

Menzenbach
TIEFKÜHLSORTIMENTE

REGIONALPARTNER

*Westenwälder
Fleischwaren*



| Frischwaren
ab Seite 7

| Trendküche
Seite 52

| Tiefkühlkost
ab Seite 54



frisch | **frostig** | **trendig**

Produkt-Sortiment

Willkommen in der Welt des guten Geschmacks.

So fing alles an:

Von Käthe und Josef Menzenbach wurde 1963 die Landmetzgerei mit eigener Produktion gegründet. Damals wie heute machen wir bei unserer Qualität keine Kompromisse.

Wir legen größten Wert auf die Erhaltung von Charakter und Beschaffenheit unserer Rohmaterialien. Die handwerkliche Herstellung ist geblieben und mit ihr der unverwechselbare, naturnahe Geschmack. Die immer größer werdende Nachfrage unserer Kunden nach einem hohen Conveniencegrad veranlasst uns zu stetiger Neuentwicklung von Frische Convenience.

Das ist unser Ziel:

Sie immer wieder mit neuen Ideen zu überraschen, ob tiefgekühlt oder frisch - wir haben das passende Sortiment für Sie! Seit vielen Jahren **Mitglied der Tifa-Gruppe** haben wir uns zu einem **zertifizierten Partner** für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt.

Dabei ist der Anteil der tiefgekühlten Spezialitäten stetig gewachsen und damit auch unser Anspruch. Unser Tiefkühlortiment umfasst aus diesem Grund Produkte von ausgewählten Herstellern, die **IFS zertifiziert** sind, oder über eine ähnlich hohe Zertifizierung verfügen.

Wir machen Produkte für Menschen von heute.

Diese Erfahrung schafft Vertrauen. Und das haben wir - in die Leistungsfähigkeit unserer Mitarbeiter, unsere Tradition und Innovation. Durch **regelmäßige Kontrollen** sichern wir täglich **die hohe Qualität unserer Produkte**. Unsere Kunden wissen das zu schätzen. **Famillientradition verbindet.**

In der Welt des guten Geschmacks gibt es keine Kompromisse - denn Qualität ist Versprechen und Verantwortung.



Qualität im Hause Menzenbach – Leidenschaft verbindet – seit 1963.

Im Einkauf liegt Ihr Gewinn. Wenn Sie ein gutes Produkt erhalten möchten, ist die **sorgfältige Auswahl entsprechender Rohstoffe** unabdingbar. Dies tun wir für Sie. Deshalb **kaufen** wir unsere Rohmaterialien **ausschließlich bei zertifizierten Unternehmen**, die einen lückenlosen Herkunftsnachweis führen.

Unser Angebot an Tiefkühlkost umfasst **ausschließlich Qualitätsprodukte** von ausgesuchten Produzenten, die nach den **Internationalen Food Standards (IFS)** oder vergleichbar **hohen Standards zertifiziert** sind. Über unsere Online-Datenbank können Produkte, Wareninformationen wie Nährwerte, Zusatzstoffe, sowie Hinweise zur Zubereitung und Lagerung eingesehen werden. Dies schafft Sicherheit und Vertrauen.

Qualität - ein Prozess, der uns täglich begleitet.

Unseren Zielen sind wir treu und so sehen wir die Erhaltung und Weiterentwicklung unserer Qualität als stetigen Prozess. Wir sind ein EU-zertifizierter Betrieb. Durch regelmäßige Kontrollen, Interne, wie externe Audits, u.a. IFS, werden wir den modernen Qualitätsmaßstäben gerecht.



EUROPÄISCHE UNION
EUROPÄISCHER FOND FÜR
REGIONALE ENTWICKLUNG



Einfach Gute Arbeit.

Gute Arbeit, damit verbinden wir Tradition und moderne Technik. Wir legen Wert darauf, dass Sie den echten, unverwechselbaren Geschmack handwerklich hergestellter Wurst - und Fleischprodukte erkennen. Wir, als Westerwälder Traditionsunternehmen leben diesen Anspruch täglich – für Sie.

Nachhaltigkeit – Unsere gemeinsame Verantwortung.

Als **Tifa Regionalpartner** fühlen wir uns im ökologischen wie auch ökonomischen Sinne verantwortlich. Stetig werden alle Produktions- und Logistikabläufe überprüft und im Sinne einer **Schonung von natürlichen Ressourcen** sowie der **Minimierung von Umweltbelastungen** optimiert. Wir zeigen das z.B. durch die Erzeugung von Solarenergie für unsere Kühlhäuser, umweltfreundliche Recycling-Verpackungen, sowie die Umstellung unserer Produktion auf Mehrweglösungen zur Vermeidung von Verpackungsmüll. Die Abwärme unserer Kühlmaschinen wird schon lange für Reinigungsprozesse im Betrieb genutzt. Unsere Reinigungsmittel sind biologisch abbaubar und besonders umweltfreundlich. Ein weiterer ökologischer Faktor, ist eine erhebliche Wasserersparnis durch die Verwendung anderer Wursthüllen. Unsere Abwässer werden durch eine hauselgene Vorkläranlage vorgereinigt. Wir achten auf kurze Transportwege durch regionale Beschaffung der Rohmaterialien, sowie bei unseren Fahrzeugen auf die Ausstattung mit modernster Technik und modernsten Kühlanlagen – emissionsarm, energiereduziert, effizient.

Unsere Mitarbeiter.

Als wichtigste Ressource sehen wir unsere Mitarbeiter. Ihrem **Engagement** verdanken wir täglich unseren Erfolg. Ein bedeutender Teil von ihnen ist schon über viele Jahre bei der **Menzenbach „Familie“** – auch diese Kontinuität sehen wir als wichtigen Faktor für unser Qualitätsversprechen an unsere Kunden.

Immer in Ihrer Nähe – immer für Sie da.

Der persönliche Kontakt ist für uns ein ebenfalls wichtiges Qualitätsmerkmal. Deshalb sind unsere Außendienstmitarbeiter auf dem Weg zu Ihnen - mit **neuen Ideen, Konzepten**, aber auch **offen für Ihre Anregungen oder Kritik**. Daraus lernen wir - damit unser Service für Sie noch besser wird. Das wollen wir. Denn erst wenn unsere Kunden zufrieden sind, wissen wir, dass wir gute Arbeit geleistet haben.

Rindfleisch	7	Würstchen-Parade	37
Kalbfleisch	11	Convenience-Snack-Belag	38
Geflügelfleisch	12	Automaten- & Einsatzverpflegung	39
Schweinefleisch	13	Käse-, Molkerei- & Eiprodukte	41
Braten & Convenience vom Schwein	17	Feinkost & Marinade	43
Spanferkel - tk	21	Antipasti	44
Brühwurst geschnitten	23	Kartoffel frisch	44
Rohwurst geschnitten	25	Frische, geputzte Salate, Gemüse & Obst	46
Kochwurst geschnitten	26	Frischsalate, Gemüse & Obst Steigenware	47
Sülzen geschnitten	26	Kräuter & Gewürze, Sauce	48
Rohschinken geschnitten	27	Öle, Fette & Essig	49
Kochpökelwaren geschnitten	28	Nährmittel & Portionspackungen	49
Bratenaufschnitt geschnitten	29	Teigwaren, trocken	50
Brühwurst am Stück	30	Weine, Spirituosen & Säfte	50
Rohwurst am Stück	32	Konserven A-Z	51
Kochwurst am Stück	33	Verpackungsmaterial, Tüten & Reinigungsmittel	51
Sülzen am Stück	34	Trendküche	52
Rohschinken am Stück	35		
Bratenaufschnitt am Stück	35		
Kochpökelwaren am Stück	36		

Fleisch-Convenience-Produkte	54	Pfannengerichte & Aufläufe	71
Wild	56	Teigwaren & Suppeneinlagen	72
Lammfleisch	57	Vollwertiges	73
Suppen fix & fertig	57	Mini-Pickereien, Fingerfood	74
Geflügel	58	Österr. Spezialitäten	76
Geflügel Hanna	60	Elsässer Flammkuchenspezialitäten & Schwäbischer Zwiebelkuchen	76
Pute	60	Backwaren	78
Fisch	61	Holzbackofen-Brote	79
Meeresspezialitäten & Fisch	62	Snacks herzhaft & süß	80
Gemüse "Extra"	64	Kuchen & Torten	82
Pilze & Kräuter & Butterspezialitäten	66	Süßes für spezielle Ernährung	84
Gemüse "Casino"	67	Kuchen & Torten Schöller/Erlenbacher	85
Obst	68	Ital. Dessertideen & Kuchen Bindi	86
Kartoffel American-Style	68	Eisprodukte "GV" & Crushed Ice	87
Kartoffel	69	Eiskrem "Wannen"	87
Pfannkuchen & Omelettes	71	Eiskrem "Schöller Impulseis"	88
		Eiskrem "Portionen"	88

Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Es gelten die beiliegenden Geschäftsbedingungen.
 Aufgrund der aktuellen, teilweise nicht kalkulierbaren Marktlage, halten wir uns Preisänderungen ausdrücklich vor!
 Um eine ordnungsgemäße Belieferung zu garantieren, benötigen wir Ihren Auftrag bis spätestens 11.00 Uhr des Vortages.
 Später eingehende Bestellungen können für den Folgetag nicht mehr berücksichtigt werden. Mindestauftragswert 180,00 €!
 Zeichenerklärung: (✓) Kombidämpfer geeignet (*mit Phosphat)

...zart genießen!



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01070	Rinder-Filet "Limousin", frisch	Frische "Limousin" Ware, ohne Kette 5lbs+, leichte schöne Marmorierung, vorgereift, vac.	ca. 1 x 3,8 kg			je kg	
01413	Rinder-Filet "Limousin" portioniert, frisch	Gereifte "Limousin" Ware aus der Eifel, ohne Silberhaut ohne Kette, auf ca. 200g portioniert, einzeln vac.	ca. 10 x 200 g			je kg	
01406	Rinderfilet "Angus", frisch	Argentinische Frischware. Ohne Kette 4/5 lbs, gereift, frisch vac.	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
01050	Roastbeef Eifelfleisch "Limousin", frisch	Als Lachs geputzt, ohne Bauch und Knochenkette, leichte, helle Fettabdeckung, marmorierte Ware. Kurant zugeschnitten, gereift, frisch, vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01412	Roastbeef Eifelfleisch "Limousin" portioniert, frisch	Frische, gereifte, marmorierte Ware, ohne Bauch- und Knochenkette, o. dicke Seitensehne, leichte Fettabdeckung. Portioniert auf ca. 300g per Stück, vac. Auch als geflieste Ware oder andere Portionierung möglich. Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gerne!	ca. 10 x 300 g			je kg	
01410	Roastbeef "Angus" Argentinien, frisch	Arg. Ware mit leichter, heller Fettabdeckung, ohne Bauchkette, vorgereift, frisch, vac. Verschiedene Marken.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01411	Roastbeef "Angus" Arg., portioniert, frisch	Arg. Ware mit leichter, heller Fettabdeckung, ohne Bauchkette, vorgereift, frisch, vac. Portioniert auf ca. 300g.	ca. 10 x 300 g			je kg	
01450	Entrecote / Rib-Eye "Limousin", frisch	Frische "Limousin" Ware, vorgereift, kurant zugeschnitten. Ideal für Pfanne und Grill, mit typischem Fettkern, vac.	ca. 1 x 3,20 kg			je kg	
01433	Entrecote / Rib-Eye "Limousin", port., frisch	Gereifte "Limousin" Ware aus der Eifel, perfekt zugeschnitten und auf ca. 300g portioniert, einzeln vac.	ca. 5 x 300 g			je kg	
01042	T-Bone Steak natur tk	Ausgesuchte vorgereifte "Limousin" Ware, portioniert mit Filet auf ca. 500g, einzeln vac., tiefgefroren. Ideal für Pfanne und Grill.	ca. 5 x 500 g			je kg	
01181	Rinder-Steakhüfte "Limousin", frisch	Frische "Limousin" Ware, geflieste Ware. Ideal für Steaks oder Schmorbraten geeignet. Vac.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
01434	Rinder-Steakhüfte "Limousin", port., frisch	Gereifte "Limousin" Ware. Gevliest und Portioniert auf ca. 250g. Frisch, vac. Andere Gewichte auf Anfrage möglich.	ca. 10 x 250 g			je kg	
01430	Rinder-Steakhüfte "Angus", frisch	Original Arg. Frischware, vorgereift, entvliest, ideal für Steaks und Schmorbraten, vac.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
01162	Rinder-Bäckchen tk	Magere geputzte deutsche Rinderbacke, eingeschnitten, vac, TK. Ideal zum Schmoren. Auf Vorbestellung auch nicht eingeschnitten erhältlich!	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01230	Rinder-Schwanzrolle "Semmerolle", frisch	Ideales Bratenstück, helle Marmorierung, küchenfertig zugeschnitten, frisch, vac.	ca. 5 x 2,5 kg			je kg	
01234	Rinder-Schwanzrolle "Semmerolle" geflüßt, fr.	Ideales Bratenstück, helle Marmorierung, küchenfertig zugeschnitten und sauber entfließt, frisch, vac.	ca. 5 x 2,5 kg			je kg	
01284	Rinder-Schwanzrolle "Semmerolle", gegart	Sauber pariertes Bratenstück, mild gewürzt und schonend im eigenen Saft gegart. Frisch, vac.	ca. 5 x 2,5 kg			je kg	
01163	Rinder-Steaks "Semmerolle", frisch	Von Rindern bis 2 Jahre, kurant zugeschnitten, vorgereift, auf ca. 180g portioniert, plattiert, grundgewürzt, frisch, vac. zu 2x25 St. Garantiert zarte Ware. Ideales Schmorsteak!	ca. 50 x 180 g			je kg	
01251	Rinder-Spießbraten Semmerolle	Ausgesuchte Semmerolle gefüllt mit gewürzten Zwiebeln. Außenwürzung mit einer hauseigenen Gewürzmischung. Ohne Bindfaden von der Kopfseite gefüllt. Ofenfertig, frisch vac.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
01261	Sauerbraten "Semmerolle", frisch	Ausgesuchte Semmerolle, küchenfertig eingelegt, (Lake wird o. Berechnung separat mitgeliefert), frisch vac.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	
01262	Sauerbraten "falsches Filet", frisch	Falsches Filet, küchenfertig eingelegt, (Lake wird o. Berechnung separat mitgeliefert), frisch, roh, pfannenfertig.	ca. 2 x 2,1 kg			je kg	
01260	Sauerbraten "dickes Bugstück", frisch	Bug-Kernstücke (Dreieck), küchenfertig eingelegt, (Lake wird o. Berechnung separat mitgeliefert), mit Fettdeckel, frisch vac.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
01263	Sauerbraten-Gulasch fix & fertig, frisch	Rindergulasch, fett- u. sehnenfrei, ca. 2,5x2,5 cm Würfel, küchenfertig eingelegt. Sauerbratenlake o. Berechnung, frisch. (Grobe Gewürzmischung im Vliesbeutel in der Lake!).	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	



... ein zarter Genuss!

f Rindfleisch

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01240	Rinder-Kugel	Von Rindern bis 2 Jahre, ausgerollt, vorgereift, mit heller Marmorierung, küchenfertig, frisch, vac.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01202	Rinder-Oberschale ohne Deckel, geflied	Von Rindern bis 2 Jahre, geflied, mit heller Marmorierung, frisch, vac.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01220	Rinder-Unterschale kurant, ohne Rolle	Von Rindern bis 2 Jahre, helle Marmorierung, ohne Rolle, ohne Sehne, ohne Beinfleisch, frisch, vac. Ideales Bratenstück.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01161	Bürgermeister-Bratenstück aus der Keule	Traditionelles Bratenstück aus der Keule mit leichter heller Fettabdeckung, kurant zugeschnitten, frisch vac. Ideal zum Kochen und Schmoren. Auch für Gulasch sehr gut geeignet.	ca. 2 x 1,3 kg			je kg	
01210	Rinder-Rouladen geschnitten, frisch	Aus der Oberschale ohne Deckel, Sehnen, o. Fettrand. Gevliedte Ware, große Fläche, Scheibenstärke ca. 150g. Andere Schnittstärken auf Wunsch. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.	ca. 10 x 150 g			je kg	
00008	Rinderrouladen "Premium", frisch	Mind. 65% Deckfleisch aus der Keule, eine Scheibe Dörrfleisch, 1/8 Gurke, frische Zwiebeln, Senf und raffinierte Gewürze, mit Holzspieß gesteckt, frisch, roh, lose, in Folie, pfannenfertig! Ideal für die Gastronomie! Hochwertige reine "Handarbeit"! 220g! MHD bei Anlief. 1 Tag. Montags keine Frischanlieferung möglich!	ca. 20 x 220 g			je Stück	✓
00006	Rinderroulade "Hausfrauen-Art", frisch	Wie obenstehend, jedoch mit einem Gesamtgewicht von 180g. MHD bei Anlief. 1 Tag. Montags keine Frischanlieferung möglich!	ca. 25 x 180 g			je Stück	✓
00004	Rinderroulade "Schonkost", frisch	Mind. 65% Deckfleisch aus der Keule, mit einer Farce aus Sellerie-, Karottenstiften, Gewürzen gefüllt und einem Holzspieß gesteckt, frisch, roh, lose, in Folie, Ideal für Schonkost geeignet! MHD bei Anlief. 1 Tag. Montags keine Frischanlieferung möglich!	ca. 25 x 180 g			je Stück	✓
00009	Rinderroulade "rein Rind", frisch	Rein Rind! Mind.65% Deckfleisch a. d. Keule, gefüllt mit lockerem, würzigem Rindermett u. Holzspieß gesteckt, frisch, roh, lose in Folie, MHD 1 Tag. Montags keine Frischanlieferung möglich!	ca. 25 x 180 g			je Stück	✓
04026	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" gegart, mit Soße, frisch	Aus Art-Nr. 00006 mit 160g Frischgewicht hergestellt und in einer pikanten klassischen Bratensoße gegart. Mit Soße à 10x100g Aroma verpackt. Nur auf Vorbestellung!	ca. 10 x 100 g			je Stück	✓
01190	Tafelspitz, Hüftspitze, frisch	Von Rindern bis 2 Jahre, mit heller Marmorierung, leichte Fettabdeckung, frisch, vac.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
01170	Falsches Filet kurant, frisch	Ideales Bratenstück, kurant zugeschnitten, frisch, vac. 2 Stück je Paket.	ca. 2 x 2,2 kg			je kg	
01282	Rinder-Hals ohne Knochen, frisch	Rinderhals wird überwiegend für lange, langsame Garmethoden wie Kochen, Sieden, Schmoren oder Braten verwendet. Vac.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01231	Rinder-Mittelbug ohne Knochen, frisch	Ideal zum Schmoren u. Kochen, küchenfertig zugeschnitten, leichte Fettabdeckung, frisch, vac.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
01160	Rinder-Bug ohne Knochen, frisch	Kern-Dreieck-Stück mit leichter, heller Fettabdeckung, kurant zugeschnitten, vac. frisch.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01100	Rinder-Brust ohne Knochen, frisch	Magere, dicke Qualität, schmal zugeschnitten, nicht geklappt, dickfleischig, ideal zu portionieren, frisch, vac.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
01101	Rinder-Brust ohne Knochen, gepökelt	Magere dicke Qualität, schmal zugeschnitten, nicht geklappt, dickfleischig, ideal zu portionieren, mild gepökelt, frisch vac.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
01140	Rinder-Hochrippe Bratenstück, o. Knochen	Kernstück, Ideal zum Kochen und Schmoren, küchenfertig zugeschnitten, frisch, vac.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
02673	Rinder-Beef-Ribs tk	Ausgesuchte Rinder-Querrippe, 4 Rippen aus der Brust geschnitten, einzeln tk. Ideal zum Smokern. Trendartikel!	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
01120	Leiterstück Suppenfleisch, mit Kn.	Rinder-Wand mager 70/30 in schmale Streifen geschnitten, durchwachsen mit 50% Knochenanteil - lose in Folie.	ca. 1 x 1,3 kg			je kg	
01150	Beinscheiben gesägt	Auftragsbezogen gesägt, ohne Kopfstücke, frisch, lose in Folie. (Nur auf Vorbestellung lieferbar!)	ca. 6 x 500 g			je kg	

... ein zarter Genuss!

