, paniert, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,10 kg Karton 34 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



170 °C
ca. 25 Min.



180 °C
ca. 30 Min.

Unser Serviervorschlag:
Kartoffel-Gemüsegratin
mit Blumenkohl
und Brokkoli

Fettreduzierte Panaden

WIKINGER
Fisch Convenience



6502214

Kabeljau „LOVET“ Limette-Petersilie



geformt, aus Fischstücken zusammengefügt, in fettreduzierter Panade mit Limetten-Aroma und Petersilie, vorgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton Stück 90-100 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



230 °C
ca. 12 Min.



230 °C
ca. 12 Min.



6503500

Kabeljaufilet „LOVET“



wie gewachsen, in fettreduzierter Panade mit Limetten-Aroma, vorgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton Stück je 160-200 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



230 °C
ca. 20 Min.



230 °C
ca. 20 Min.



Back to Fisch



7436

Kap Seehechtfilet im Backteig



wie gewachsen, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton mind. 28 Stück je 135-165 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



220 °C
ca. 15-17 Min.



220 °C
ca. 15-17 Min.



180 °C
ca. 7-8 Min.

7425

Alaska Seelachs Nuggets im Backteig



Alaska Seelachsfilet-Stücke in Backteig, vorgebacken, praktisch grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton Stück 25-35 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



210 °C
ca. 11-13 Min.



210 °C
ca. 11-13 Min.



180 °C
ca. 4-5 Min.





5948

Kabeljaufilet im Backteig



wie gewachsen, vorgebraten, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton mind. 26 Stück je 150-180 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



220 °C
ca. 15 Min.



220 °C
ca. 15 Min.



180 °C
ca. 7-8 Min.



msc 1964

Fisch im Backteig



Alaska Seelachs in Backteig, aus Fischstücken zusammengefügt, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,25 kg Karton mind. 27 Stück je ca. 180 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 18 Min.



200 °C
ca. 18 Min.



180 °C
ca. 6,5 - 7 Min.



Unser Serviervorschlag:
Fish and Chips
mit mediterranen Pommes
und einer Knoblauch-
Parmesan-Remoulade

5951

Alaska Seelachs Streifen im Backteig



wie gewachsen, vorgebacken, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

5,0 kg Karton Stück ca. 25-35 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



210 °C
ca. 10-15 Min.



210 °C
ca. 10-15 Min.



180 °C
ca. 3-5 Min.



6997

Alaska Seelachs im Backteig



aus Fischstücken zusammengefügt,
durchgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren,
MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton mind. 57 Stück je ca. 100 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



220 °C
ca. 12-14 Min.



220 °C
ca. 12-14 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



5949

Pazifisches Klieschenfilet mehlirt



wie gewachsen, mehlirt, durchgegart,
prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton mind. 54 Stück je ca. 85-105 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 12-14 Min.



180 °C
ca. 12-14 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



7430

Hoki „Müllerinnen Art“



Hoki mehlirt, aus Fischstücken zusammengefügt,
durchgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren,
MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton mind. 47 Stück je ca. 120 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
18-20 Min.
130 °C
35-45 Min.
aufgetaut



180 °C
18-20 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



msc 5931

Alaska Seelachs „Müllerinnen Art“



geformt, mehlirt, aus Fischstücken zusammengefügt,
durchgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton mind. 47 Stück je ca. 120 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 15-20 Min.



180 °C
ca. 15-20 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



Meer Vitamin Sea!



COOK
&
CHILL

Alaska Seelachs natur - MSC

aus Filetblöcken geformt, ca. 50 g,
durchgegart, prakt. grätenfrei,
tiefgefroren, MSC-zertifiziert

Art.-Nr. 6920



Lachsfilet Limette- Petersilie - ASC

Lachsfilet paniert, ca. 60-90 g,
vorgebacken, prakt. grätenfrei,
tiefgefroren, ASC-zertifiziert

Art.-Nr. 6504000



6920

Alaska Seelachs natur



aus Filetblöcken geformt, aus Fischstücken zusammen-
gefügt, durchgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren,
MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton mind. 110 Stück je ca. 50 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
10-12 Min.
20% Dampf



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



5928

Alaska Seelachs natur

aus Filetblöcken geformt, aus Fischstücken zusammen-
gefügt, durchgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