Rindfleisch



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01288	Rinder-Gulasch "Keule", geflied 1A, frisch	Aus der Keule, fett- und sehnenfrei in Würfeln von ca. 2,5x2,5cm geschnitten, geflied 1A, frisch, vac. "Spitzenqualität".	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01280	Rinder-Gulasch "Keule", frisch	Aus der Keule, in Würfeln von ca. 2,5x2,5 cm geschnitten, frisch, vac. Ideal für den GV-Bereich.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01285	Rinder-Gulasch "Keule" klein für Suppe, frisch	Aus der Keule, fettarm in Würfeln von ca. 1,0x1,0 cm geschnitten, frisch, vac. "Spitzenqualität".	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
04506	Rinder-Gulasch "Keule" klein für Suppe, tk	Fettarme Ware aus der Keule, Würfelgröße ca. 1,0x1,0 cm. Ideal für Gulaschsuppen als Einlage. TK	2 x 2,5 kg			je kg	
01286	Rinder-Gulasch "Bug", frisch	Bug o. K. mager mit leichtem Fettansatz, sehnenarm in Würfel von ca. 2,5x2,5 cm geschnitten, mit Kleinanteil, frisch vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01441	Rinder-Geschnetzeltes "Keule", geflied 1A, frisch	Aus der Keule, fett- und sehnenfrei, geschnitten in Streifen von ca. 4,0x1,0x1,0 cm, gevlied 1A, frisch, vac., "Spitzenqualität".	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01365	Rinder-Streifenfleisch nach HVO, frisch	Magere Rinderzuschnitte, 90/10 sehnenarm, für Hackfleisch, frisch, vac.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01432	Rinder-Streifenfleisch nach HVO "Z", frisch	Rinderzuschnitte, 80/20 sehnenarm, für Hackfleisch, frisch, vac.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
01290	Rinder-Hackfleisch mager, frisch	Magere Rinderzuschnitte, 80/20, 2 mm gewolft, in Folie eingeschlagen. Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
01295	Rinder-Hackfleisch grob für Bolognese, frisch	Magere Rinderzuschnitte, 80/20, 6 mm gewolft, in Folie eingeschlagen. Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
04482	Rinder-Hackfleisch mager, tk	Reines, gewolfes mageres Rinderhackfleisch roh, im Sterildarm, Rollenform, tiefgefroren.	ca. 10 x 1,0 kg			je kg	
02310	Hackfleisch 1/2+1/2 mager	Mageres Rind- u. Schweinefleisch, fett- und sehnenarm, 80/20, 2 mm gewolft, in Folie. Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
02318	Hackfleisch 1/2+1/2 grob für Bolognese, frisch	Mageres Rind- u. Schweinefleisch, fett- u. sehnenarm, 80/20, grob gewolft, in Folie. Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
04480	Hackfleisch 1/2+1/2 tk	Gewolfes mageres Rinder- und Schweinehackfleisch roh, im Sterildarm, Rollenform, tiefgefroren.	ca. 10 x 1,0 kg			je kg	
01292	Rinderhackbraten-Masse* roh, frisch	Mageres, sehnenarmes Rindfleisch 3 mm Körnung, Semmeln, Kräutern u. Gewürzen verfeinert, locker u. würzig, roh in 2,0 kg Einweg-Alu-Schalen, frisch, lose in Folie. Auf Vorbestellung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
01296	Rinderhackbraten* gegart, tk	Wie oben, jedoch schon fertig gegart und einzeln schockgefrostet.	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
01320	Rinder-Leber am Stück, frisch	Frische Ware mit Haut, vac. MHD bei Anlieferung 4 Tage. 2 Werktage Vorlaufzeit, montags keine Anlieferung.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
01330	Rinder-Leber portioniert	Ohne Haut u. Gallengänge frisch, ca. 150g/St., lose in Folie, 1 Tag MHD. 2 Werktage Vorlaufzeit, montags keine Anlieferung.	ca. 20 x 150 g			je kg	
01335	Rinder-Leber geschnetzelt	Ohne Haut u. Gallengänge in Streifen, frisch, vac. MHD bei Anlieferung 1 Tag. 2 Tage Vorlauf, montags keine Anlieferung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01370	Markknochen gesägt, tk	Nur Mittelstücke gesägt, TK, lose.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01380	Rinder-Brustknochen gesägt, tk	Rinderbrust-Knochen küchenfertig gesägt, ideal für Suppen und Saucenansatz, tk, lose, in Folie im Karton.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	

...natürliche Herkunft -
guter Geschmack.





Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
03151	Kalbs-Filet ohne Kette, frisch	Filet mit Kopf u. kleiner Kette, mit Silberhaut, Premium Helle Ware.	ca. 1 x 1,5 kg			je kg	
03139	Kalbs-Lachse sauber geputzt, frisch	: achse ohne Bauchkette, ohne Deckel, sauber pariert, küchenfertig zugeschnitten, mit leichter Fettabdeckung, frisch, vac. Premium helle Ware.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
03158	Kalbs-Rückensteaks portioniert, frisch	" it Fettabdeckung und kleiner Kette, bereits portioniert, vac.	ca. 5 x 160 g			je kg	
03043	Kalbs-Oberschale ohne Deckel, frisch	5 elle Ware ohne Deckel, sauber pariert und gevliest, frisch, vac. Der Klassiker für Kalbsschnitzel.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
03157	Kalbsschnitzel "Oberschale", frisch	Helle Ware, ohne Deckel. Portion. auf ca. 180g, 0,2cm große Fläche. Der Klassiker für "Wiener Schnitzel", frisch, vac.	ca. 5 x 180 g			je kg	
00070	Kalbsrouladen "rein Kalb" frisch	Mind. 65% Deckfleisch aus der Kalbskeule. Gefüllt mit lockerem würzigem Kalbsmett. Im Kreuzschlag handwerklich gelegt und mit einem Spieß gesteckt. Pfannenfertiges "Premium" -Produkt. Ideal für Schonkost, gelegt in Folie.	ca. 25 x 150 g			je Stück	✓
03112	Kalbs-Unterschale ohne Bein, ohne Rolle, frisch	Helle Ware ohne Beinfleisch, ohne Rolle, küchenfertig zugeschnitten. Ideales Bratenstück, frisch, vac.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
03115	Kalbs-Rollbraten Nacken, frisch	Deutsche Ware aus der Hochrippe (Kernstück), kurant zugeschnitten im Bratennetz, vac. mager und saftig.	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
03230	Kalbs-Tafelspitz frisch	Deutsche Ware, Tafelspitz mit leichter weißer Fettabdeckung, kurant zugeschnitten, frisch, vac.	ca. 2 x 1,2 kg			je kg	
03155	Kalbs-Steakhüfte frisch	Deutsche Ware, Steakhüfte kurant zugeschnitten, ideal für Steaks o. zum Kurzbraten, frisch, vac.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
03081	Kalbs-Bäckchen tk	Magere geputzte Kalbsbacke. Eingeschnitten, vac. TK. Ideal zum Schmoren.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03215	Kalbsleber-Scheiben tk	Kalbsleber, sauber portioniert auf 120g, einzeln vac., TK	ca. 120g / 5,0 kg			je kg	
03110	Kalbs-Hinterhaxen tk	Kalbs-Hinterhaxen im Vliesschnitt. einzeln vac. TK. Auf Vorbestellung auch frisch lieferbar.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	✓
03144	Osso Buco, Hinterhaxe tk	Deutsche Hinterhaxe portioniert ohne Endköpfe, Scheibendicke ca. 2,0 cm, TK, in Folie.	ca. 10 x 350 g			je kg	
03235	Kalbs-Knochen, gesägt tk	Sandknochen, deutsche Ware, gesägt, lose, rollend gefrostet.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03121	Kalbs-Gulasch "Keule" frisch	Deutsche Ware, aus der Keule, fett- und sehnenfrei, in Würfel 2,5x2,5 cm oder auf Wunsch in 1,0x1,0 cm, frisch, vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03220	Kalbs-Gulasch "Keule" tk	Aus der Keule mager, TK gewürfelt. ca. 3,0x3,0 cm lose rollend. Eine günstige Alternative zur Frischware.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03210	Kalbs-Geschnetzeltes "Keule", frisch	Kalbfleisch "Premium" aus der Keule, fett- und sehnenfrei, in feine Streifen geschnitten, frisch, vac., "Spitzenqualität". Wenn Sie alternative Schnittstärken wünschen, wir beraten Sie gerne.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03212	Kalbs-Geschnetzeltes "Keule", tk	Kalbfleisch aus der Keule, TK sauber in Streifen geschnitten, lose rollend. Eine günstige Alternative zur Frischware.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03225	Kalbs-Hackfleisch mager, frisch	Kalbszuschnitte aus der Keule, mager und sehnenarm, auftragsbezogen Produktion, 2mm gewolft, frisch, roh, lose in Folie. Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
03224	Kalbshacksteak-Rohlinge tk	Hacksteak-Rohling aus reinem Kalbfleisch mit frischer Petersilie und fein abgestimmter Würzung. TK	ca. 50 x 130 g			je Stück	
04309	Westerwälder Kalbfleischklopse, tk	Feine lockere Klopse aus gewolftem Kalbfleisch und abgestimmter Würzung. Bereits vorgebrüht.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓

f Geflügelfleisch

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04756	Hähnchen-Brustfilet natur unsortiert, frisch	FrISChe Brüste, ohne Knochen, unsortiert, vac. Bitte vorbestellen! 2 Werktage Vorlauf beachten.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
05124	Hähnchen-Brustfilet natur sortiert, frisch	FrISChe Brüste, ohne Knochen, ca. 160g-180g vac. Bitte vorbestellen! 2 Werktage Vorlauf beachten.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
05125	Hähnchen-Brustfiletstreifen natur, frisch	Brustfilets in Streifen geschnitten, vac. Bitte vorbestellen! 2 Werktage Vorlauf beachten.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
20094	Hähnchen-Brustfilet Scheiben "Mexico", gegart	Brustfilet, pikant gewürzt und saftig gegart. In 0,3cm dicke Scheiben geschnitten. Ideal zum Belegen im Backgeschäft.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	✓
05158	Hähnchen-Schenkel gewürzt frisch	Dt. Hähnchenschenkel, o. Rückenst., ca. 240g/St., mit Grillgewürzmarinade. Bitte vorbestellen! 2 Werktage Vorlauf beachten.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
05167	Hähnchen-Schenkelfleisch o.Kn. m.H., frisch	FrISCheS Hähnchenschenkelfleisch ohne Knochen, mit Haut, frisch vac. Bitte vorbestellen! 2 Werktage Vorlauf beachten.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
05162	Hähnchen-Schenkelfleisch o.Kn. o.H., frisch	FrISCheS Hähnchenschenkelfleisch ohne Knochen, ohne Haut, frisch vac. Bitte vorbestellen! 2 Werktage Vorlauf beachten.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
05184	Putenbrust männlich frisch	FrISChe schwere Hahnenware, feste Ware ohne Brustbein, mit Innenfilet, vac.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	✓
05173	Puten-Brustbraten "Lukullus", ofenfertig	FrISChe schwere Hahnenware, ofenfertig, klassisch gewürzt in 1/3 GN-Einwegschale, frisch, Aroma verpackt.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	✓
05152	Puten-Brustbraten "Honig-Senf", ofenfertig	FrISChe schwere Hahnenware, ofenfertig, in einer Honig-Senf Marinade. In 1/3 GN-Einwegschale, frisch, Aroma verpackt.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	✓
05181	Puten-Brustbraten "Spießbraten", ofenfertig	Gefüllt mit gewürzten Zwiebelscheiben, in hauseigener pikanter Paprikawürzung. Ofenfertig in 1/3 GN Einwegschale, frisch roh.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	✓
05176	Puten-Brustbraten "Broccoli", ofenfertig	FrISChe Putenbrust, gefüllt mit einer fein gewürzten Farce aus Putenfleisch u. Broccoli. Ofenfertig in einer 1/3 GN Einwegschale	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	✓
05189	Puten-Brustschnitzel "natur"	FrISChe Putenbrust, portioniert auf ca. 160 g, leicht geplättet, vac. Andere Gewichte auf Anfrage!	ca. 10 x 160 g			je kg	
05122	Puten-Brustgrillsteaks "Westerwald"	FrISChe Putenbrust portioniert, leicht geplättet, in raffinierter Honig-Senf-Würzung. Ideal für Pfanne und Grill, vac.	ca. 10 x 160 g			je kg	
05177	Puten-Brustgulasch frisch	FrISChe Putenbrust, gewürfelt ca. 2,5x2,5 cm, frisch, vac. Auftragsbezogen hergestellt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
05187	Puten-Brustgeschnetzeltes frisch	FrISChe Putenbrust in Streifen ca. 4,0x1,0x1,0 cm, frisch, vac. Auftragsbezogen hergestellt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
01293	Puten-Brust-Hackfleisch frisch	Aus frischen Putenbrustzuschnitten, 2mm gewolft. Super frisch, in Folie eingeschlagen. (Anlieferetag=Verbrauchstag!)	lose in Folie			je kg	
05192	Geflügel-Hackbraten gegart, frisch	Rein Geflügel, ohne Zwiebel, sehr würzig, in 2,0 kg Einweg-Aluschale, gegart in Aluschale. Auf Vorbestellung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
05203	Geflügel-Fleischkäse-Masse* roh, frisch	Handw. hergestellte Masse, rein Geflügel, sehr würzig, in 2,0 kg Einweg-Aluschale, frisch, roh, lose in Folie. Auf Vorbestellung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
05199	Putenbrust "Gyros" pfannenfertig, frisch	FrISChe Putenbrust, in feine Streifen, mit typ. Würzung versehen, pfannenfertig, mit Zwiebelscheiben, vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02652	Putenbrust "China-Pfanne" pfannenfertig, frisch	FrISChe Putenbrust in Streifen mit Chinagemüse und typ. Würzmarinade eingelegt, frisch, vac. ideal für den Wok pfannenfertig.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
05217	Putenbrust-Spieß "natur", frisch	Handgesteckter Spieß aus frischen Putenbrustwürfeln, naturbelassen, frisch, lose 25 St. in Folie.	ca. 25 x 180 g			je Stück	
05194	Putenbrust-Spieß "Paprika/Zwiebel", frisch	Handgesteckter Spieß aus frischen Putenbrustwürfeln 70%, Zwiebeln u. Paprika, naturbelassen, frisch, lose 25 St. in Folie.	ca. 25 x 180 g			je Stück	
05144	Putenoberkeulen o.Haut o.Kn., frisch	FrISChe deutsche Oberkeule, ohne Knochen ohne Haut vac. Per Stück ca. 950g	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
05202	Puten-Oberkeulen-Braten ofenfertig, frisch	FrISChe Putenoberkeulen ohne Haut, ohne Knochen. Haut. Klassisch gewürzt. Ofenfertig in einer 1/3 GN- Einwegschale.	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
05193	Puten-Oberkeulengulasch frisch	FrISChe Putenoberkeulen, gewürfelt ca. 2,5x2,5 cm, frisch, vac. Auftragsbezogen hergestellt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
05188	Puten-Oberkeulengeschnetzeltes, frisch	FrISChe Putenoberkeulen in Streifen ca. 4,0x1,0x1,0 cm, frisch, vac. Auftragsbezogen hergestellt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
05196	Putenoberkeulen "Gyros" pfannenfertig, frisch	FrISChe Putenoberkeulen, in feine Streifen, mit typ. Würzung versehen, pfannenfertig, mit Zwiebelscheiben, vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	



Qualität aus Deutschland - einfach gut.

Schweinefleisch f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	
02185	Schweine-Filet o. Kopf o. Kette, frisch	Ausgesuchte Filets, ca. 450g, ohne Kopf u. Kette, sauber geputzt, frisch, vac. à 5 Stück, küchenfertig!	ca. 5 x 0,450 kg			je kg	
02800	Schweine-Filet o. Kopf o. Kette, tk	Schweinefilet ohne Kopf, ohne Kette, sauber geputzt, 5er vac. TK im Karton.	ca. 1 x 8,0 kg			je kg	
02180	Schweine-Filet m. Kopf o. Kette, frisch	Ausgesuchte Filets, ca. 550g mit Kopf, ohne Kette à 5 Stück, frisch, vac. dicke Ware!	ca. 5 x 0,550 kg			je kg	
02810	Schweine-Filet m. Kopf o. Kette, tk	Schweinefilets mit Kopf ohne Kette, einzeln vac. ca. 550g per Stück, TK im Karton.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02166	Schweine-Filetköpfe geputzt, tk	Schweinefiletköpfe, geputzt, ca. 180g per Stück, vac. TK im Karton.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
02192	Schweine-Medaillons portioniert, frisch	Ausgesuchte Schweinefilets ohne Kopf, ohne Kette, ohne Spitzen, ohne Silberhaut, nur die Mittelstücke, exakt portioniert, leicht plattiert. Auch andere Gewichtseinheiten möglich.	ca. 25 x 20 g			je kg	
02188	Schweine-Medaillons "Speckmantel", frisch	Wie oben, zusätzlich mit einer Scheibe Dörrfleisch umwickelt.	ca. 25 x 100 g			je kg	
02120	Schweine-Lachse sauber geputzt	Ohne Knochen, ohne Bauchkette, ohne Deckel, mit Knochenkette, küchenfertig sauber zugeschnitten, frisch, vac.	ca. 1 x 4, %kg			je kg	
02327	Schweine-Lachse gepökelt	O. Kn. o. Bauchkette, o. Deckel mit Knochenkette, mild gepökelt, frisch, vac. Ideal für gekochtes Kasseler oder Lachsbraten.	ca. 1 x 4, %kg			je kg	
02053	Schweine-Lachsschnitzel "Premium", natur	Lachse ohne Knochenkette, ohne Bauchkette, ohne Silberhaut, gevlieste Ware, portioniert, naturbelassen. Ideal für "Wiener" Schnitzel. Andere Portionsgrößen nach Wunsch.	ca. 10 x 170 g			je kg	
02054	Schweine-Lachssteak natur	Ausgesuchte Schweinelachse ohne Knochenkette, portioniert, naturbelassen, frisch vac. Andere Gewichtseinheiten möglich.	ca. 10 x 160 g			je kg	
02110	Schweine-Rücken ohne Knochen, frisch	Ausgesuchte Schweinerücken ohne Knochen, mit Bauch und Knochenkette, kurant zugeschnitten, frisch, vac.	ca. 1 x 4,) kg			je kg	
02208	Schweine-Krustenbraten "Rücken", natur	Ausgesuchte Rücken ohne Knochen, mit Bauch und Knochenkette, mit Schwarte, schmal zugeschnitten, Naturbelassen, frisch, vac. Idealer Krustenbraten, mager und saftig.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
02207	Schweine-Krustenbraten "Rücken", gepökelt	Ausgesuchte Rücken ohne Knochen, mit Bauch und Knochenkette, mit Schwarte, schmal zugeschnitten, Mild gepökelt, frisch, vac. ofenfertig! Leicht zu portionieren.	ca. 1 x 5,5 kg			je kg	✓
02070	Schweine-Kotelett mit Hals, wie gewachsen	Mit Knochen, Hals und Filet, schmal zugeschnitten, frisch, lose. HKL EE.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
02060	Schweine-Kotelett ohne Hals, wie gewachsen	Kotelett mit Knochen, ohne Hals, mit Filet, schmal zugeschnitten, frisch, lose. HKL EE	ca. 1 x 7,0 kg			je kg	
02100	Schweine-Stielkotelett portioniert, natur	Gesägt, Standardgewicht 160g oder nach Wunsch, frisch, lose. "Der Klassiker".	ca. 10 x 160 g			je kg	
02078	"Brauhaus"-Kotelett portioniert, natur	Saftiges Kotelett mit Stielknochen Top Brauhausartikel! Frisch, vac. ca. 500g p.Stück.	ca. 10 x 500 g			je kg	
02079	"Tomahawk"-Kotelett portioniert, natur	Saftiges Kotelett mit langem Stielknochen und anteiligem Bauchfleisch. Top Brauhausartikel! Frisch, vac. ca. 750g p.Stück	ca. 10 x 750 g			je kg	
02043	Schweine-Oberschale ohne Deckel	Ohne Knochen, ohne Deckel, ohne Seitenbirne, sauber pariert, frisch vac.	ca. 1 x 1,9 kg			je kg	
02038	Schweine-Oberschalen-Schnitzel, natur	Frische Qualitätsware, exakt portioniert und leicht plattiert, 10x180g vac. - oder nach Wunsch. Der Klassiker.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02045	Schweine-Nüßchen natur	Ausgerollt, küchenfertig kurant zugeschnitten, frisch, vac. ideales Bratenstück!	ca. 4 x 1,3 kg			je kg	
02036	Krustenbraten Unterschale gepökelt	Magere Schweine-Unterschale mit Wadenfleisch, Rolle und Schwarte, kurant, mild gepökelt, frisch, vac. ofenfertig.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	✓
04760	Elsässer Schäufole-Braten, tk	Saftige Schweinekeule in einer Kräuter-Senfmarinade, eingehüllt in ein Schweinenetz. TK. Ofenfertiges Produkt.	ca. 2 x 4,5 kg			je kg	✓
02328	Schweineröllchen mariniert, tk	Mariniertes Röllchen aus der Schweineunterschale TK. Ideal für Medaillons, oder am Stück. Eine Alternative zum Schweinefilet.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓

f Schweinefleisch

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
02148	Schweine-Bäckchen roh, tk	Sauber geputzte Bäckchen TK roh, per Stück ca. 50-60g. Für die moderne kreative Küche.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02268	Schweine-Bäckchen gepökelt, tk	Sauber geputzte Schweine-Magerbacke, mild gepökelt TK, küchenfertig. Ideal zum Kochen und Schmoren. (ca. 60g p. St.)	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02140	Schweine-Nacken mit Knochen, frisch	Schweine-Nacken mit Knochen, ohne Schulterknorpel, schmal zugeschnitten, frisch, lose.	ca. 1 x 3,5 kg			je kg	
02160	Schweine-Nackenkotelett portioniert, natur	Mit Knochen, portioniert, naturbelassen, ca. 180g per Stück oder nach Wunsch, frisch, lose.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02150	Schweine-Nacken ohne Knochen, frisch	Schöne Ware, ohne Knochen, ohne Schulterknorpel, ohne Kette, mager, frisch, einzeln vac.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	✓
02151	Schweine-Nacken ohne Knochen, tk	Ohne Knochen, ohne Schulterknorpel, ohne Kette, mager, TK, einzeln vac. Per Stück ca. 2,5kg.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
02206	Schweine-Nacken gepökelt, frisch	Sauber zugeschnitten, ohne Knochen, mild gepökelt, frisch vac. Per Stück ca. 4,5kg.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	✓
02135	Schweine-Nackensteak, portioniert, natur	Ausgesuchte magere, saftige Nacken, ohne Knochen, kurant zugeschnitten portioniert auf ca. 180g. Andere Gewichte nach Wunsch, frisch, lose in Folie.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02200	Schweine-Schulter ohne Knochen	Ohne Knochen und Schwarte, ohne Haxenfleisch, mager, schier wie gewachsen, vac.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	✓
02203	Schweine-Schulterbraten Kernstück, ohne Knochen	Dickes Kernstück, ohne Knochen, ohne Schwarte, Bratenstück, naturbelassen, küchenfertig, frisch, vac. Ideales Bratenstück.	ca. 1 x 1,5 kg			je kg	✓
02202	Schweine-Schulter gepökelt	Ohne Knochen, ohne Schwarte, mild gepökelt, frisch vac.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	✓
02201	Schweine-Schulterrollbraten im Netz	Schweineschulter ohne Knochen, ohne Schwarte, ungewürzt, im Bratennetz, frisch, vac. küchenfertig! Cal. 90.	ca. 1 x 3,5 kg			je kg	✓
02209	Schweine-Krustenbraten Schulter, roh	Frische Schweineschulter mit Schwarte, o. Knochen, ohne Haxe, hohl ausgelöst, Tellerrund zugeschnitten. Küchenfertig, roh. Top Brauhaus-Produkt.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	✓
02205	Schweine-Krustenbraten Schulter, gepökelt	Wie oben, aber mild gepökelt.	ca. 1 x 4,8 kg			je kg	✓
02065	Schweine-Brust mit Kn., ohne Schwarte	Mager, o. Schwarte, mit Knochen, o. Brustbein, o. Stichfleisch, frisch, lose in Folie. Ideal zum Schmoren. Auch portioniert.	ca. 1 x 1,3 kg			je kg	✓
02212	Schweine-Bauch mit Rippe, ohne Wamme	Magerer Bauch mit Schwarte und Knochen, ohne Wamme, kurant zugeschnitten, naturbelassen, frisch, lose.	ca. 1 x 3,4 kg			je kg	✓
02210	Schweine-Bauch ohne Rippe, ohne Wamme	Magerer Schweinebauch mit Schwarte, ohne Wamme und Knochen, mit Knorpel, kurant zugeschnitten, frisch, vac.	ca. 1 x 3,2 kg			je kg	✓
02218	Schweine-Bauch gepökelt	Magerer Schweinebauch mit Schwarte, ohne Wamme ohne Knochen, mit Knorpel, mild gepökelt, frisch, vac.	ca. 1 x 3,2 kg			je kg	✓
02214	Schweine-Bauch Scheiben, portioniert	Magerer Bauch ohne Knochen mit Knorpel und Schwarte. Auf ca. 120g portioniert. Naturbelassen. Frisch roh, küchenfertig.	ca. 10 x 120 g			je kg	✓
02213	Schweine-Bauch gewürfelt, ohne Schwarte	Schweinebauch mager, 70/30, ohne Knochen, Knorpel und Schwarte, gewürfelt, ca. 2,0x2,0 cm, frisch, vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
02250	Schinkeneisbein 1200g, frisch	Frische "Riesenhaxe", gerade am Schinken abgeschnitten, mit Beinflfleisch, frisch, lose in Folie. Gepökelt extra bestellen!	ca. 1 x 1,2 kg			je kg	✓
02845	Grillhaxe gefliert, tk	Haxen im Vliesschnitt, ca. 750g per Stück, in Lagen gelegt, TK	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
02260	Grillhaxe gepökelt, frisch	Frische Grillhaxe Vliesschnitt ca. 750 g per Stück, mild gepökelt. Ideal zum Kochen oder Grillen. Frisch vac.	ca. 10 x 750 g			je kg	✓
02846	Mini-Grillhaxe frisch	Ausgelöste Innenhaxe ohne Schwarte mit Stielknochen.	ca. 10 x 270 g			je kg	✓
02257	Mini-Grillhaxe gepökelt, frisch	Ausgelöste Innenhaxe ohne Schwarte mit Stielknochen. Mild gepökelt.	ca. 10 x 2) 0 g			je kg	✓
02263	Grillhaxe 1/2 frisch	Frische Haxen, Vliesschnitt. Der Länge nach, halbiert, frisch, roh, ungewürzt vac.	ca. 20 x 350 g			je kg	✓
02264	Grillhaxe 1/2 gepökelt, frisch	Frische Grillhaxen, Vliesschnitt, der Länge nach halbiert, mild gepökelt, ideal zum Kochen und Braten, frisch vac. küchenfertig.	ca. 20 x 350 g			je kg	✓



Schweinefleisch f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
02276	Schweine-Haxenfleisch frisch	Haxenfleisch ohne Knochen ohne Schwarte frisch roh. Innen-Haxe. Ideal zum Schmoren, frisch vac. Stückgewicht ca. 250g.	ca. 10 x 250 g			je kg	
02266	Schweine-Haxenfleisch gepökelt	Wie oben, jedoch mild gepökelt.	ca. 10 x 250 g			je kg	
Tipp!	Grillhaxen	Grillhaxen in vielen weiteren Variationen finden Sie in der Produktgruppe: Braten, Convenience vom Schwein!					
02671	Spare-Ribs natur, tk	Kotelettrippchen, natur. schmal zugeschnitten, ca. 500g per Stück, einzeln in Folie gelegt, TK	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
02280	Schweine-Gulasch Keule, 1er	Frisches Schweinefleisch aus der Keule, fett- u. sehnenfrei, in Würfel ca. 2,5x2,5 cm geschnitten, vac. "Premiumprodukt".	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02285	Schweine-Gulasch Keule, klein für Suppe	Frisches Schweinefleisch aus der Keule, fett- und sehnenfrei, in Würfel ca. 1,0x1,0 cm geschnitten, vac. "Premiumprodukt".	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02103	Schweine-Gulasch Keule, gepökelt	Frisch aus der Keule, fett- und sehnenfrei, in Würfel ca. 2,5x2,5cm, mild gepökelt, vac., ideal für Suppeneinlage.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02282	Schweine-Gulasch Bug	Frische magere Schweineschulter (dickes Stück), sehnenarm, ca. 2,5x2,5 cm geschnitten, vac., saftige Standard-Ware.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02290	Gulasch gemischt Keule, 1er	Rind- u. Schweinefleisch aus der Keule, fett- u. sehnenfrei 50/50 Würfel ca. 2,5x2,5cm geschnitten, frisch, vac. "Premiumprodukt".	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02610	Schweine-Geschnetzeltes Keule, 1er	Frisch aus der Keule, fett- und sehnenfrei, in feine Streifen ca. 4,0x1,0x1,0 cm geschnitten, vac. "Premiumprodukt".	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02611	Schweine-Geschnetzeltes Bug	Frischer magerer Schweinebug (Kernstück), sehnenarm, in Streifen ca. 4,0x1,0x1,0 cm, vac. Standardware.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02300	Schweine-Hackfleisch mager	Magere Zuschnitte aus der Keule, fett- und sehnenarm, Fettgehalt unter 20%. Am Anlieferungstag frisch 2mm gewolft, lose in Folie, Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
02310	Hackfleisch 1/2+1/2 mager	Mageres Rind- u. Schweinefleisch, fett- und sehnenarm, 80/20, 2 mm gewolft, in Folie eingeschlagen. Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
02318	Hackfleisch 1/2+1/2 grob	Mageres Rind- u. Schweinefleisch, fett- u. sehnenarm, 80/20, grob gewolft, für Bolognese Soße in Folie eingeschlagen. Anlieferungstag = Verbrauchstag!	lose in Folie			je kg	
04480	Hackfleisch 1/2+1/2 tk	Gewolfte mageres Rinder- und Schweinehackfleisch roh, im Sterildarm, Rollenform, tiefgefroren.	ca. 10 x 1,0 kg			je kg	
02510	Schweine-Leber am Stück	Frische Schweineleber mit Haut, schlachtfrisch, vac. Bitte vorbestellen!	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
2520	Schweine-Leber Geschnetzeltes, tk	Schweineleber ohne Haut u. Gallengänge, in feinen Streifen, vac. verpackt, TK.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02542	Schweine-Nieren Gulasch, tk	Sauber geputzt o. Nierenfett u. Gallengänge, gewässert, in groben Würfeln, TK, vac. Nur auf Vorbestellung!	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	
09035	Griebenschmalz	Feinstes, tafelfertiges Schmalz, streichfähig, gewürzt mit Kräutern.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
02565	Schweine-Netz, tk	Gewässert, z. Auslegen v. Pasteten, dekorative Außenhaut v. Braten, Spezialitäten, ca. 15 St., vac. TK. Auf Vorbestellung!	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
02570	Schweine-Knochen, gesägt	Schweineknochen mit anhaftendem Magerfleisch, küchenfertig gesägt, ideal für Suppen u. Soßenansatz, in Folie, tk.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	

...saftig, zart & lecker!





Braten nach traditionellem Rezept.