6,0 kg Karton mind. 57 Stück je ca. 100 g

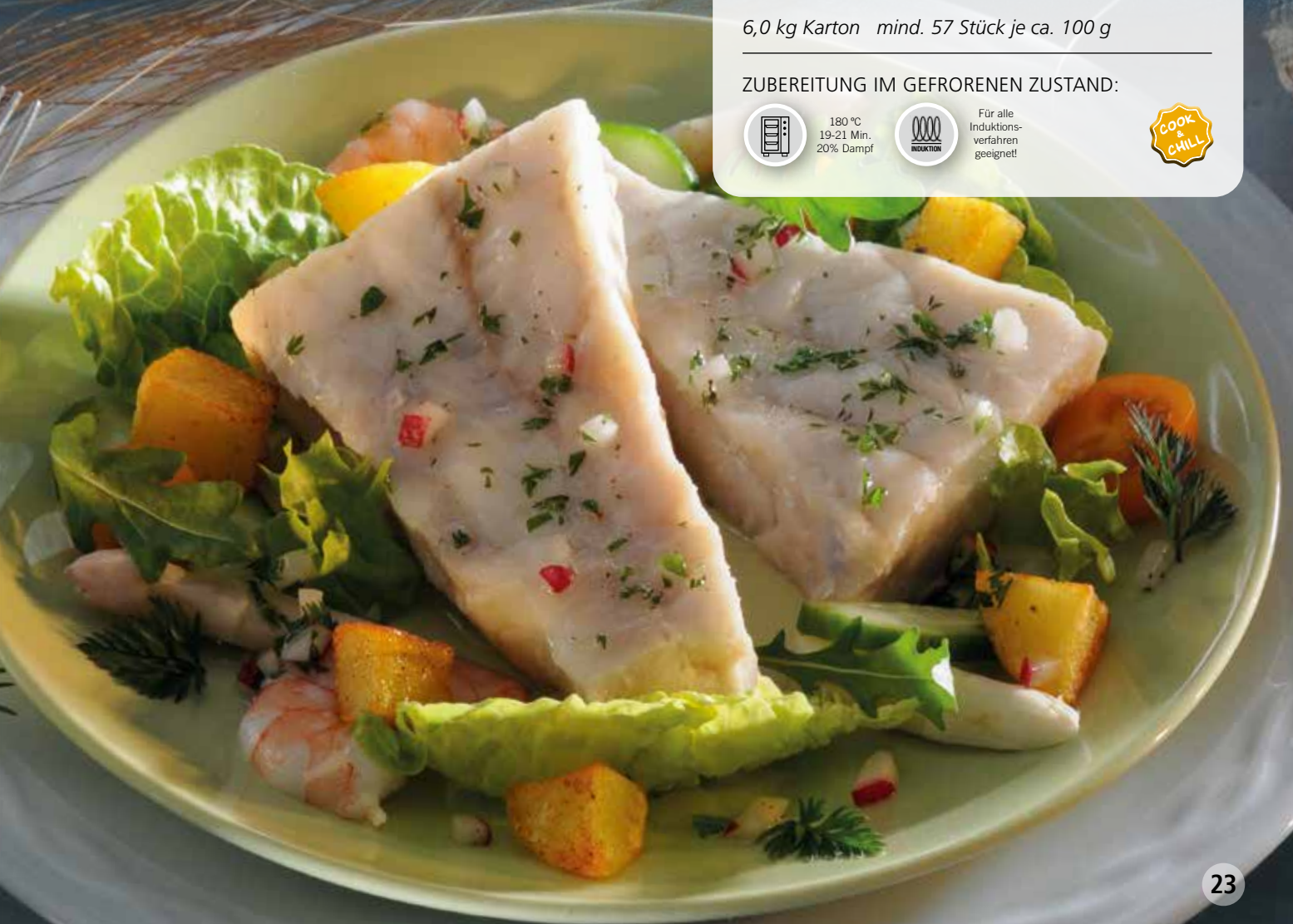
ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
19-21 Min.
20% Dampf



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!





msc 5132

Alaska Seelachs gebraten



Alaska Seelachs aus Filetblöcken geformt, aus Fischstücken zusammengefügt, leicht mehlert, gebraten, gegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren, MSC-zertifiziert

6,0 kg Karton mind. 47 Stück je ca. 120 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 10-12 Min.