Braten & Convenience vom Schwein

f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
02360	Westerwälder Spießbraten Nacken	Ausgesuchte Schweinenacken, gefüllt mit einer herz. kräftig gewürzten Zwiebel-Füllung, ohne Bindfaden, frisch, roh, vac.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	✓
02377	Rheinischer Spießbraten Nacken	Ausgesuchte Schweinenacken, gefüllt mit einer kräftig gewürzten Mett-Zwiebel-Füllung, ohne Bindfaden, frisch, roh, vac.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	✓
02371	Westerwälder Spießbraten Rücken	Ausgesuchte Rücken, gefüllt m. frischen Zwiebeln und kräftiger Würzung von der Kopfseite gefüllt, ohne Bindfaden! Roh, frisch.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	✓
08105	Westerwälder Spießbraten Nacken, gegart	Gefüllter Spießbraten vom Nacken, fertig gebraten, kalt zum Aufschneiden, frisch, vac. Ideal für Spießbraten-Brötchen.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	✓
02370	Spießbraten Schulter, im Netz	Speziell zugeschnittene saftige Schweineschulter, mit einer kräftig gewürzten Zwiebel-Füllung, frisch, roh, vac. Ofenfertig.	ca. 1 x 3,5 kg			je kg	✓
02390	Schweine-Lachsbraten "natur", gegart	Magere Schweinelachse mit Salz und Pfeffer grundgewürzt und gegart, frisch, vac.	ca. 3 x 4,5 kg			je kg	✓
08101	Schweine-Lachsbraten "Winzer-Art"	Unser Klassiker! Saftige Schweinelachse gepökelt, in Gewürzmarinade eingelegt, m. Kräutern u. Gewürzen ummantelt, ofenftg., frisch, roh, ideal f. Büffet u. Party-Service geeignet! Auch als 1/2 Stücke ca. 2,3 kg in GN Schale erhältlich!	ca. 3 x 4,5 kg			je kg	✓
02362	Schweine-Lachsbraten "Gewürzbraten"	Magere Schweinelachse, kräftig mariniert, angenehm scharf ohne Füllung, frisch, vac.	ca. 3 x 4,5 kg			je kg	✓
02340	Schweine-Lachsbraten "Backpflaume"	Magere ausgesuchte Schweinelachse, gefüllt mit Backpflaumen ohne Stein (ca. 7%), klassisch m. Pfeffer u. Salz innen u. außen gewürzt, ofenfertig, frisch, roh, lose in Folie.	ca. 3 x 4,5 kg			je kg	✓
02330	Schweine-Lachsbraten "Mett-Paprika"	Ausgesuchte saftige Schweinelachse, mit einer herzhaft gew., lockeren Mett-Kräuter-Füllung und Kräutern u. Gewürzen außen ummantelt, ofenfertig, frisch, roh, lose in Folie.	ca. 3 x 4,5 kg			je kg	✓
02379	Schweine-Lachsbraten "Honig-Senf"	Ausgesuchte Schweinelachse, in einer aromatischen Kombi von Honig, Dijon-Senf u. Gewürzen. Ofenfertig in 1/3 GN E-Schalen.	ca. 3 x 2,5 kg			je kg	✓
02350	Schweine-Lachsbraten "Kastenbraten"	Saftige Lachssteaks à 80 g port. eingelegt, mit gew. Zwiebeln bestreut u. Bacon-Speck umwickelt, schichtweise aufrecht in Aluform, frisch, roh, ofenfertig.	ca. 3 x 2,5 kg			je kg	✓
02341	Schweine-Nackenbraten "Winzer-Art"	Magere saftige Schweinenacken, gepökelt, in einer feinen Gewürzmarinade eingelegt, mit Kräutern/Gewürzen ummantelt, ofenfertig in 1/3 GN Schale, roh, frisch in Folie.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02365	Schweine-Nackenbraten "Gewürzbraten"	Magere Nacken, o. Kn., kräftig mariniert, angenehm scharf, Altern. z. Spießbraten, o. Füllung, frisch, vac. in GN Schale!	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02351	Schweine-Nackenbraten "Römer-Art"	Ausgesuchte Nacken, mild gepökelt und in einer Kruste aus Dörrfleisch, Zwiebelwürfeln u. feiner Rahmwürzung mit Pfefferkörnern. Ofenfertig in 1/3 GN Einwegscheiden.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02343	Schweine-Nackenbraten "Kentucky"	Magere Nacken, feinwürzig mariniert, Kombination aus Curry, Sojasauce, Tomaten, Pfeffer, Schinkenspeck-Aroma und Honig, ofenfertig in 1/3 GN Einwegscheiden, frisch, roh.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02344	Schweine-Nackenbraten "Brauhausbraten"	Magere Nacken in einer rustikalen Gewürzsauce mit Weiß- und Malzbier mariniert, würzig nach Pfeffer, Zwiebeln, Senf, ofenfertig in 1/3 GN Einwegscheiden, frisch, roh, in Folie.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02346	Schweine-Nackenbraten "Paulaner-Braten"	Magere Nacken, o. Kn., würzig in einem Pökelsud m. orig. Paulaner Weißbier eingelegt, mit feinen Gewürzen u. Kräutern ummantelt, in 1/3 GN Einwegscheiden, frisch, roh, lose in Folie.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02364	Schweine-Nackenbraten "Frühling"	Magere Nacken o. Kn. mit kräftig gewürzten Bratwurstbrät und Frühlingsgemüse gefüllt, frisch, roh, in GN-Schale.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02406	Schweine-Nackenbraten "Herbst"	Magere Nacken o. Kn. mit kräftig gewürzten Bratwurstbrät, mit Dörrfleisch- und Käsewürfel, frisch, roh, in GN-Schale.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02348	Schweine-Nackenbraten "Brasil"	Magere Nacken in einer schmackhaften brasil. Gewürzmarinade. Ofertig in 1/3 Einweg-GN-Schale, frisch.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02347	Schweine-Nackenbraten "Honig-Senf"	Magere Nacken, in aromat. Kombination aus Honig, Dijon-Senf u. Gewürzen, in 1/3 GN Einwegscheiden, frisch, roh, ofenfertig.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02653	Schweine-Nackenbraten "Gyros-Art"	Magere Nacken, mit typ. Kräutern/Gewürzen, frischen Zwiebeln, einer klaren, feinen Würzöl-Marinade eingelegt. Ofenfertig in 1/3 GN-Schale, frisch. Kräftiger traditioneller Gyros-Geschmack!	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02373	Schweine-Nackenbraten "Aschenbraten"	Magere Nacken feinw. eingelegt, mit gew. Zwiebeln bestreut u. Bacon Speck umwickelt, frisch, roh, ofenfertig in 1/3 GN Schale. In Alufolie bei 180°C Umluftofen ca. 90 Min. garen.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02345	Schweine-Nackenbraten "Backpflaume"	Magere Nacken o. Kn. gefüllt m. Backpflaumen ohne Stein (ca. 7%), m. Pfeffer u. Salz gewürzt, ofenftg., frisch, roh, lose in Folie.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓

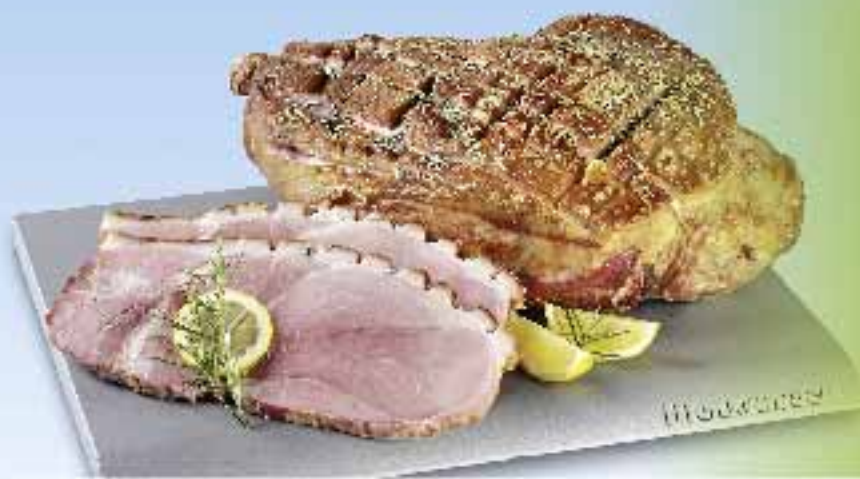


Fix und fertig portioniert.



Braten & Convenience vom Schwein

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
02334	Schweine-Nackenbraten "Mett-Kräuter"	Magere Nacken o. Kn. mit herzhaft gewürzter Mett-Kräuter-Flg. u. Kräutern/Gewürzen ummantelt, frisch, roh, in GN Schale!	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02349	Schweine-Nackenbraten "Semmelknödel"	Magere Nacken, gefüllt mit einer würzigen Semmelknödelfüllung. Außenwürzung mit Pfeffer, Salz und einer Kräutermischung. Ofenfertig in einer 1/3 GN Schale.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02335	Schweine-Nackenbraten "Berner-Art"	Magerer Nacken, ohne Knochen, m. feiner Käse-/Schinken-/Kräuter-Füllung, außen m. Kräuterwürzung, ofenftg., in 1/3 GN Einwegschale, frisch, roh, lose in Folie.	ca. 3 x 2,8 kg			je kg	✓
02384	"Ritterschinken" gebacken, o. Kn., frisch	Magerer Schweinevorderschinken mit Schwarte, ohne Eisbein, ohne Schulterblattknochen, rustikal, in Rosmarinmarinade, gegart, Schwarte bereits eingeritzt, nur regenerieren u. kross überbacken, für ca. 20 Personen. Ideal für Büffet und Partyservice! Super Brauhausartikel!	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
04760	Elsässer Schäufele-Braten, tk	Saftige Schweinekeule in einer Kräuter-Senfmarinade, eingehüllt in ein Schweinenetz. Ofenfertiges Produkt.	ca. 2 x 4,5 kg			je kg	✓
02328	Schweineröllchen mariniert, tk	Mariniertes Röllchen aus der Schweineunterschale. Ideal für Medallions, oder am Stück. Eine Alternative zum Schweinefilet.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
02320	Burgunderbraten Schweinenüßchen	Magere ausgesuchte dicke Schweinenüßchen, mild u. würzig gepökelt mit Rotwein verfeinert. Frisch, roh, vac.	ca. 6 x 1,4 kg			je kg	✓
02423	Kaiserfleisch "Lufthansa" geräuchert und gegart	Schweinelachse, würzig mild gepökelt, goldgelb heiß geräuchert, saftig fertig gegart, im 90er Faserdarm hergestellt, frisch, vac.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	✓
02232	Kaiserfleisch portioniert	Wie oben, jedoch nach Ihrem Wunsch portioniert, frisch, lose in Folie.	ca. 10 x 160 g			je kg	✓
02445	Kasseler Lachse geräuchert, am Stück	Ausgesuchte Schweinelachse, mild u. würzig gepökelt, goldgelb geräuchert, frisch ohne Netz, vac. "Ofenfertig"	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	✓
02422	Kasseler-Lachse geräuchert, portioniert	Wie oben, jedoch nach Ihrem Wunsch portioniert, frisch, roh, lose in Folie.	ca. 10 x 160 g			je kg	✓
02231	Menzenbach's gekochte Stielrippchen	Ausgesuchte Stielkotelett mit Knochen, mild u. würzig gepökelt, schonend saftig gekocht, port. ca. 10x180g, lose in Folie oder Aroma verpackt. Kalt und warm ein Genuss. Bitte vorbestellen!	ca. 10 x 180 g			je kg	✓
02447	Kasseler dicke Schulter geräuchert	Dickes Schulterstück, ohne Knochen, mild u. würzig gepökelt, goldgelb geräuchert, frisch, roh, vac.	ca. 1 x 1,3 kg			je kg	✓
02430	Kasseler Nacken, ohne Knochen, geräuchert	Magere Schweinenacken, ohne Knochen, mild u. würzig gepökelt, goldgelb heiß geräuchert. Ohne Netz, frisch, vac.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	✓
02431	Kasseler Nacken, gegart, Würfel	Schweinenacken, würzig mild gepökelt, goldgelb heiß geräuchert, saftig gegart. Gewürfelt in in 1,7x1,7 cm vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
02396	"Menzenbach's" beste Nackensteak	Vom saftigen Schweinenacken. Grillfertig eingelegt. Traditionelle Rezeptur mit Naturgewürzen über eine bestimmte Zeit eingelegt. Seit 50 Jahren der Klassiker!! Mit frischen Zwiebeln und Pflanzenöl verfeinert. Die sollten Sie unbedingt probieren!	ca. 10 x 200 g			je kg	
02388	"Menzenbach's" beste Rückensteak	Wie oben, jedoch vom Schweinelachs geschnitten.	ca. 10 x 200 g			je kg	
02380	Westerwälder Grillsteak Nacken	Magere Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, schmal geschnitten port., leicht plattiert, mit hauseigener, würzig angenehm scharfer Paprika-Curry-Kräuter-Würzöl-Marinade eingel., frisch, roh, vac.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02385	Westerwälder Grillsteak Rücken	Schweinelachse, auf ca. 180g portioniert, leicht plattiert, mit einer hauseigenen, angenehm scharfen Paprika-Curry-Kräuter-Würzöl-Marinade eingelegt, frisch, roh, vac. Ideal für Pfanne u. Grill.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02395	Ww. Knoblauch-Steak Nacken	Magere Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, schmal geschnitten port., leicht plattiert, mit hauseigener, Knoblauch-Kräuter-Marinade eingel., frisch, roh, vac.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02394	Ww. Knoblauch-Steak Rücken	Wie oben, jedoch vom Schweinelachs geschnitten.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02386	Westerwälder Holzfällersteak Nacken	Magere Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, schmal geschnitten port., leicht plattiert, mit hauseigener, Kräuter-Würzmarinade, eingelegt, frisch, roh, vac.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02355	Westerwälder Holzfällersteak Rücken	Schweinelachse, auf ca. 180g portioniert, leicht plattiert mit hauseigener, Kräuter-Würzmarinade, eingelegt, frisch, roh, vac.	ca. 10 x 180 g			je kg	



Fix und fertig portioniert.

Braten & Convenience vom Schwein



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
02649	Gyros-Steak Nacken	Magere Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, schmal geschnitten port., leicht plattiert, mit hauseigener, Gyros-Kräuter-Zwiebel-Würzmarinade, eingelegt, frisch, roh, vac.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02648	Gyros-Steak Rücken	Wie oben, jedoch vom Schweinelachs geschnitten.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02399	Barbeque-Steak Nacken	Magere Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, schmal geschnitten port., leicht plattiert, mit hauseigener, typisch rauchiger Würzmarinade, eingelegt, frisch, roh, vac.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02401	Barbeque-Steak Rücken	Wie oben, jedoch vom Schweinelachs geschnitten.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02393	Winzer-Steak Nacken	Magere Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, schmal geschnitten port., leicht plattiert, mit hauseigener, grob gemahlener Gewürzmischung und Kräutern eingelegt, frisch, roh, vac.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02397	Winzer-Steak Rücken	Wie oben, jedoch vom Schweinelachs geschnitten.	ca. 10 x 180 g			je kg	
02387	Hunsrücker Grillsteak Nacken	Magere Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, schmal geschnitten nach "Hunsrücker" Originalrezept mit klassischen Naturgewürzen mariniert und mit frischen Zwiebeln und hochwertigem Pflanzenöl eingelegt. Roh, vac. Ideal für Pfanne u. Grill.	ca. 10 x 300 g			je kg	
02374	Schweine-Aschen-Braten portioniert	Schweinenacken, o. Kn., o. Knorpel, port. auf ca. 250g in kräftiger Würzmarinade, mit Zwiebelscheiben belegt und Bacon-Speck umwickelt, in Alufolie einzeln eingeschlagen. Ofenfertiges Produkt. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Min. backen.	ca. 10 x 300 g			je kg	✓
02078	Brauhaus-Kotelett portioniert, natur	Saftiges Kotelett mit Stielknochen und anteiligem Bauchfleisch. Top Brauhausartikel! Frisch, vac. ca. 500g p.Stück.	ca. 10 x 500 g			je kg	
02215	Ww. Bauchscheiben gewürzt	Magerer Bauch mit Schwarte u. Knochen, schmal zugeschnitten, portioniert à ca. 100 Gramm, rustikal gewürzt, frisch, roh vac.	ca. 10 x 100 g			je kg	
02220	Schweine-Bauch Scheiben "Brauhaus", portioniert	Magerer Bauch ohne Knochen mit Knorpel und Schwarte. Auf ca. 90g portioniert. Gepökelt und gegart, küchenfertig.	ca. 10 x 90 g			je kg	✓
02675	Spare-Ribs "Brauhaus"	FrISCHE Kotelettrippchen ca. 2 x 250g schmal geschnitten, in einer typ. amerik. Würzmarinade, frisch, roh, vac. "Ofenfertig"	ca. 10 x 500 g			je kg	✓
02660	Grillrippe dicke Rippe, portioniert	Ohne Schwarte, o. Brustbein, m. Kn. port., in einer scharfen Würzmarinade, rustikales, sehr saftiges Produkt, frisch vac.	ca. 10 x 150 g			je kg	✓
02262	Grillhaxe gewürzt, frisch	FrISCHE Grillhaxe Vliesschnitt ca. 750 g per Stück, ofenfertig gewürzt, frisch vac.	ca. 10 x 750 g			je kg	✓
02267	Schweine-Haxenfleisch gepökelt, gegart	Ohne Schwarte, o. Knochen, Innenhaxe. Mild gepökelt und im Kochbeutel im eigenen Sud gegart. Stück ca. 180g frisch vac. Ideal zu Sauerkraut! Auch heiß geräuchert lieferbar.	ca. 10 x 180 g			je kg	✓
02359	Mini-Grillhaxe gewürzt, frisch	FrISCHE Haxenfleisch mit kleinem Stielknochen, ohne Schwarte, ofenfertig gewürzt, frisch vac.	ca. 10 x 270 g			je kg	✓
04831	Mini-Grillhaxe gegart, tk	Saftige Schweinshaxen, ohne Schwarte herzhaft gewürzt, fix und fertig vorgebraten. Für Backofen, Grill oder Pfanne. TK	ca. 40 x 180 g			je Stück	✓
02265	"Brauhaus" Grillhaxe gepökelt gegart, frisch	FrISCHE Schweine-Haxe im Vliesschnitt, gepökelt. Einzeln im Kochbeutel im eigenen Sud gegart. Im Wasserbad regenerieren, auspacken, Schwarte ritzen und überbacken bzw. grillen. Schnell zubereitet und geling sicher.	ca. 20 x 900 g			je Stück	✓
02272	"Stadl" Grillhaxe gewürzt gegart, frisch	Wie oben, jedoch mit Kochsalz gewürzt und gegart, lose rollend schockgefrostet, einzeln entnehmbar.	ca. 10 x 250 g			je Stück	✓
Tipp!	Grillhaxen	Grillhaxen in weiteren Variationen finden Sie in der Produktgruppe: Schweinefleisch, frisch					✓
02051	Schweine-Lachsschnitzel paniert, frisch	Schweinelachse portioniert, leicht plattiert, gewürzt, handpaniert, sehr gute Panadehaftung, lange Standzeit, ohne dass die Panade abblättert. Ab 50 Stück frisch lieferbar! Ohne Ei	ca. 50 x 160 g			je kg	
		Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!					
02048	Schweine-Oberschalenschnitzel paniert, frisch	Oberschale portioniert, leicht plattiert, gewürzt, handpaniert, sehr gute Panadehaftung, ab 50 Stück frisch lieferbar! Ohne Ei	ca. 50 x 160 g			je kg	
		Auf Vorbestellung, montags keine Frischanlieferung!					
02216	Schweine-Bauchscheibe paniert, frisch	Bauch ohne Knochen, Knorpel, Schwarte. Portioniert, gewürzt, paniert ohne Ei, frisch, roh. Ab 50 Stück frisch lieferbar.	ca. 50 x 120 g			je kg	
		Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!					