180 °C
ca. 10-12 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



5248

Alaska Seelachs Loins mehlert

wie gewachsen, durchgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,0 kg Karton mind. 43 Stück je 90-110 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 15-18 Min.



180 °C
ca. 15-18 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



4965

Alaska Seelachs-Streifen in Mehrkornpanade



wie gewachsen, durchgegart, prakt. grätenfrei, tiefgefroren

5,0 kg Karton Stück 46-62 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND



200 °C
ca. 8-10 Min.



200 °C
ca. 8-10 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



5296

Alaska Seelachs Loins paniert

wie gewachsen, durchgegart, prakt. grätenfrei,
tiefgefroren

5,0 kg Karton mind. 43 Stück je 90-110 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 17-20 Min.



180 °C
ca. 17-20 Min.



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



Convenience Spezialitäten



Als Hauptgang oder als abgerundete Beilage auf Ihrem Menüplan.
Unser originelles, einzigartiges Convenience-Angebot wird Sie überzeugen.

Das unkomplizierte Handling unserer Produkte lässt sich auch in Ihrer Küche problemlos umsetzen.



0008

Zucchini mit Ratatouille und Mozzarella

Zucchinihälften gefüllt mit Gemüse (Tomate, Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Paprika) und Mozzarellakäse, tiefgeforen

5,0 kg Karton ca. 30 Stück je ca. 165 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENE ZUSTAND:



160-180 °C
ca. 25-30 Min.



160-180 °C
ca. 25-30 Min.



VEGETARISCH

0011

Zucchini mit Ratatouille und Reis

Zucchinihälften gefüllt mit Gemüse (Tomate, Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Paprika) und vorgegartem Reis, tiefgeforen

5,0 kg Karton ca. 30 Stück je ca. 165 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENE ZUSTAND:



200 °C
ca. 20 Min.



200 °C
ca. 20-25 Min.



VEGETARISCH



0033

Gefüllte Zucchini

Zucchinihälfte mit einer vegetarischen Gemüsaufgabe und heller Soße, tiefgeforen

4,0 kg Karton 21-23 Stück je ca. 170 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENE ZUSTAND:



200 °C
ca. 20 Min.



200 °C
ca. 20-25 Min.



VEGETARISCH

5809

Gemüselaiichen „Gartenfein“



Kartoffel-Gemüselaiichen mit Karotten, Erbsen, Brokkoliröschen und Gartenkräutern, vegan, vorgebacken, tiefgefroren

6,0 kg Karton Stück ca. 100 g / 4 Beutel je 1,50 kg

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 15-17 Min.



180 °C
ca. 15-17 Min.



170 °C
ca. 4-5 Min.



bei mittlerer Hitze
goldbraun braten
(wenden)

VEGAN



Unser
Serviervorschlag:

Veggie-Burger

mit Avocado-Creme,
Soja-sprossen
und Rucola

0054

Rote Paprika mit Ratatouille und Mozzarella

Rote Paprika halbiert, gefüllt mit Gemüse (Tomate, Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Paprika) und Mozzarellakäse, tiefgefroren

5,0 kg Karton ca. 32 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 20-25 Min.



200 °C
ca. 20-25 Min.





0024

Putentasche „Cordon Bleu“



Putenfleischzubereitung mit Käse und Putenschinken gefüllt, geformt, aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, gegart, tiefgefroren

5,0 kg Karton mind. 48 Stück je ca. 100 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 20-25 Min.



180 °C
ca. 20-25 Min.



0038

Dschungel-Tiere



Hähnchenfleischzubereitung in Form von Löwe, Elefant, Krokodil und Nilpferd, geformt, aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, fertig gegart, tiefgefroren

5,0 kg Karton mind. 185 Stück je ca. 25 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 10 Min.



200 °C
ca. 12-15 Min.



180 °C
ca. 3-4 Min.



auf jeder Seite
ca. 4 Min.
braten



4145

Putinchen



Putenfleischzubereitung in Geflügelform, aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, gegart, tiefgefroren

5,0 kg Karton ca. 50 Stück je ca. 100 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



220 °C
ca. 10 Min.