Fix und fertig portioniert.

f Braten & Convenience vom Schwein

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
05309	Schweine-Fleischspieß Paprika/Zwiebel, frisch	"Handgesteckter Spieß" aus mageren Keulen-Würfel 70%, Zwiebeln- und Paprikarauten. Naturbelassen, frisch roh lose in Folie. Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!	ca. 25 x 180 g			je Stück	✓
02613	Schaschlik-Pfanne Schulter, frisch	Magere Schweineschulterwürfel ca. 2x2 cm, mit Dörrfleisch-Würfel, Paprika u. Zwiebeln in einer gewürzten Marinade nach Schaschlik-Art. Pfannenfertiges Produkt! Schnelle Zubereitung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02612	Schweine-Geschnetzeltes "Westerwald"	Magere Streifen von der Keule ca. 4x1x1cm, pfannenfertig, mit Dörrfleischwürfel, Zwiebeln, rahmiger Soße ganzen Pfefferkörnern, frisch, vac., schnelle Zubereitung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02655	Schweine-Geschnetzeltes "Champignon"	Magere Streifen von der Keule ca. 4x1x1cm, pfannenfertig, in feinwürziger Rahmmarinade mit Champignons, frisch vac.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02654	Gyros-Pfanne Keule, frisch	Magere Keule in Streifen ca. 4x1x1cm, mit typ. Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Würzmarinade eingelegt. Frisch, vac. schnelle Zubereitung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02650	Gyros-Pfanne Schulter, frisch	Magere Schulter in Streifen ca. 4x1x1cm, mit typ. Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Würzmarinade eingelegt. Frisch, vac. schnelle Zubereitung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
02651	Gyros-Pfanne Schulter ohne Zwiebel, frisch	Magere Keule in Streifen ca. 4x1x1cm, mit typ. Kräutern, Gewürzen, <u>ohne</u> Zwiebeln und Würzmarinade eingelegt. Frisch, vac. schnelle Zubereitung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
04071	Fleischkäse-Masse* roh, frisch	Feine Masse, aus Schweinefleisch, würzig, saftig u. locker, in Einweg-Aluschale, frisch roh lose in Folie. MHD bei Anlieferung 1 Tag! Super lecker! Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
05304	Fleischkäse-Masse* roh, tk	Handwerkli. Fleischkäsemasse, aus bestem Schweinefleisch, würzig, saftig, fein u. locker, in der Einweg-Aluschale roh.	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
04065	Fleischkäse* gebacken, frisch	Trad. hergestellt, mit der Back-Kruste. Aus fein gehacktem Schweinefleisch, herzhaft gewürzt, fertig gebacken.	ca. 1 x 3,6 kg			je kg	✓
04065	Fleischkäse* gebacken, tk	Wie oben, jedoch einzeln schockgefrostet. TK	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
04069	Pizzafleischkäse-Masse* frisch, roh	Handwerkli. hergestellte Masse, saftig, locker, mit Salami, Käse, Kochschinken, Paprika, Zwiebeln, Kräutern u. typ. Gewürzen. Kräftiger Geschmack, in Einweg-Aluschalen, frisch, roh, lose in Folie, MHD bei Anlieferung 1 Tag! Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
04068	Pizzafleischkäse* frisch, gegart	Wie oben, jedoch schon fertig gegart.	ca. 1 x 3,6 kg			je kg	✓
02314	Hackbraten-Masse* frisch, roh	Rind- u. Schweinefleisch 3 mm Körnung, mit Semmeln, Kräutern u. Gewürzen verfeinert, locker würzig, roh in 2,0kg Einweg-Alu-Schalen, frisch, lose in Folie. MHD 1 Tag. Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
04536	Hackbraten* frisch, gegart	Wie oben, jedoch schon fertig gegart. Auf Vorbestellung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓

Aus Liebe zum guten Geschmack.



Gegartes in Soße **f**

Bitte 48 Stunden Vorlauf beachten!

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01923	Rinderrouladen "HFA" gegart, frisch		ca. 5 x 180 g			je kg	✓
01920	Rinderbraten portioniert gegart, frisch		ca. 10 x 90 g			je kg	✓
01922	Sauerbraten portioniert gegart, frisch		ca. 10 x 90 g			je kg	✓
01926	Rindergeschnetzeltes gegart, frisch		ca. 1 x 1,0 kg			je kg	✓
01903	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" gegart, frisch		ca. 1 x 1,0 kg			je kg	✓
01921	Rindergulasch gegart, frisch		ca. 1 x 1,0 kg			je kg	✓



Spanferkel **tk**

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04735	Partyferkel "Country" gegart, tk	Spanferkel ausgelöst mit Kopf, gepökelt und gegart, TK, feine Aussenwürzung mit Kräutern. Der originelle Buffet-Höhepunkt.	ca. 1 x 6,0-7,0 kg			je kg	✓
02590	Spanferkel ganz tk	Deutsche Spanferkel ganz, tiefgefroren im Karton. Stückgewichte zwischen 15 und 25 kg möglich.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	✓
02588	Spanferkelrücken/Sattel tk	Aus deutschen Spanferkel hergestellt. Ganze Rücken als Sattel schmal, mit Schwarte vac. TK.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	✓
04730	Spanferkel-Rollbraten tk	Magere Stücke vom Spanferkel ohne Knochen, mit Schwarte im Bratennetz. TK.	ca. 1 x 12,0 kg			je kg	✓
02591	Spanferkelkeulen mit Knochen, tk	Deutsche Spanferkelkeulen ganz mit Schwarte, Knochen und Haxe, einzeln vac. TK.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	✓
02592	Spanferkelkeulen ohne Knochen, tk	Deutsche Spanferkelkeulen ganz mit Schwarte, ohne Knochen und Haxe, einzeln vac. TK.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	✓
02593	Spanferkelkeulen ohne Knochen, gepökelt	Deutsche Spanferkelkeulen ganz mit Schwarte, Knochen und Haxe, mild gepökelt, einzeln vac.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	✓



*...jetzt geht's
um die Wurst!*



Aus Liebe zum guten Geschmack

Brühwurst geschnitten f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20001	Aufschnitt* 6-fach 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt, 6 Sorten à 500g sortenrein, Aromapack, 30 Scheiben à ca. 17g, 90er Cal. gestapelt, aus Artikel: 20017/20011/20002/20005/20008/20014. MHD bei Anlief. 12 Tg.	ca. 6 x 500 g			je kg	
20017	Fleischwurst* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellte Wurst, aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, o. artfremde Zusätze bzw. Füllstoffe, angenehm würzig, Spitzenqualität, täglich frisch, Fettgeh. ca. 20%, 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20110	Fleischwurst* 90er Ø portioniert	Wie oben, jedoch in dicke Portionen geschnitten. 10 Scheiben à ca. 50g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20134	Schinken-Fleischwurst* "Piri" geschnitten	Wie oben, jedoch in ovaler „Piri“-Form. 45 Scheiben à ca. 11g. Brötchengröße, Atmospack gestapelt. MHD bei Anlieferung 12Tg.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20229	Schinken-Fleischwurst* "Piri" portioniert	Wie oben, jedoch in ovaler „Piri“-Form. 10 Scheiben à ca. 50g. Atmospack gestapelt. MHD bei Anlieferung 12Tg. Ideal für das Handwerker-Frühstück.	ca. 10 x 50 g			je kg	
20351	Fleischwurst* Streifen	Handwerklich hergestellt, in Streifen ca. 4 x 0,2 x 0,4 cm, Aromapack, für Wurstsalate o. deftige Pfannengerichte, MHD 12 Tage.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
20350	Fleischwurst* Würfel	Handwerklich hergestellt, in Würfel ca. 1,0 x 1,0cm, Aromapack, für Suppeneinlage o. Salate, auch in 0,5x0,5 cm. Bei Bestellung Würfelgröße angeben, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
20011	Mortadella* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellte Wurst, 5% Pistazienanteil, Fettgehalt ca. 20%, 90er Cal. 30 Scheiben à ca.17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20005	Jagdwurst* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt mit mind. 60% auf Erbsengröße zerkl., mager gewürzten Einlagefleisch, Senfkörnern, saftig, glänzend, aromatisch, Fettgeh. ca.15%, 90er Cal. 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20003	Bierwurst* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt, magere, feine Grundmasse, körnige Einlage aus Schweinebauch, Senfkörner u. einem Hauch Knoblauch, Fettgeh. ca. 25%, 90er Cal. 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20015	Eier-Lyoner* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt, mit ca. 10% gek. Eiern, grob zerkleinert, ca. 5% Paprikaflocken u. Pistazien verfeinert, Fettgeh. ca. 20%, 90er Cal. 30 Scheiben à ca.17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20008	Paprika-Lyoner* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt, mit 8 % Paprika-Flocken als Einlage, leichter schöner Glanz, mit einem Hauch von Knoblauch, sehr würzig, Fettgehalt.ca. 20 %, 90er Cal. 30 Scheiben à 17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20004	Champignon-Lyoner* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt mit ca. 10% Champignoneinlage, Fettgeh. ca. 20%, 90er Cal. 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20002	Bierschinken* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt, mit mind. 60% feinwürzigem Schinken-Einlagefleisch, saftig glänzend, sehr aromatisch, 5% Pistazienanteil, Fettgeh. ca.15%, 90er Cal. 30 Scheiben à ca.17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
04016	Spießbratenwurst* 90er Ø geschnitten	Handwerklich hergestellt mit mind. 60% gebratener sehr würzigen Einlage aus Schweinefleisch in Würfeln und gebr. Zwiebeln. Mit leichter Kräuternote, sehr rustikal, Fettgeh. ca.15%, 90er Cal. 30 Scheiben à ca.17g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage. Die sollten Sie unbedingt probieren!	ca. 1 x 500 g			je kg	



Aus Liebe zum guten Geschmack

f Brühwurst geschnitten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20100	Pastetenaufschnitt*, geschnitten	Handwerklich hergestellt. Schöne Optik, 4-fach sortiert, aber sortenrein in der Schale. Scheibenstärke ca. 23g./500g in der Aromaschale. MHD 12 Tage bei Anlieferung.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20150	Eier-Pastete*, geschnitten	Feine, würzige Pasteten-Brühwurst-Masse. Mit grob zerkleinerten gek. Eiern, frischen Paprikastreifen rot/grün u. Pistazien verfeinert. Toastform 10x10cm, Mit 22 Scheiben à 23g. Aroma verpackt. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20035	Westerwälder Pastete* geschnitten	Würzige Masse aus Rind- u. Schweinefleisch. Verfeinert mit Putenbrustfleisch in Stiften, Pistazien, Kräutern und Gewürzen. Toastform. 22 Scheiben à 23g, gestapelt im Aromapaket. MHD 12 Tage bei Anlieferung.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20140	Bierschinken-Pastete* geschnitten	Handwerklich hergestellt. Feine Grundmasse mit 60% Schinkenfleischwürfel, Pistazien u. frischen Kräutern. 10x10cm Toastform. 22 Scheiben à 23g gestapelt Aroma verpackt. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20076	Champignon-Pastete* geschnitten	Feine würzige Pasteten-Brühwurstmasse, mit kleinen Champignons. Toastform 10x10cm, 22 Scheiben à 23g Aromaverpackt. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20077	Filet-Pastete* geschnitten	Feine würzige Pasteten-Brühwurstmasse, mit mild gepökeltem, gewürztem Schweinefilet. Toastform 10x10cm, 22 Scheiben à 23g Aromaverpackt. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20022	Fleischkäse fein* geschnitten	Handwerklich hergestellt, goldbraun ofengebacken, rustikale, sehr würzige Wurst, ca. 15x12cm Tunnelform, 24 Scheiben à ca. 22g Aromapack gestapelt, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20202	Fleischkäse* portioniert	Wie oben, jedoch in 10 dicke Scheiben à 50g, portioniert im Aromapack gestapelt, zum Braten in der Pfanne oder heiß im Brötchen mit Senf. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 10 x 50 g			je Stück	
20455	Pizzafleischkäse* geschnitten	Handwerklich hergestellt, goldbraun ofengeb., Grundbrät, versehen mit groben Stücken 15% Goudakäse, 10% Salamiwürfeln, 10% Kochschinken, Paprikaflocken, Kräutern 24 Scheiben à ca. 22g Aromapack gestapelt. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20157	Fleischkäse grob* geschnitten	Handwerklich hergestellt, goldbraun ofengebacken rustikal, sehr würzig, ca. 15x12 cm Tunnelform, 24 Scheiben à ca. 22 g, Aromapack gestapelt. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20031	Geflügel-Aufschnitt 4-fach* 90erØ, geschnitten	Rein Geflügel handwerklich hergestellt, 4 Sorten à 500g sortenrein, Aromapack, 30 Scheiben à ca. 17g, gestapelt, aus Artikel: 20033/20034/20037/20032. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20088	Geflügel-Fleischwurst* 90er Ø geschnitten	Putenoberkeulenfl. fein zerkleinert, 15% Pflanzenöl, 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, Aromapack MHD 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20216	Geflügel-Paprikalyoner* 90er Ø geschnitten	Putenoberkeulenfl. fein zerkleinert, 15% Pflanzenöl, Paprikastücke, 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, MHD 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20034	Geflügel-Jagdwurst* 90er Ø geschnitten	Aus Putenoberkeulenfleisch, 15% Pflanzenöl, mind. 55% feinw. zerkl. Einlagefleisch Oberkeule o. Haut, 3% Senfkörnern Fettgehalt. ca. 15%, 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, MHD 12 Tg.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20037	Geflügel-Mortadella* 90er Ø geschnitten	Putenoberkeulenfl. fein zerkleinert, 15% Pflanzenöl, Pistazien. 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, Aromapack MHD 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20032	Geflügel-Bierschinken* 90erØ, geschnitten	Aus Putenoberkeulenfleisch, 15% Pflanzenöl, mind. 55% feinw. zerkl. Einlagefleisch Oberkeule o. Haut, gehackte Pistazien Fettgehalt. ca. 15%, 30 Scheiben à ca. 17g gestapelt, MHD 12 Tg.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20033	Geflügel-Fleischkäse*, grob geschnitten	Aus Putenoberkeulenfleisch, 15% Pflanzenöl, mind. 55% feinw. zubereitetem 3 mm Einlagefleisch, goldbraun ofengebacken, ca. 10x12cm Tunnelform, 22 Scheiben à ca. 23g gestapelt, Aromapack MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20091	Geflügel-Fleischkäse*, fein portioniert	Aus Putenoberkeulenfleisch, 15% Pflanzenöl, goldbraun ofengebacken, ca. 10x12cm Tunnelform, 10 Scheiben à ca. 50g gestapelt, Andere Gewichte nach Absprache möglich. Atmos.	ca. 1 x 500 g			je kg	



Rohwurst geschnitten **f**

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20163	Peperoni-Salami 37er Ø geschnitten	Feurige Salami aus Rind- und Schweinefleisch gekörnt. Cal. 37. Fettgehalt ca.35%. Ca. 333 Scheiben à ca. 3g, Aromapaket. Ideal für Pizzabelag oder herzhafte Snacks zum Einbacken.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
20161	Salami 55er Ø geschnitten	Mittelgrobe Salami aus Rind- und Schweinefleisch. Cal. 60. Ideal für Pizzabelag ca. 50 Scheiben à 10g Aromapaket.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
20045	Haussalami 80er Ø geschnitten	Mittelfein zerkleinerte Cervelatwurst, 80er Cal., Aromapack gestapelt.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20049	Salami "Casino" 100er Ø geschnitten	"Casino" Qualität, mittlere Körnung, aus bestem Schweinefleisch Fettgeh. ca. 25%, 38 Scheiben à ca. 13g, Aromapack gestapelt, 100g Salami aus 122g Rohware hergestellt.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20044	Bauernsalami 1A 100er Ø geschnitten	Hauseigene Salami in 1A Qualität, mittlere. Körnung, aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, Fettgehalt ca. 25 %, 36 Scheiben à ca. 14g gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlieferung 18 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20092	Cervelatwurst geschnitten	Staubfeine Rohwurst 1A, aus Schweinefleisch u. ausgesuchten Naturgewürzen, dunkelrote Farbe, feinkörnig, Fettgeh. ca. 30%, 30 Scheiben à ca. 14g gestapelt, Aromapack,	ca. 1 x 500 g			je kg	
20162	Salami "Casino" 100er Ø geschnitten	"Casino" Qualität, mittlere Körnung, aus bestem Schweinefleisch Fettgeh. ca. 25%, 50 Scheiben à ca. 10g, Aromapack gestapelt, 100g Salami aus 122g Rohware hergestellt.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20169	Salami "Brotform" geschnitten	Holsteiner Spezialität aus Rind- u. Schweinefleisch mittelgrobe Körnung, im Leinendarm gereift. Fettgehalt ca. 25%, Aromapack mit 20 Scheiben à ca. 25g. MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20047	Pfeffersalami 1A 90er Ø geschnitten	Salami grobkörnig. Pfeffer von außen ummantelt, mittl. Körnung, Fettgeh. ca.30 %, 25 Scheiben à ca. 20g, Aromapack.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20160	Land-Salami „Käse“ geschnitten	Mittelfeine Salami la eingehüllt in würzigem Käsemantel. Fettgeh. ca.30 %, 25 Scheiben à ca. 20g, Aromapack.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20174	Land-Salmi „Wildkräuter“ geschnitten	Mittelfeine Salami la umhüllt mit grünen Kräutern der Provence. Fettgeh. ca.30 %, 25 Scheiben à ca. 20g, Aromapack.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20046	Truthahn Salami „rein Geflügel“ geschnitten	Rein Geflügel! Mit Pflanzenfett, mittelgrob gekörnt, sehr würzig, 25 Scheiben à ca. 20g gestapelt, Aromapack, MHD 14 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20056	Rinder Salami „rein Rind“ geschnitten	Naturgereifte Salami "rein Rind", sehr mager im Naturdarm Kaliber 70.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20041	Mailänder Salami geschnitten	Original Mailänder Salami, mittelgrob, Aromapack,	ca. 1 x 500 g			je kg	
20043	Salami "Finocchiona" geschnitten	Original ital. Fenchel-Salami. Fein abgestimmt mit Fenchelsamen.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20050	Salami "Spinata Romana" geschnitten	Original ital. Salami in Brettform.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20187	Salami "Mediterrano Walnuß" geschnitten	Salamispezialität mit Walnußstücken in Wickelkrause (Schnürnetz), Spitzenqualität!	ca. 1 x 500 g			je kg	
20302	Salami-Streifen	Hergestellt aus unserer Bauernsalami Art-Nr. 20044. In Streifen ca. 4x0,2x0,8cm. 500g Aromapack. Für herzhafte Snacks, Pizzen und Salate. MHD bei Anlieferung 18 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20311	Salami-Würfel	Hergestellt aus unserer Bauernsalami Art-Nr. 20044. In feinen Würfeln ca. 0,5x0,5cm, 1,0 kg Aromapack. Ideal für herzhafte Snacks zum Einbacken. MHD bei Anlieferung 18 Tage.	ca. 1 x 1000 g			je kg	



Hausgemachte -
seit über 50 Jahren der Renner!

f Kochwurst geschnitten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufs- einheit	Preis VE	Einzel- preis	per	Z
20028	Hausmacher Leberwurst 65erØ, geschnitten	Westerwälder Spezialität, nach alter Rezeptur, Schweinefleisch, frische Schweineleber, Zwiebeln, Naturgewürze u. Kräuter, grob gewolft u. handwerkli. verarb. kräftig, würziger Geschmack, m. leichter Majoran-Note, fest aber streichfähig, 65er Cal., 36 Scheiben à ca. 14g gestapelt, Aromapack, MHD 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20027	Hausmacher Blutwurst 65er Ø, geschnitten	Westerwälder Spezialität, nach alter Rezeptur, Schweinefleisch, frisches Schweineblut u. Leber, gewürfelter Kernspeck, Zwiebel, Naturgewürze u. Thüringer Majoran, grob gewolft u. handwerkli. verarb. kräftig würziger Geschmack, schnittfeste Ware, 65er Cal. 32 Scheiben à ca. 16g Aromapack. MHD bei Anl. 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20025	Brauhaus-Blutwurst 65er Ø, geschnitten	Ideal zur Brauhaus-Pfanne zum Braten. Wie obenstehend, in 15 Scheiben à ca. 2 cm geschnitten, Aromapack. MHD 15 Tage.	ca. 1 x 200 g			je kg	
20029	Zungenblutwurst 120er Ø, geschnitten	Handwerkli. hergestellt aus 70% gekochten, mild würzigen Schweinezungen, o. Haut, gewürfeltem Rückenspeck, rustikale Optik, feinwürzig, handgelegt, 120er Cal., Sterildarm, 21 Scheiben à ca.24g gestapelt, Aromapack, MHD 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	



Meisterklasse & hausgemacht.

f Sülzen geschnitten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufs- einheit	Preis VE	Einzel- preis	per	Z
20030	Schwartenmagen 120er Ø geschnitten	Ww. Spezialität aus mageren Schinkenstücken, gewürfelt, Eisbeinflisch mit leichtem Schwartenanteil, mild gepökelt, Fleischanteil mind. 70%, 120er Cal. Sterildarm, 18 Scheiben à ca. 30g gestapelt, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20118	Schwartenmagen 65er Ø geschnitten	Wie oben stehend, jedoch im 65er Cal. Sterildarm, 18 Scheiben à ca. 14g gestapelt, MHD bei Anlief. 12 Tage. Auch in dickeren Portionsscheiben erhältlich!	ca. 1 x 500 g			je kg	
20067	Deutsches "Corned-beef" 120er Ø, geschnitten	Rindfleisch aus der Keule, fett- u. sehnenfrei, würzig mild gepökelt u. gegart mind. 80%, mit mild-würzigem Aspiksud. 20 Scheiben à ca. 25g, 120er Cal. im Aromapack.	ca. 1 x 500 g			je kg	
05133	Aspik-Aufschnitt 4-fach geschnitten	4-fach sortiert, sortenrein in der Schale, in würzigem Aspik-Sud. Toastformat 10x10cm. 20 Scheiben à ca. 25g. Atmospack.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20072	Schinken in Aspik geschnitten	Grobe Schweineschinkenstücke, mild, gepökelt u. gegart, in würzigem Aspik-Sud. Toastform 10x10cm, 20 Scheiben à ca. 25g, Aromapack, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20074	Hähnchen in Aspik geschnitten	Brustfilets o. Haut, mild, gepökelt u. gegart, in grobe Stücke zerteilt, m. würzigem Aspik-Sud zu einer leichten Geflügel-Spezialität verarbeitet, mit Paprika, Toastform 10x10cm, 20 Scheiben à ca. 25g, Aromapack, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20075	Pute in Aspik geschnitten	Putenbrust mild gepökelt und saftig gegart. In grobe Stücke gerissen und mit würzigem Aspik Sud zu einer leichten, würzigen Geflügel-Aspik Spezialität verarbeitet. Toastform 10x10cm mit 20 Scheiben à ca. 25g. Aromapack. MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	

Rohschinken geschnitten



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20063	Parma Schinken geschnitten	Orig. ital. Parmaschinken "Mattonella", aufschnittfreundlicher Zuschnitt, mind.14 Monate gereift, ca. 47 Scheiben à ca.12g, gestapelt, Aromapack, MHD bei Anlief. 21 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20065	Ital. Landschinken geschnitten	Orig. ital. Landschinken "Pelatello", o. Schwarte, o. Eisbein, mind. 9 Monate gereift, typisches Aroma, zart im Biss, ca. 47 Scheiben à ca. 12g gestapelt, Aromapack, MHD 21 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20062	Schwarzwälder Schinken geschnitten	Orig. Schwarzwälder Schinken o. Schwarte, kurant geformt mildwürzig, feines Tannenrauch-Aroma (Goldener DLG Preis), ca. 33 Scheiben à ca.15g gestapelt, Aromapack, MHD 21 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20066	Lachsschinken geschnitten	Schweinelachse o. Silberhaut, o. Kn. o. Bauchkette, naturgesalzen m. feinen Gewürzen u. Speisesalz, naturgereift, über Buchenholz geräuchert, ca. 70er Cal. ca. 90 Scheiben à ca. 5,5g Aromapack. MHD bei Anlieferung 18 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20154	Frühstücksschinken geschnitten	Schweinehüfte ohne Schwarte, vierkant geräuchert, Fettrand ca. 1-1,5 cm, Buchenholz geräuchert, geschnitten, Aromapack.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20060	Schinkenspeck geschnitten	Schinkenfleisch (Hüfte), kurant zugeschn. (4-Kant) m. leichter Fettkante max.5%, trocken gepökelt mit Gewürzen u. gesalzen, feste Ware, über Buchenholz mild geräuchert, mind. 8 Wochen gereift, ca. 43 Scheiben à 13g, gefächert, Aromapack, 100g hergestellt aus 125g Rohware. MHD bei Anlieferung 21 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20324	Rohschinken in Würfel	Rohschinken in kleine Würfel von 0,5x0,5 cm geschnitten. Magere, trockene Ware, lose rollend. Aroma Paket. MHD bei Anlieferung 15 Tage. Auch in anderen Gebinden lieferbar.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
20078	Bacon, Frühstücksspeck geschnitten	Magere Schweinebäuche o. Schwarte, o. Knorpel, kurant schmal geschnitten, mild gepökelt u. gewürzt, heiß geräuchert, vorgegart. 29 Scheiben à ca. 17g gefächert, Aromapack. MHD 15 Tg.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20083	Dörrfleisch in Scheiben geschnitten	Magere Schweinebäuche o. Schwarte, o. Knorpel, kurant schmal geschnitten, mild gepökelt u. gewürzt, kalt geräuchert, 29 Scheiben à ca. 17g gelegt, Aromapack. Roh, MHD 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
08110	Dörrfleisch in Würfel	Magerer Schweinebauch 80/20, o. Knorpel, o. Schwarte, mild gepökelt u. gewürzt, aromatisch geräuchert, in kleinen Würfeln 0,5x0,5 cm, lose rollend, Aromapack, MHD bei Anlief. 15 Tage.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
08114	Dörrfleisch in Streifen	Magerer Schweinebauch 80/20, o. Knorpel, o. Schwarte, mild gepökelt u. gewürzt, aromatisch geräuchert, in Streifen lose rollend, Aromapack, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 1000 g			je kg	



Unsere deftigen Schlemmer-Schlager.

f Kochpökelwaren geschnitten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20051	Metzger-Hinterschinken 140er Ø, geschnitten	Traditionell aus der Schweineoberschale, mild gepökelt, 140er Cal. goldgelb heiß geräuchert und saftig gegart, sehr aromatisch, 17 Scheiben à 30g gestapelt, Aromapack, MHD 16 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20300	"Menzenbach`s" Kochschinken 120er Ø, geschnitten	Handwerklich hergestellt, Schinkenfleisch zerlegt, raffiniert gewürzt u. gegart, mild u. saftig. 120er Cal. 18 Scheiben à ca. 27-28g, gestapelt, Aromapack. MHD bei Anlieferung 16 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20057	Gek. Hinterschinken "Bistro" 90er Ø, geschnitten	Handwerklich hergestellt, Schinkenfleisch zerlegt, raffiniert gewürzt u. gegart, mild u. saftig, 90er Cal. 30 Scheiben à ca. 17g, Aromapack, MHD bei Anlieferung 16 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20131	Koch-Hinterschinken "Piri" oval, geschnitten	Handwerklich hergestellt aus Schinkenfleisch. Würzig mild und saftig. In "Piri" Form oval 12x7cm. 45 Scheiben à 11g gestapelt Aromapack. Ideale Brötchengröße. MHD 14 Tage.	ca. 1 x 500g			je kg	
20052	Gek. Toast-Hinterschinken geschnitten	Handwerklich, Schinkenfleisch zerlegt, raffiniert gewürzt und gegart, mild u. saftig, 10x10cm Toastform, 23 Scheiben à ca. 20g, gestapelt, Aromapack. MHD bei Anlieferung 14 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20156	Holunderschinken geschnitten	Handwerklich hergestellt aus der Schweineoberschale mit angenehmer Holunderwürzung. Heiß geräuchert und gebacken. Ovale Form. 17 Scheiben à ca. 30g, gestapelt, Aromapack. MHD bei Anlieferung 12 Tage. "Westerwälder Spezialität".	ca. 1 x 500 g			je kg	
20053	Westerwälder Grillschinken geschnitten	Rustikaler Schweineschinken. Mild u. saftig, mit rustikalem Grillrand, 20 Scheiben à 25g gestapelt, Aromapack. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20055	Kaiserfleisch "Lufthansa" geschnitten	Ausgesuchte Schweinelachse, mild gepökelt heiß geräuchert und saftig gekocht, 30 Scheiben à ca. 17g, gestapelt, cal. 90 Aromapack. MHD 12 Tage, ideal für kalte Platten.	ca. 1 x 500 g			je kg	
08156	Rindersaftschinken geschnitten	Saftiger Schinken aus der Rinder-Semmerrolle. Mild gepökelt, heiß geräuchert, saftig gekocht. Gestapelt, Aromapack, Rein Rind!	ca. 1 x 500 g			je kg	
20303	Gekochter Schinken in Streifen	Hergestellt aus unserem "Klassiker" gekochter Schinken. In Streifen ca. 4x1x0,5 cm. Aromapack. Ideal für Filialisten mit Back-Shops o. Snack-Abteilung. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20315	Gekochter Schinken in Würfel	Wie oben, aber in Würfel ca. 0,5x0,5 cm. Aromapack. Für Salate, Pizzen, herzhafte Snacks, z. Einbacken in Teiglinge, für Nudelauflauf oder pikante Ofengerichte.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
20098	Puten-Grillbrust 100er Ø, geschnitten	Frische Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt u. gegart, goldbraun gegrillt, mild u. saftig mit Grillrand. 23 Scheiben à ca. 22g, gestapelt, 100er Cal. Aromapack. MHD bei Anlief. 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
9520	Puten-Grillbrust geraspelt	Hergestellt aus unserer Puten-Grillbrust Art-Nr. 20098. In feine Scheiben geraspelt u. gewellt gelegt, Aromapack. Für Baguettes, frische Salate etc., MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20104	Puten-Kochschinken 100er Ø, geschnitten	Aus frischer Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt u. gegart, mild u. saftig, der "Klassiker" v. d. Pute. 100er Cal. 24 Scheiben à ca. 21g, gestapelt, Aromapack. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20318	Puten-Kochschinken in Streifen	Hergestellt aus unserem Putenkochschinken Art-Nr. 20104 in Streifen. Aromapack. Für herzhafte Snacks, frische Salate, Pizzen, Nudelauflauf, Einbacken in Teigprodukte, MHD 12 Tage.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
20317	Puten-Kochschinken in Würfel	Wie oben, aber in Würfel von 0,5x0,5cm.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
20132	Putenbrust "Piri" oval, geschnitten	Frische Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt und saftig gegart, goldbraun geräuchert. Mild u. saftig "Piri" ovale Form 12x7cm. 45 Scheiben à ca. 11g gestapelt Aromapack. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20038	Puten-Paprikabrust geschnitten	Frische Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt u. gegart, mit Paprika fest ummantelt, mild u. saftig Tunnelform, 18 Scheiben à ca. 28g, gestapelt, Aromapack. MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	

Unsere deftigen Schlemmer-Schlager.



Kochpökelwaren geschnitten f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20039	Putenbrust "Gärtnerin" Piri, geschnitten	Putenbrust mild gepökelt gefüllt mit einer Farce aus Putenfleisch und fein abgestimmter Gemüse Mischung, heiß geräuchert und saftig gegart. "Piri" Form 12x7cm. 36 Scheiben à 14g. Aromaverpackt. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20105	Putenbrust "Jagdwurst" Piri, geschnitten	Wie oben, jedoch mit einer leckeren Geflügel-Jagdwurst-Farce.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20107	Putenbrust "Bierschinken" Piri, geschnitten	Wie oben, jedoch mit einer leckeren Geflügel-Bierschinken-Farce.	ca. 1 x 500 g			je kg	

Diinne Scheiben - guter Geschmack.



Bratenaufschnitt geschnitten f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20058	Roastbeef rosa gebraten geschnitten	Ausgesuchte, dicke Chairolais Roastbeef, blank geputzt o. Sehnen, Fett und Knorpel. Naturbelassen mit Pfeffer und Salz gewürzt. Von allen Seiten angebraten u. schonend rosé gegart. Auftragsbezogen frisch für Sie hergestellt. 17 Scheiben a. ca. 30g, Aromapack. MHD bei Anlieferung 1 Tag.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20109	Bratenaufschnitt geschnitten	Schweinelachse, mild u. würzig gepökelt, schonend saftig gegart, ca.40 Scheiben á ca. 12g, gestapelt, Aromapack. MHD 10 Tage. Versch. Außenwürzungen erhältlich: Kräutermantel, Paprika, Pfeffer, Natur. Ohne Angabe wird im Kräutermantel geliefert.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20054	Schweinelachs-Braten "Kräuter", geschnitten	Wie obenstehend, mit fest anhaftender Außenwürzung aus Kräutern. 30 Scheiben a' ca. 17g, gestapelt, MHD 10 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
20061	Schweinelachs-Braten "Paprika", geschnitten	Wie obenstehend, mit Paprikagewürz ummantelt. 30 Scheiben a' ca. 17g, gestapelt, MHD 10 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	

Zum Selberschneiden.