220 °C
ca. 10 Min.



auf jeder Seite
ca. 2 Min.
braten



Unsere Käse-Klassiker



1033700

Knusper Back-Camembert

45% Fett i. Tr., paniert, vorgebacken, tiefgefroren

1,8 kg Karton 24 Stück je 75 g



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 14-16 Min.



180 °C
ca. 14-16 Min.



160 °C
ca. 5-7 Min.



ca. 6-8 Min.
mittlere Hitze,
mehrmals wenden



1033800

Hetax Back-Käse

traditioneller Weichkäse aus Kuhmilch,
45% Fett i. Tr., paniert, vorgebacken, tiefgefroren

1,8 kg Karton 24 Stück je 75 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
ca. 12-14 Min.



180 °C
ca. 12-14 Min.



160 °C
ca. 5-6 Min.



ca. 10-12 Min.
bei mittlerer Hitze,
mehrmals wenden



1033500

Grill/Ofen-Camembert unpaniert



VEGETARISCH

Camembert gewürzt, tiefgefroren

1,92 kg Karton 16 Stück je ca. 120 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



160 °C
ca. 16-20 Min.



160 °C
ca. 16-20 Min.



Auch für die Pfanne
oder den Grill geeignet



Unser Serviervorschlag:

- * Käse statt Fleisch
angerichtet mit Grillgemüse
- * Rustikale Bauernplatte
geräucherter Schinken und rustikales Brot
- * Burger Variationen
- * Salatteller mal anders
... und vieles mehr

Unser Serviervorschlag:
**Salat-Bouquet
„griechische Art“**
mit grünen und schwarzen
Oliven, roten Zwiebeln
und Olivenöl-Vinaigrette.
Dazu ein Quark-Kräuter-Dip.

1031000

Original griechischer Feta-Käse paniert

aus Schafs- und Ziegenmilch, mind. 43% Fett i. Tr.,
paniert, vorgebacken, tiefgefroren

1,8 kg Karton 24 Stück je 75 g



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 10-12 Min.



200 °C
ca. 10-12 Min.



160 °C
ca. 4-5 Min.



ca. 8 Min.,
mehrmals wenden



1033832

Hetax im Blätterteig mit Spinatfüllung

Blätterteig gefüllt mit Weichkäse und Spinat, vorgebacken, tiefgefroren

3,12 kg Karton 24 Stück je ca. 130 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 22 Min.



200 °C
ca. 22 Min.



VEGETARISCH



1033833

Hetax im Blätterteig mit Ratatouillefüllung

Blätterteig gefüllt mit Weichkäse und Ratatouille, vorgebacken, tiefgefroren

3,12 kg Karton 24 Stück je ca. 130 g ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



200 °C
ca. 22 Min.



200 °C
ca. 22 Min.



VEGETARISCH



4002093

Hirtentasche

Art Bauern-Landteig gefüllt mit Weichkäse und Spinat, fix und fertig, tiefgefroren

5,25 kg Karton 35 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG

IM GEFRORENEN ZUSTAND:



160 °C
ca. 13 Min.
(mit Combi-Dampf)



600 Watt
ca. 6 Min.



bei mittlerer Hitze
beidseitig anbraten



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



VEGETARISCH



4002090

Mediterrane Römertasche

Art Bauern-Landteig gefüllt mit Weichkäse und mediterranem Gemüse, fix und fertig, tiefgefroren

5,25 kg Karton 35 Stück je ca. 150 g

ZUBEREITUNG

IM GEFRORENEN ZUSTAND:



160 °C
ca. 13 Min.
(mit Combi-Dampf)



600 Watt
ca. 6 Min.



bei mittlerer Hitze
beidseitig anbraten



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



VEGETARISCH



4002092

Lauchtasche

Art Bauern-Landteig gefüllt mit Lauchgemüse in Bechamelsauce, fix und fertig, tiefgefroren

5,0 kg Karton 50 Stück je 100 g

ZUBEREITUNG
IM GEFRORENEN ZUSTAND:



160 °C
ca. 10 Min.
(mit Combi-Dampf)



600 Watt
ca. 3-4 Min.
erwärmen



bei mittlerer Hitze
beidseitig anbraten



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



VEGETARISCH



4002091

Gemüsetasche „Vitality“

Art Bauern-Landteig gefüllt mit Gemüsejulienne in Bechamelsauce, fix und fertig, tiefgefroren

5,0 kg Karton 50 Stück je 100 g

ZUBEREITUNG
IM GEFRORENEN ZUSTAND:



160 °C
ca. 15 Min.
(mit Combi-Dampf)



600 Watt
ca. 5 Min.
erwärmen



bei mittlerer Hitze
beidseitig anbraten



Für alle
Induktions-
verfahren
geeignet!



VEGETARISCH



Unser TIPP:

Veganes Cocktail Dip

- 1 Packung Soja Creme
- * 1 Zwiebel *
- * 10 EL Olivenöl *
- * 5 EL Tomatenmark *
- 1 Prise Salz * 1 Prise Pfeffer
- Zwiebel in kleine Stückchen schneiden, Soja-Creme, Tomatenmark, Olivenöl vermengen und die Zwiebel unterrühren
- * nach Geschmack würzen *

4002042

Napoli-Röllchen vegan

veganes Palatschinken mit Art Bolognesefüllung, fix und fertig, tiefgefroren

5,0 kg Karton 50 Stück je 100 g



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



130 °C
ca. 15 Min.



120-130 °C
ca. 25 Min.



600 Watt
ca. 5 Min.



bei mittlerer
Hitze beidseitig
anbraten



Vor dem Servieren
auf mind. 75 °C
erhitzen.



VEGAN



Unser TIPP: Veganes Joghurt Minze Dip

- 1 Becher Sojajoghurt Natur
- 1 Packung Soja Creme
- * 3 Bund frische Minze *
- nach Belieben mit Salz, Pfeffer
und frischer Zitrone würzen
- * Alles zusammen pürieren *

4002096

Orientalische Kichererbsentasche vegan

veganes Palatschinken mit Kichererbsen-Karottenfüllung, fix und fertig, tiefgefroren

5,0 kg Karton 50 Stück je 100 g



VEGAN

ZUBEREITUNG

IM GEFRORENEN ZUSTAND:



130 °C
ca. 15 Min.



120-130 °C
ca. 25 Min.



600 Watt
ca. 5 Min.



bei mittlerer
Hitze beidseitig
anbraten



Vor dem Servieren
auf mind. 75 °C
erhitzen.

All you need is Grieß

aus DURUMGRIEß

COOK & CHILL

4004030

Grießschnitte gebraten

aus Durumgrieß, durchgegart, tiefgefroren

4,90 kg Karton 70 Stück je ca. 70 g



VEGETARISCH

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



150 °C
ca. 8 Min.
(50% Heißluft,
50% Dampf)



700 Watt
ca. 3 Min.



bei mittlerer Hitze
ca. 3 Min. je Seite



Vor dem Servieren
auf mind. 75 °C
erhitzen.

Unsere Serviervorschläge

GRIEßSCHNITTE DIE SÜßE

- ◆ Der Klassiker – Zucker & Zimt – dazu Fruchtkompott der Saison
- ◆ Vanillesoße + Beeren / frisches Obst der Saison / Amarenakirschen
- ◆ Zucker & Zimt dazu Ahornsirup oder Zuckerrübensirup (Unser Tipp: Als Alternative zu Pancakes)

GRIEßSCHNITTE DIE PIKANTE

- ◆ Frühlingsquark und Gemüse der Saison
- ◆ mit Räucherlachs und Meerrettich-Dip
- ◆ mit Blattspinat und Spiegelei

und vieles mehr ...



4000171

Serviettenknödel-Stange

1500 g-Stange in Folie zum Kochen,
roh, tiefgefroren

9,0 kg Karton 6 Stück je 1500 g



ZUBEREITUNG:

Stange kann im Ganzen gekocht und in Scheiben
geschnitten, sowie im aufgetauten Zustand zu Knödeln
geformt bzw. als Füllung verwendet werden.



In Salzwasser
60 Min.
köcheln lassen



VEGETARISCH



4001554

Semmelknödel

mit frischer Petersilie,
handgeformt, roh, tiefgefroren

7,5 kg Karton 50 Stück je ca. 150 g



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



In Salzwasser
ca. 25-30 Min.
kochen



VEGETARISCH



35108

Wiener Gemüsestrudel

aus gezogenem Strudelteig, gefüllt mit Karotten, Erbsen, Schnittbohnen, Blumenkohl, Kohlrabi, weiße Rüben, gebacken, tiefgefroren

6,0 kg Karton 30 Stück je 200 g



180 °C
ca. 15-20 Min.