f Brühwurst am Stück

Art-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04000	Aufschnitt 6-fach* 90er Ø, am Stück	Handwerkli. hergestellte Aufschnittware, 6 Sorten à ca. 2,7 kg, im 90er Top Darm, Spitzenqualität, täglich frisch. Aus: Fleischwurst; Mortadella; Paprikalyoner; Jagdwurst; Bierschinken und Eierlyoner. MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 6 x 2,7 kg			je kg	
04007	Aufschnitt 6-fach* 90er Ø, ½ Stücke	Identisch mit unserem Aufschnitt-Sortiment Art-Nr. 04000, jedoch 1/2 Stücke vac.	ca. 6 x 1,35 kg			je kg	
04006	Feinschmeckerkiste* 6-fach, am Stück	Kiste besteht aus je einem Stück: Toastschinken ca. 4,0 kg, Frühstücksfleisch ca. 4,0 kg, Putengrillbrust ca. 4,0 kg, Spießbratenwurst ca. 2,7 kg, Lufthansa Kassler ca. 4,0 kg Putenkochschinken ca. 4,0 kg.	ca. 1 x 23,0 kg			je kg	
04050	Fleischwurst* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, aus bestem Schweinefleisch, ohne artfremde Zusätze bzw. billigen Füllstoffen, Spitzenqualität, täglich frisch, Fettgehalt ca. 20%, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04025	Mortadella* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, mit 5% Pistazienanteil, fein gekörnt, täglich frisch, Fettgehalt ca. 20%, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04045	Paprika-Lyoner* 90er Ø, am Stück	Handwerkli. hergestellt, 8% Paprikaflocken als Einlage, schöne farbliche Optik, leichter Glanz, Fettge.ca. 20%. MHD 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04049	Eier-Lyoner* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, mit ca. 10% gekochten Eiern, grob zerkleinert, ca. 5% Paprikaflocken u. Pistazien als Einlage, feinwürzig, täglich frisch, Fettgehalt ca. 20%, MHD 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04041	Champignon-Lyoner* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, mit Aufschnittgrundmasse und mindestens 15% Champignonanteil, klein gewürfelt, täglich frisch, Fettgehalt ca. 20%, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04040	Jagdwurst* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, mind. 60% auf Erbsengröße zerkleinertem, magerem, gewürztem Einlagefleisch, u. Senfkörnern, tägl. frisch, Fettgeh. ca.15%. MHD bei Anlief. 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04039	Jagdwurst* 65er Ø, am Stück	Wie Art-Nr. 04040, jedoch im 65er Kaliber.	ca. 1 x 1,3 kg			je kg	
04030	Bierwurst* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, magere, feine Grundmasse aus Rind- u. Schweinefleisch, körnige Einlage aus Schweinebauch, Senfkörnern u. Hauch Knoblauch, Fettgeh. ca. 25%, MHD 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04010	Bierschinken* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, mind. 60% feinwürzigem. Schinken-Einlagefleisch, saftig, aromatisch, 5% Pistazienanteil, täglich frisch, Fettgehalt ca.15%, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04054	Spießbratenwurst* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, mind. 60% gebratenem, sehr würzigem Einlagefleisch in Würfeln, mit leichter Kräuternote, rustikale Optik, täglich frisch, Fettgeh. ca.15%. MHD bei Anliefg. 15 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
04097	Pasteten-Kiste"Gourmet"* 5-fach sortiert	Bestehend aus je 1 Stück ca. 2,0 kg: Eier-Pastete, Champignon-Pastete, Westerwälder-Pastete, imit. Wildschwein-Pastete und Hubertus-Pastete. Alles in Toastform, vac. MHD 10 Tage.	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	
08191	Eierpastete* Toastform, ½ Stücke	Mit 20% gekochten Eiern grob zerkleinert als Einlage. Verfeinert mit frischen Paprikastreifen und Pistazien. Schöne frische Optik. 1/2 Stücke Toastform vac. MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
04191	Bierschinken Pastete* Toastform, ½ Stücke	Feine Aufschnittgrundmasse mit 60% Schinkenfleisch-Würfeln Pistazien u. frischen Kräutern verfeinert. Schöne Optik. Edler Geschmack. 1/2 Stücke Toastform, vac. MHD 10 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
05155	Hubertus Pastete* Toastform ½ Stücke	Aufschnittpastete Toastform mit feinwürfeligem Schinkenfleisch-Einlage. 5% Pistazienanteil. Rote Paprikawürfeln. Schöne Optik. 1/2 Stücke vac. MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
08182	Westerwälder Pastete* Toastform ½ Stücke	Brühwurstspezialität in Toastform. Feine Aufschnittgrundmasse verfeinert mit feinwürzigen Schinkenstiften 20%, Champignons als Sichteinlage 5%. frischen Kräutern und Gewürzen. Schöne Optik. Edler Geschmack. MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	



Brühwurst am Stück f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04080	Fleischwurst im Ring* ohne Knoblauch	Aus tägl. kesselfrischer Produktion, heiß geräuchert, aus Rind- u. Schweinefleisch, angenehm würzig, "Handwerklich hergestellte Spezialität!" MHD bei Anlieferung 6 Tage.	ca. 1 x 950 g			je kg	
04081	Fleischwurst im Ring* mit Knoblauch	Aus tägl. kesselfrischer Produktion, heiß geräuchert, aus Rind- u. Schweinefleisch, angenehm würzig, mit einer feinen Knoblauchnote! MHD bei Anlieferung 6 Tage.	ca. 1 x 950 g			je kg	
04065	Fleischkäse fein* ofengebacken	Handwerklich hergestelltes, goldbraun ofengebackenes, rustikales, würziges, aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, frisch vac. MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 3,6 kg			je kg	✓
04071	Fleischkäse-Masse* roh, frisch	Feine Masse, aus Schweinefleisch, würzig, saftig u. locker, in Einweg-Aluschale, frisch roh lose in Folie. MHD bei Anlieferung 1 Tag! Super lecker! Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
04068	Pizzafleischkäse grob* ofengebacken	Handwerklich hergestelltes, goldbraun ofengebackenes, Aufschnittgrundbrät, mit 15% Gouda-, 10% Salami-, 10% Kochschinkenwürfeln, Paprikaflocken, Gewürzen u. Kräutern. MHD 10 Tage.	ca. 1 x 3,6 kg			je kg	✓
04069	Pizzafleischkäse-Masse* frisch, roh	Handwerklich hergestellte Masse, saftig, locker, mit Salami, Käse, Kochschinken, Paprika, Zwiebeln, Kräutern u. typ. Gewürzen. Kräftiger Geschmack, in Einweg-Aluschalen, frisch, roh, lose in Folie, MHD bei Anlieferung 1 Tag! Auf Vorbestellung, Montags keine Frischanlieferung!	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
05170	Geflügel-Aufschnitt 4-fach* 90er Ø, ½ Stücke	Bestehend aus je 1/2 Stück Truthahn-Mortadella, TH-Jagdwurst, TH-Bierschinken und TH-Paprikalyoner. MHD 10 Tage.	ca. 4 x 1,4 kg			je kg	
04060	Geflügel-Sortimentskiste* "Pur", 8-fach	Bestehend aus je 1 Stück: Putenpaprikabrust ca. 2,2 kg, Hähnchen in Aspik ca. 2,0 kg, Putenbrust "Gärtnerin" ca. 2,0 kg, Putengrillbrust ca. 4,0 kg, Puten-Farmerbrust ca. 2,2 kg, Geflügelfleischkäse ca. 3,6 kg, Geflügeljagdwurst ca. 2,7 kg, Geflügelbierschinken ca. 2,7 kg.	ca. 1 x 22,0 kg			je kg	
08189	Geflügel-Fleischwurst* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestelltes, aus Putenoberkeulenfleisch u. 15% Pflanzenöl, ohne artfremde Zusätze bzw. billigen Füllstoffen, Fettgehalt 15%, MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
05191	Geflügel-Mortadella* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestelltes, aus Putenoberkeulenfleisch u. 15% Pflanzenöl u. 5% Pistazien grob zerkleinert, Fettgehalt 15%, MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
05182	Geflügel-Bierschinken* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestelltes, aus Putenoberkeulenfleisch mit 15% Pflanzenöl, ca. 55% feinwürzig gewürfeltem Einlagefleisch aus der Oberkeule, o. Haut, ca. 5% gehackten Pistazien, o. sonst. artfr. Zusätze bzw. billigen Füllstoffen, Fettgehalt ca. 15%, MHD bei Anlieferung 14 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
05183	Geflügel-Jagdwurst* 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestelltes, aus Putenoberkeulenfleisch mit 15% Pflanzenöl, ca. 55% feinwürzig zubereitetem, auf Erbsengröße zerkl. Einlagefleisch Oberkeule, o. Haut, ca. 3% Senfkörnern, ohne sonstige artfr. Zusätze bzw. billigen Füllstoffen, Fettgehalt ca. 15%, MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 2,7 kg			je kg	
05171	Geflügel-Fleischkäse* grob	Handwerklich hergestelltes, aus Putenoberkeulenfleisch mit 15% Pflanzenöl, ca. 55% feinwürzig zubereitetem, auf 3mm zerkl. Einlagefleisch Oberkeule, o. Haut, goldbraun ofengebacken, ohne sonstige artfr. Zusätze bzw. billigen Füllstoffen, Fettgehalt ca. 15%, ca. 10x12cm Tunnelform, MHD 10 Tage.	ca. 1 x 3,6 kg			je kg	



Natürlich gereift.

f Rohwurst am Stück

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04058	Rohwurst-Sortimentkiste 7-fach, am Stück	Kiste bestehend aus je 1 Stück: Bauernsalami ca. 3,5 kg, Salami weiß ca. 2,2 kg, Pfeffersalami ca. 2,0 kg, Cervelatwurst ca. 3,0 kg, Putensalami rein Pute ca. 2,2 kg, Rindersalami rein Rind ca. 1,8 kg, Sportsalami ca. 4,0 kg. Katenrauchwurst ca. 3,0 kg	ca. 7 x 3,0 kg			je kg	
07041	Salami-Sortiment 4-fach am Stück	Sortiment naturgereifter Rohwürste, bestehend aus je 1 Stück: Bauernsalami 80er, Putensalami 70er, Cervelatwurst 100er und Salami weiß 80er.	ca. 4 x 2,2 kg			je kg	
07021	Pizza-Salami 80er Ø, am Stück	Aus bestem Rind und Schweinefleisch. cal 80. Fettgehalt ca. 35%- 40%. Ideal für Pizzabelag.	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
07000	Salami weiß 1A 80er Ø, am Stück	Handwerkli. hergestellte Salami, naturgereift, 80er Kaliber, 1A Qualität, mittelfein gekörnt, feines Aroma, feinwürzig im Geschmack, MHD bei Anlief. 30 Tage.	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
07001	Haussalami 100er Ø, am Stück	Mittelfeine Cervelatwurst, 100er Kaliber.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
07010	Bauernsalami 100er Ø, am Stück	Aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, Fettgehalt ca. 30%, feste Ware, o. Farbstoffe u. billige Füllstoffe, MHD 30 Tage.	ca. 1 x 3,5 kg			je kg	
07002	Edel-Salami 42er Ø, am Stück	Naturgereift, 42er Kaliber, 1A Qualität, mittelfein gekörnt, feines Aroma, feinwürzig im Geschmack, MHD 30 Tage.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
07013	Pfeffersalami "Exquisit" 80er Ø, am Stück	Naturgereifte Salami in "exquisiter" Qualität, mittelfeine Körnung, aus Rind- u. Schweinefleisch, Fettgeh. ca. 30%, mit weißem und schwarzem Pfeffer ummantelt. MHD bei Anlieferung 30 Tage.	ca. 1 x 1,8 kg			je kg	
07005	Pfeffersalami Tunnelform, am Stück	1A Qualität, mittlere Körnung, mit grobkörnig gewürztem Pfeffer außen ummantelt, aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, Fettgehalt ca. 30%, Tunnelform ca. 10x12 cm, MHD 30 Tage.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	
07018	Landsalami "Käse" am Stück	Die mit feinstem Käse umhüllte Salami ist ein muss für jeden Käseliebhaber.	ca. 1 x 1,8 kg			je kg	
07019	Landsalami "Wildkräuter" am Stück	Feine Kräuter umhüllen diese Salamispzialität und verleihen ihr ein pikantes Aroma.	ca. 1 x 1,8 kg			je kg	
07050	Cervelatwurst 100er Ø, am Stück	Staubfeine Rohwurst 1A Qualität, aus Schweinefleisch und Naturgewürzen, dunkelrote Farbe, feinkörnig, mildwürzig 100er Naturdarm, Fettgehalt ca. 30%, MHD bei Anlieferung 30 Tage.	ca. 1 x 2,4 kg			je kg	
07003	Katen-Rauchwurst 80er Ø, am Stück	Naturgereift, 80er Kaliber, 1A Qualität, mittelfein gekörnt, feines Aroma, feinwürzig im Geschmack, MHD bei Anlieferung 30 Tg.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
07017	Sport-Salami am Stück	Naturgereifte Spitzenqualität, mittelfein gekörnt, Fettgehalt ca. 20%, im Leinendarm gereift u. leicht angeräuchert, Tunnelform, mild-würziger Geschmack, MHD bei Anlieferung 30 Tage.	ca. 1 x 2,6 kg			je kg	
07060	Rindersalami "rein Rind" 70er Ø, am Stück	Naturgereifte Salami "rein Rind", sehr mager im Naturdarm Kaliber 70.	ca. 1 x 1,8 kg			je kg	
05169	Truthahn-Salami 1A 80er Ø, am Stück	Aus Puten-Keulenfleisch, rein Geflügel mit Pflanzenfett, fein gekörnt, 100g aus 128g Rohware hergestellt. MHD 30 Tage.	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
07008	"Spianata Romana" Brettform, am Stück	Original ital. Salami aus Schweinefleisch, grobkörnig, ½ Stücke in Brettform.	ca. 1 x 0,2 kg			je kg	
07007	Salami "Finocchiona" am Stück	Original ital. Salami aus Schweinefleisch und Fenchelsamen, Spezialität aus der Toscana. 90 Tage Reifezeit.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	
07024	Salami "Mediterrano-Walnuß", a. St.	Salamispzialität mit Walnußstücken in Wickelkrause (Schnürnetz), Spitzenqualität!	ca. 1 x 2,1 kg			je kg	
07026	Original "Mailänder-Salami" 70er Ø, am Stück	Original ital. Salami aus der Gegend von Mailand. Grobkörnig, naturgereift im Netz. 70er Cal.	ca. 1 x 1,3 kg			je kg	
06040	Teewurst fein "Rügenwälder-Art"	Aus Schweinefleisch, cremig streichzart u. feinwürzig, gut zu portionieren. MHD 7 Tage.	ca. (x 400 g			je kg	
06030	Teewurst grob "Rügenwälder-Art"	Handwerklich hergestellt, herzhaft gewürzt u. goldgelb geräuchert, leicht zu portionieren, rustikale Optik. Tipp: Vor dem Portionieren auf 0° C herunterkühlen. MHD 7 Tage.	ca. 3 x 400 g			je kg	
06060	Vesperwurst "Frischmett" am Stück	Der Brotaufstrich-Klassiker. Täglich frisch aus magerem Schweinefleisch, fein zerkleinert, abgestimmte Würzung, rötliche natürliche Fleischfarbe, Fettgehalt unter 5%, garantiert farbstabil und streichfähig. MHD bei Anlieferung 10 Tage.	ca. 1 x 500 g			je kg	
06062	Vesperwurst "Frischmett" Portionen	Wie oben, jedoch in Portionen à 100g.	ca. 10 x 100 g			je kg	
06065	Rinder-Tatar "Brauhaus" Portionen	Rindfleisch, Fett und Sehnenfrei. Portion 100g, MHD 9 Tage (Für Schwangere, Kleinkinder und Kranke nicht geeignet!)	ca. 5 x 100 g			je kg	

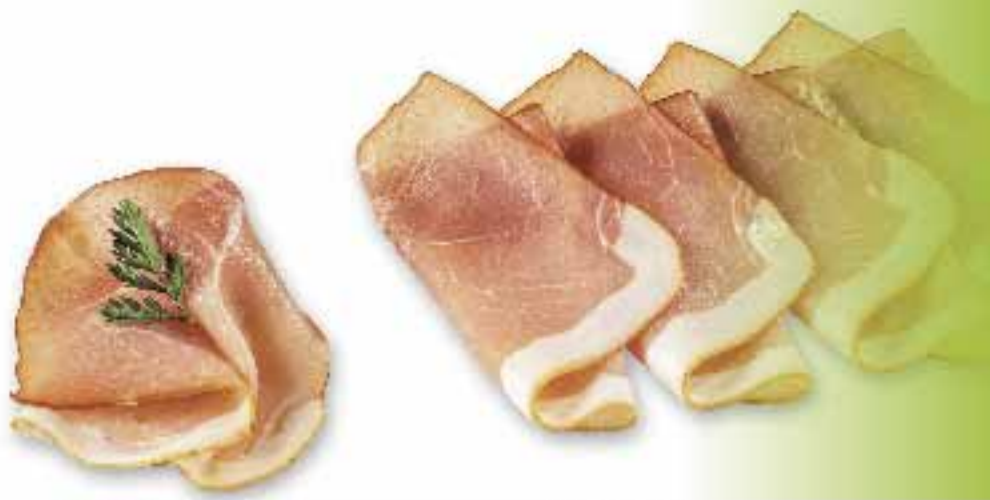
Kochwurst am Stück 

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
05040	Kochwurst-Kiste 7-fach am Stück	Kiste aus je 2 Stück 65er Hausmacher Blutwurst ca. 1,1 kg, Hausmacher Leberwurst ca. 1,1 kg, Hausm. Schwartenmagen ca. 1,1 kg, Zwiebelmettwurst gekocht ca. 1,1 kg, Delikatess feine Leberwurst ca. 1,1 kg und 4 Stück 43er Vesperwurst ca. 0,5kg, 2 Stück Zungenblutwurst 1/2 Stücke vac.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	
05010	Feine Leberwurst Golddarm 65er Ø, am Stück	Schweinefleisch, frische Schweineleber, Zwiebel, Gewürze, cremig fein u. streichart, nach alter handwerklicher Rezeptur, mit echter Bourbon-Vanille, Golddarm. MHD bei Anlief. 12 Tage.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
05021	Feine Leberwurst Portionen	Wie oben, aber als kleine Einzelportionen abgeklippt.	ca. 5 x 100 g			je kg	
05015	Chili-Leberwurst Golddarm 65er Ø, am Stück	Schweinefleisch, frische Schweineleber, Zwiebel, Gewürze, cremig fein u. streichart nach alter handwerklicher Rezeptur, verfeinert m. echter Bourbon-Vanille, angenehme Schärfe d. fein gehackte Chilischoten, Golddarm, MHD bei Anlief. 15 Tage.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
05061	Gutsherren-Leberwurst 65er Ø, am Stück	Schweinefleisch, frische Schweineleber, Zwiebel, Gewürze, und stückige Einlage von mind. 60% Schweinefleisch und Leber, mit echter Bourbon-Vanille, fest aber streichart. MHD 15 Tage.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
05030	Hausmacher Leberwurst 65er Ø, am Stück	Westerwälder Spezialität nach alter Rezeptur, Schweinefleisch, schlachtfrische Schweineleber, Zwiebel, Naturgewürze u. Kräuter, grob gewolft u. handwerklich verarbeitet, kräftig, würziger Geschmack, mit leichter Majorannote, fest aber streichfähig, im Sterildarm. MHD bei Anlief. 15 Tage.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
05050	Hausmacher Leberwurst 43er Ø, Ringe	Westerwälder Spezialität, wie oben, jedoch im 43er Sterildarm, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 900 g			je kg	
05060	Hausmacher Leberwurst "Brauhaus"	Westerwälder Spezialität, wie oben, jedoch im Naturdarm, kleine Ringe, leicht angeräuchert, im 2er Atmospack. MHD 15 Tage.	ca. 2 x 270 g			je kg	
04428	Hausmacher Leberwurst "Portionen", tk	Westerwälder Spezialität, wie oben, jedoch im Naturdarm, leicht angeräuchert, abgeklippte Portionen a' ca. 75g, TK, lose rollend. Ideal für die Schlachtplatte.	ca. 50 x 75 g			je St.	
05070	Hausmacher Blutwurst 65er Ø, am Stück	Westerwälder Spezialität, nach alter Rezeptur, Schweinefleisch, schlachtfrisches Schweineblut u. Leber, gewürfelter Kernspeck, Zwiebel, Naturgewürze u. Thüringer Majoran, grob gewolft u. handwerklich verarbeitet, kräftig würziger Geschmack, schnittfeste Ware, im Sterildarm. MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
05090	Hausmacher Blutwurst 43er Ø, Ringe	Westerwälder Spezialität, wie oben, jedoch im 43er Sterildarm, MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 900 g			je kg	
05100	Hausmacher Blutwurst "Brauhaus"	Westerwälder Spezialität, wie oben, jedoch im Naturdarm, kleine Ringe, leicht angeräuchert, im 2er Atmospack. MHD 15 Tage.	ca. 2 x 270 g			je kg	
04411	Hausmacher Blutwurst "Portionen", tk	Westerwälder Spezialität, wie oben, jedoch im Naturdarm, leicht angeräuchert, abgeklippte Portionen à ca. 75g, TK, lose rollend. Ideal für die Schlachtplatte.	ca. 50 x 75 g			je St.	
05110	Zungenblutwurst 120er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, mit 70% gekochten, mild würzigen Schweinezungen, o. Haut, handgelegt u. gewürfeltem Rückenspeck, rustikale Optik, feinwürzig, Sterildarm, 1/2 Stücke. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	