170 °C
ca. 25 Min.



600 Watt
ca. 3,5 Min.



Serviertvorschlag:

Servieren Sie
zu unserem
Gemüsestrudel
eine leckere
Joghurt-Kräutersoße
mit Schnittlauch,
Petersilie oder Dill

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



4006

Grießnockerl

zarte Grießnockerl aus feinstem Weizengrieß, dezent gewürzt, vorgekocht, tiefgefroren

4,95 kg Karton 3 Beutel je ca. 50 Stück je ca. 33 g



100 °C
+ 100% Dampf
ca. 20-25 Min.



In kochender Suppe
ca. 5 Min. leicht kochen
und ca. 5 Min. ziehen lassen



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



4000204

Frittaten

zarte Frittaten, fix und fertig, tiefgefroren

5,0 kg Karton 5 Beutel je 1,0 kg



Frittaten erhitzen
und mit Suppe
übergießen.



Frittaten
in heißer Suppe
ziehen lassen.



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:

4079031

Germknödel ungefüllt

Knödel aus Hefeteig,
vorgekocht, tiefgefroren

8,4 kg Karton 3 Beutel je 20 Stück je ca. 140 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



100 °C
ca. 35 Min.
(100% Dampf)



600 Watt
ca. 2-3 Min.
(befeuchtet
und abgedeckt)



mit Dampfeinsatz
ca. 30 Min.



VEGETARISCH



50224

Mini-Germknödel mit Powidlfüllung

Knödel aus Hefeteig mit Pflaumenmus gefüllt,
vorgekocht, tiefgefroren

2,7 kg Karton ca. 45 Stück je ca. 60 g



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



100 °C
ca. 20 Min.
(100% Dampf)



600 Watt
ca. 50 Sek.
(befeuchtet
und abgedeckt)



mit Dampfeinsatz
ca. 20 Min.



VEGETARISCH



34321

Mohn-Zucker Gemisch

Mischung aus gemahlenem Mohn
und Puderzucker, tiefgefroren

5,0 kg Karton 10 Beutel je 500 g



ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



Einfach nur
auftauen
lassen

VEGAN



4079026

Germknödel mit Powidlfüllung



VEGETARISCH

Knödel aus Hefeteig mit Pflaumenmus gefüllt,
vorgekocht, tiefgefroren

10,2 kg Karton 3 Beutel je 20 Stück je ca. 170 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



100 °C
ca. 35 Min.
(100% Dampf)



600 Watt
ca. 2-3 Min.
(befeuchtet
und abgedeckt)



mit Dampfeinsatz
ca. 30 Min.



4079023

Germknödel mit Kirschfüllung



VEGETARISCH

Knödel aus Hefeteig mit Kirschfruchtfüllung,
vorgekocht, tiefgefroren

10,2 kg Karton 3 Beutel je 20 Stück je ca. 170 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



100 °C
ca. 35 Min.
(100% Dampf)



600 Watt
ca. 2-3 Min.
(befeuchtet
und abgedeckt)



mit Dampfeinsatz
ca. 30 Min.



4000221

Kaiserschmarren fix und fertig

Eierteig mit Rosinen, gebacken, in feine mundgerechte
Stücke geteilt, tiefgefroren

5,0 kg Karton 2 Beutel je 2,5 kg

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



130 °C
ca. 25 Min.
(50% Dampf)



600 Watt
ca. 4 Min.
(300 g)



in Butter
erhitzen



Tipp: Vor der Zubereitung mit etwas Milch beträufeln.

4002212

Kaiserschmarren ohne Rosinen

Eierteig ohne Rosinen, gebacken, in feine mundgerechte
Stücke geteilt, fix und fertig, tiefgefroren

5,0 kg Karton 2 Beutel je 2,5 kg

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



180 °C
+ 50% Dampf
ca. 8 Min.
+ 3 Min. Heißluft



600 Watt
ca. 4 Min.
(300 g)



in Butter
erhitzen



Tipp: Vor der Zubereitung mit etwas Milch beträufeln.



4001592

Marillenfruchtknödel

aus Topfenteig mit fruchtig-stückiger Marillenfüllung, roh, tiefgefroren

5,0 kg Karton 2 Beutel je 50 Stück je 50 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



In Salzwasser
ca. 5 Min. köcheln
+ 12 Min. ziehen



VEGETARISCH



4001632

Marillknödel gebröselt

Topfenteig mit Marillenfüllung, gekocht, gebröselt, tiefgefroren

4,64 kg Karton 2 Beutel je 40 Stück je ca. 58 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



140 °C
ca. 22 Min.
(50% Dampf)



600 Watt
ca. 3 Min.
(2 Stück)



VEGETARISCH



4001602

Zwetschgenfruchtknödel

aus Topfenteig mit fruchtig-stückiger Zwetschgenfüllung, roh, tiefgefroren

6,0 kg Karton 2 Beutel je 50 Stück je ca. 60 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



In Salzwasser
ca. 20 Min.
köcheln



VEGETARISCH



Unser Servier-Tipp:
Die Knödel in
„süßen Semmelbröseln“
mit Butter, Zucker
und Zimt wälzen.



13074

Marillenknoedel



Topfknödel aus lockerem Topfenteig mit einer fruchtigen Füllung aus Marillenmark, nicht vorgekocht, tiefgefroren

6,0 kg Karton 2 Beutel je ca. 50 Stück je ca. 60 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



100 °C und
100% Dampf
ca. 15-18 Min.



in leicht
gesalzenem Wasser
ca. 15-18 Min.
ziehen lassen



VEGETARISCH



13072

Erdbeerknoedel



Topfknödel aus lockerem Topfenteig mit einer fruchtigen Füllung aus Erdbeermus, tiefgefroren

6,0 kg Karton 2 Beutel je ca. 50 Stück je ca. 60 g

ZUBEREITUNG IM GEFRORENEN ZUSTAND:



100 °C und
100% Dampf
ca. 15-20 Min.



in leicht
gesalzenem Wasser
ca. 15-20 Min.
ziehen lassen



VEGETARISCH

31023

Original Wiener Strudelteig

gezogener Strudelteig zum Verarbeiten,
tiefgefroren, Maße je Blatt ca. 40 x 40 cm

2,4 kg Karton 3 Schachteln je 16 Blatt je ca. 50 g



Teig auftauen lassen
und beliebig
weiterverarbeiten

VEGAN

31028

Original Wiener Strudelteig

gezogener Strudelteig zum Verarbeiten,
tiefgefroren, Maße je Blatt ca. 46 x 78 cm

5,0 kg Karton 5 Schachteln je 8 Blatt je ca. 125 g



Teig auftauen lassen
und beliebig
weiterverarbeiten

VEGAN



31406

Blätterteigplatte

Blätterteig in Platten, fertig ausgerollt, zur Weiterverarbeitung, tiefgefroren. Maße je Platte 470 x 260 x 4 mm

5,0 kg Karton 10 Stück je 500 g



Teig auftauen lassen
und beliebig
weiterverarbeiten

VEGAN

BIO SORTIMENT



DE-ÖKO-006

Bio-Lebensmittel erkennen Sie am Bio Logo.

Unsere Bio-Produkte sind nicht nur lecker,
sondern unterliegen auch hohen Qualitätsstandards
und sind gut für unsere Umwelt.

Bio-Erzeugnisse haben positive Auswirkungen
auf Artenvielfalt, Klima, Tierhaltung und vieles mehr.



5085

BIO Germknödel mit Powidlfüllung

Knödel aus Hefeteig mit Pflaumenmus gefüllt, vorgegart, tiefgefroren

3,63 kg Karton ca. 25 Stück je ca. 145 g



5101

BIO Nuss-Nougatknödel

Kartoffelteig gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme, roh, tiefgefroren

3,0 kg Karton ca. 75 Stück je ca. 40 g



13056

BIO Marillknödel mit Marillenfruchtmark

Topfenknödel aus lockerem Topfenteig mit einer fruchtigen Füllung aus Marillenmark, roh, tiefgefroren

2,84 kg Karton ca. 45 Stück je ca. 63 g



13835

BIO Kaiserschmarrn ohne Rosinen

beidseitig gebacken, tiefgefroren

5,0 kg Karton 5 Beutel je 1,0 kg



31025

BIO Strudelteil

gezogener Bio-Strudelteil zum Verarbeiten, tiefgefroren, 1 Blatt = ca. 125 g

5 x 1,0 kg Karton 5 Schachteln je 4 x 2 Stück x ca. 125 g





DE-ÖKO-006

Bio-Mehlspeis Convenience

**32301****BIO Topfenstrudel**

aus gezogenem Strudelteig
mit feinem Topfen,
gebacken, portioniert, tiefgefroren



6,0 kg Karton 8 Stangen je 6 x ca. 125 g

**32514****BIO Apfelstrudel**

aus gezogenem Strudelteig
mit frischen Äpfeln, Rosinen und Brösel gefüllt,
gebacken, portioniert, tiefgefroren



6,0 kg Karton 8 Stangen je 6 x ca. 125 g

**20202****BIO Semmelknödel**

Knödel aus Semmelteigmasse,
vorgekocht, tiefgefroren



2 x 3,15 kg Karton
2 Beutel je ca. 35 Stück x ca. 90 g

**20203****BIO Kartoffelknödel**

Knödel aus Kartoffelteigmasse,
vorgekocht, tiefgefroren



2 x 3,0 kg Karton
2 Beutel je ca. 20 Stück x ca. 75 g

**1476****BIO Frittaten**

typisch Österreichische Suppeneinlage,
vorgebacken, tiefgefroren



8,0 kg Karton 8 Beutel je 1,0 kg



4001334

BIO Apfelstrudel

aus gezogenem Strudelteig
vorgebacken, tiefgefroren



5,40 kg Karton 6 Stangen je 6 x ca. 150 g



4001750

BIO Topfenknödel

aus feinem Topfenteig,
roh, tiefgefroren



4,0 kg Karton 100 Stück je ca. 40 g



4001757

BIO Erdbeerknödel

Topfenknödel aus lockerem Topfenteig
mit einer Erdbeerfüllung,
roh, tiefgefroren



4,0 kg Karton 2 Beutel je 40 x ca. 50 g



4001762

BIO Serviettenknödel

gekocht, in Scheiben geschnitten,
tiefgefroren



4,64 kg Karton 80 Stück je ca. 58 g





DE-ÖKO-006

Bio-Mehlspeis Convenience



4001780

BIO Topfenpalatschinken

mit Topfenfüllung, gerollt,
fix und fertig, tiefgefroren



5,40 kg Karton 60 Stück je ca. 90 g

4002400

BIO Frittaten

zarte Frittaten,
fix und fertig, tiefgefroren



5,0 kg Karton 5 Beutel je 1,0 kg



4002420

BIO Kaiserschmarrn

ohne Rosinen, gebacken, tiefgefroren



5,0 kg Karton 2 Beutel je 2,5 kg



4002424

BIO Topfenschmarrn

gebacken, tiefgefroren



5,0 kg Karton 2 Beutel je 2,5 kg



MUSTERVERSAND

Sie haben Interesse an unseren Produkten
und würden diese gerne einmal unverbindlich
sehen, riechen, schmecken, probieren
und Ihrem Team vorstellen?

SO EINFACH GEHT'S:

1. Schreiben Sie uns eine kurze E-Mail mit den gewünschten Produkten und Ihrer Anlieferadresse.
2. Die Musterware wird von unserem Team in kleinen Stückzahlen unterverpackt und mit Trockeneis in einer Styroporbox direkt an Sie versandt.
3. Sie erhalten von uns im Vorfeld eine Information per E-Mail über den genauen Anliefertermin.

Gerne können Sie für weitere Informationen und Fragen auf uns zukommen.

KONTAKTIEREN SIE UNS UNTER:



Euro Food Conrad GmbH

74906 Bad Rappenau
Tel. 07066 9903-0
Fax 07066 9903-20
E-Mail: info@euro-food.de
www.euro-food.de





Lust auf mehr?
... Seite 51



EURO FOOD CONRAD GMBH

Tel. (07066) 9903-0 | Fax (07066) 9903-20

E-Mail: info@euro-food.de | www.euro-food.de