f Sülzen am Stück

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
05141	Corned-Beef "deutsch" 120er Ø, am Stück	Rindfleisch aus der Keule, fett- u. sehnenfrei, würzig mild gepökelt u. gegart, in groben Strukturen zerteilt, mit mild würzigem Aspiksud, Rindfleischanteil gekocht mind 80%, Sterildarm, MHD bei Anlieferung 20 Tage.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
05130	Hausm. Schwartenmagen 120er Ø, am Stück	Westerwälder Spezialität, aus mind. 70% mageren Schinkenstücken u. Eisbeinflisch mit leichtem Schwartenanteil, mild gepökelt, sehr würzig. Sterildarm, MHD bei Anlief. 15 Tage. Darf in keiner kalten Küche fehlen!	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
05132	Hausm. Schwartenmagen 65er Ø, am Stück	Wie obenstehend, nur im kleineren 65er Kaliber.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
05128	Bauernsülze mager eckig, am Stück	Mindestens 70% mageres Schinkenfleisch aus d. Schweinekeule raffiniert gewürzt und schonend gegart, 1,5x1,5cm Würfel, in Schalen (ca. 10x8 cm), mit würzigem Sülzensud und feinen Kräutern, MHD bei Anlieferung 15 Tage. Mit leichter Essignote!	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
04075	Frühstücksfleisch Toastform, am Stück	Mageres Schweinefleisch mindestens 70%, 3 mm gekörnt, mit Naturgewürzen und Sülzensud fein abgestimmt, gegart, schnittfest, mit Sülzenrand, Toastform 10x10 cm, MHD 15 Tage.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
5180	Aspik-Sortiment 4-fach Toastform, am Stück	Spezialitäten-Sortiment in Toastform 10x10cm, 1/2 Stücke: Hähnchen-Aspik mit Paprika, Pute-Aspik mit Champignon, Kalbfleisch-Aspik mit Champignon, Eisbein in Aspik Toastform MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	
05153	Hä-Brustfilet in Aspik Toastform, am Stück	Hähnchen-Brustfilets, mild würzig gepökelt und gegart, in grobe Stücke zerteilt, mit würzigem Aspiksud und Paprikastücken. Toastform 10x10 cm, 1/2 Stücke. MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1x 2,0 kg			je kg	
05154	Pute in Aspik Toastform, am Stück	Kalbfleisch mild würzig gepökelt und gegart, in grobe Stücke zerteilt, mit würzigem Aspiksud und Mini-Champignons. Toastform 10x10 cm, 1/2 Stücke vac. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
05161	Kalbfleisch in Aspik Toastform, am Stück	Putenfleisch mild würzig gepökelt und gegart, in grobe Stücke zerteilt, mit würzigem Aspiksud und Mini-Champignons. Toastform 10x10cm, 1/2 Stücke vac. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	

Zum Selberschneiden



Rohschinken am Stück

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
08196	Schlemmer-Schinkenliste 8-fach, am Stück	Bestehend aus je 1 Stück: gekochtem Metzgerhinterschinken ca. 2,5 kg, Putenkochschinken, ca. 2,5 kg, Toastschinken ca. 4,0 kg, Bistro-Kochschinken ca. 3,0 kg, Schwarzwälder Schinken ca. 2,5 kg, Holunder-Schinken ca. 3,0 kg, 2x Schinkenspeck ca. 1,1 kg und Kernschinken ca. 2,8 kg.	ca. 1 x 23,0 kg			je kg	
08144	Original Parma Schinken ohne Schwarte, am Stück	Orig. ital. Parmaschinken "Mattonella" vac, aufschnittfreundlicher Zuschnitt, ohne Schwarte, 1/2 Stücke, mind. 14 Monate gereift.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
08146	Ital. Landschinken Kantig, am Stück	Orig. ital. Landschinken "Pelatello", o. Schwarte, o. Eisbein, mind. 9 Monate gereift, typisches Aroma, zart im Biss, mild im Geschmack. Aufschnittfreundlich!	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
08142	Schwarzwälder Schinken ohne Schwarte, am Stück	Orig. Schwarzwälder Schinken ohne Schwarte, kurant geformt, "Goldener DLG Preis", mild-würzig u. mit feinem Tannenrauch-Aroma, gereift, vac. 100g Schinken aus 130g Rohware hergestellt. Lagertemperatur 7°C bis 18°C, Restlaufzeit 40 Tage.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
08053	Lachsschinken am Stück	Schweinelachse o. Silberhaut, o. Kn. o. Bauchkette, naturgesalzen m. feinen Gewürzen u. Speisesalz, naturgereift, über Buchenholz geräuchert, ca. 70er Cal. MHD bei Anlief. 18 Tage.	ca. 1 x 1,5 kg			je kg	
08050	Schinkenspeck vierkant, am Stück	Mageres Schinkenfleisch (Hüfte), kurant zugeschnitten (4-Kant) mit leichter Fettkante (max. 5%), trockengepökelt mit Gewürzen u. mild gesalzen, feste Ware, Buchenholz geräuchert, mind. 8 Wochen gereift, MHD bei Anlief. 30 Tage. 100g Schinkenspeck hergestellt aus 125g Rohware.	ca. 1 x 1,1 kg			je kg	
02470	Dörrfleisch 1er mager am Stück	Aus mageren Bäuchen schmal zugeschnitten, o. Knochen mit Schwarte, mild gesalzen u. schonend goldgelb geräuchert, vac.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	



Immer ein Genuss.

Bratenaufschnitt am Stück

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
05260	Roastbeef, rosé gebraten am Stück	Ausgesuchte dicke Roastbeef, Fett- und Sehnenfrei. Gewürzt u. schonend rosé gebraten. Aufschnittfreundlich.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
08135	Bratenaufschnitt Schweinelachs am Stück	Schweinelachse, mild gepökelt und saftig gebraten, mit fest anhaftender Kräuter-Außenwürzung, saftig mild-würziger Geschmack, auftragsbezogen hergestellt. MHD 5 Tage.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	

Zum Selberschneiden.

f Kochpökelwaren am Stück



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
08001	Metzger-Hinterschinken 140er Ø, gekocht, am Stück	Handwerklich hergestellter Metzgerschinken aus der Schweineoberschale, mild gepökelt, im 140er Kaliber, goldgelb heiß geräuchert und saftig gegart, aromatisch und feinwürzig, 1/2 Stücke, vac., MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
08010	"Menzenbach`s" Kochschinken 120er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, Schinkenfleisch, zerlegt, raffiniert gewürzt und gegart, mild und saftig, 1/2 Stücke, vac. verpackt, 120er Kaliber. MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
00812	Gek. Hinterschinken "Bistro" 90er Ø, am Stück	Handwerklich hergestellt, Schinkenfleisch, zerlegt, raffiniert gewürzt und gegart, mild und saftig, im 90er Kaliber. (Brötchengröße) MHD bei Anlieferung 15 Tage.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
08020	"Menzenbach`s" Toast-Koch-Hinterschinken am Stück	Schinkenfleisch, zerlegt, raffiniert gewürzt und gegart, mild und saftig, ideale 10x10cm Toastform, MHD bei Anlieferung 18 Tage.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	
91025	Holunder-Schinken am Stück	Aus der Schweineoberschale gefertigt. Mild würzig im Geschmack. Mit Rosmarin eingelegt, heiß geräuchert und saftig gegart. Ovale Form mit Netzoptik. Sehr rustikal.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
08200	Kaiserfleisch "Lufthansa" geräuchert, gegart, am Stück	Schweinelachse, mild und würzig gepökelt und schonend saftig heiß geräuchert u. gegart. Leicht oval, im 80er Kaliber Faserdarm saftige, ganze Stücke vac. MHD bei Anlieferung 10 Tage. Ideal zum Kalt aufschneiden oder Regenerieren.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
02428	Kasseler Lachse am Stück	Schweinelachse o. Silberhaut, o. Kn. o. Bauchkette, naturgesalzen m. feinen Gewürzen u. Speisesalz, naturgereift, über Buchenholz geräuchert, vac.	ca. 1 x 4,5 kg			je kg	
08190	Puten-Kochschinken 100er Ø, am Stück	Frische Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt und gegart, mild u. saftig, helle Ware, 100er Cal. MHD 15 Tage. 1/2 Stücke vac.	ca. 1 x 3,5 kg			je kg	
08185	Puten-Grillbrust 100er Ø, am Stück	Frische Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt und gegart, goldbraun gegrillt, mild und saftig, helle Ware, mit Grillrand, 100er Cal. MHD 15 Tage. 1/2 Stücke vac.	ca. 1 x 3,5 kg			je kg	
05186	Puten-Paprikabrust 1A Brotform, am Stück	Frische Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt und gegart, mit Paprika ummantelt, mild und saftig, Tunnelform, vac. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 2,4 kg			je kg	
08193	Putenbrust "Piri" geräuchert & gegart oval, am Stück	Frische Putenbrust, zerlegt, raffiniert gewürzt im Heißrauch mild geräuchert und saftig gegart. "Piri" Form oval 12x7 cm, 1/2 Stücke vac. MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 2,2 kg			je kg	
05157	Putenbrust "Jagdwurst-Piri" gefüllt, am Stück	Frische Putenbrust zerlegt, raffiniert gewürzt gefüllt mit Putenjagdwurst-Masse in "Piri" Form 12x7 cm oval heiß geräuchert und saftig gegart, vac. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
08194	Putenbrust "Bierschinken-Piri" gefüllt, am Stück	Frische Putenbrust zerlegt, raffiniert gewürzt gefüllt mit Putenbierschinken-Masse in "Piri" Form 12x7cm oval heiß geräuchert und saftig gegart, vac. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
08186	Putenbrust "Gärtnerin-Piri" gefüllt, am Stück	Frische Putenbrust zerlegt, raffiniert gewürzt gefüllt mit feinem Putenbrät, Broccoli u. Karotten-Masse in "Piri" Form 12x7 cm oval heiß geräuchert und saftig gegart, vac. MHD 12 Tage.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	

Würstchen-Parade **f**

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04142	Westerwälder Bratwurst fein*	Handwerklich hergestellt, aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, fein gewiegt, o. artfremde Zusätze bzw. billigen Füllstoffen, abgestimmte kräftige Würzung, im Naturdarm Cal. 26/28, Fettgehalt ca. 20%, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 8 x 100 g			je Stück	
04141	Westerwälder Bratwurst fein*	Wie oben, jedoch in der Größe 120g. Auf Vorbestellung!	ca. 12 x 120 g			je Stück	
04154	Bratwurst fein* "Scheiben"	Hergestellt aus unser Bratwurst fein Art-Nr. 04142, in Scheiben geschnitten. Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
04172	Westerwälder Bratwurst grob roh	Auftragsbezogen am Liefertag hergestellt, frische grobe (2 mm Körnung) Bratwurst im Schweinedarm, locker u. würzig, Andere Gewichtseinheiten können sie gerne ordern. MHD bei Anlieferung 1 Tag! Montags keine Anlieferung möglich!	ca. 1 x 120 g			je kg	
04157	Brauhaus Bratwurst grob gebrüht	Wie oben, aber in der XXL-Brauhaus-Variante.	ca. 10 x 150 g			je kg	
04151	Westerwälder Bratwurst mittelgrob* gebrüht	Handwerklich hergestellt, aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, mittelgrob mit 50%, 2mm Grobeinlage u. orig. Thüringer Kräutern u. Gewürzen. im Naturdarm Cal. 26/28, Fettgehalt ca. 20%, Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tage.	ca. 12 x 120 g			je Stück	
04150	Bratwurstschncke mittelgrob gebrüht	Aus der gleichen Grundmasse wie oben, wird der Darm zu einer Schnecke gerollt und Holzspieß versehen. Aromapack.	ca. 20 x 150 g			je kg	
04149	Winzer-Bratwurst* gebrüht	Mittelgrobe, sehr würzige Wurst, mit mind. 50%, 2mm Grobeinlage u. orig. Thüringer Kräutern u. Gewürzen. Im Naturdarm Cal. 26/28, Fettgehalt ca. 20%, Aromapack, MHD 12 Tage.	ca. 12 x 120 g			je Stück	
20381	Currywurst* Fix & fertig, in Soße	Westerw. Curry-Bratwurst, fertig gebraten, in Scheiben geschnitten und mit einer perfekten Curry-Soße gemischt. 1,0 kg Wurst und 1,0 kg Soße. Tolles Produkt, mit wenig Aufwand!	ca. 1 x 2000 g			je kg	✓
04336	Mini-Rostbratwürstl* tk	Nach Nürnberger Art, aus Rind- und Schweinefleisch mit einer Gewürzmischung aus Majoran, Curry, Kümmel und Salbei.	ca. 100 x 25 g			je Stück	
04340	Münchner Weißwurst* tk	Weißwurst nach Münchner Art, gehört nicht nur zum Oktoberfest, auch zur deftigen Brotzeit. Pärchen à 140g.	ca. 30 x 140 g			je Stück	✓
04143	Berner Würstchen* tk	Feines Bockwürstchen, gefüllt mit leckerem Käse und mit Speck umwickelt.	ca. 50 x 100 g			je Stück	
04355	Wildbratwurst* "Wildlieb" tk	Auf Vorbestellung! Feine Bratwurst, hergestellt aus Wildschwein- und Hirschfleisch. Mit feinem Wildgewürz abgeschmeckt.	ca. 30 x 120 g			je Stück	
04102	Westerwälder Siedewurst*	Menzenbach's Beste aus Rind- u. Schweinefleisch, handwerklich hergestellt mit ausgesuchten Naturgewürzen, im zarten Naturdarm, über Buchenholz geräuchert, knackig zarter Biss, vollmundig im Geschmack. Aromapack, MHD bei Anlieferung 12 Tg.	ca. 8 x 100 g			je Stück	✓
04103	Westerw. Siedewurst* "Scheiben"	Wie oben, aber in Scheiben geschnitten. Ideal als Suppeneinlage oder Aufläufe.	ca. 1 x 1000 g			je Stück	✓
04090	Westerwälder Bockwürstchen*	Aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, ohne artfremde Zusätze bzw. Füllstoffe, Fettgehalt ca. 20%, feinwürziger Geschmack, über Buchenholz mild geräuchert, knackig zart im Biss, 23er Cal. ESC Darm, Vac. verpackt. MHD bei Anlief. 12 Tage. Tipp: nicht über 68° C sieden! Ideal für längere Standzeiten.	ca. 15 x 100 g			je Stück	✓
04093	Brauhaus Bockwürstchen*	Wie oben, aber in der XXL-Variante. Für die richtige Brauhaus-Mahlzeit.	ca. 10 x 220 g			je Stück	✓
04111	Wiener Würstchen* 8-Paar	Mageres Schweine- u. Rindfleisch, raffiniert gewürzt, m. leichter Paprikanote, im 21er Natur-Saitling, feinwürziger Geschmack, leicht über Buchenholz geräuchert, zartes, knackiges Wienerle, Fettgeh. unter 20%, paarw. à 2 x 50 g port., Aromapack, MHD bei Anlief. 12 Tage. Tipp: nicht über 68°C über längere Zeit erhitzen! Menzenbach's Beste! "Premium Qualität"	ca. 16 x 50 g			je Stück	✓
05230	Geflügel-Bratwurst* gebrüht, tk	Aus magerem Oberkeulenfleisch, rein Geflügel, im ESC-Saitling. Cal. 23, angenehm würzig, vac. tk.	ca. 3 x 15 x 100 g			je Stück	
05231	Geflügel-Bockwurst* gebrüht, tk	Aus magerem Oberkeulenfleisch, rein Geflügel, im ESC-Saitling. Cal. 23, angenehm würzig, vac. tk.	ca. 3 x 15 x 100 g			je Stück	✓
02062	Geflügel-Wienerle* gebrüht, tk	Rein Geflügel, im Saitling, fein würzig, gebrüht und geräuchert, als Suppeneinlage oder Einzelgericht, tk.	ca. 4 x 16 x 50 g			je Stück	✓



So schmeckt gute Laune.

f Würstchen-Parade

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04089	Westerwälder Rindswurst * "rein Rind"	Mageres Rindfleisch, herzhaft gewürzt, im 26er Schweine-darm, über Buchenholz heiß geräuchert und gebrüht. Aromapack MHD bei Anlieferung 12 Tage. Ideal zum Sieden und Braten.	ca. 8 x 100 g			je Stück	✓
04139	Rindswurst* "Scheiben"	Aus magerem Rindfleisch, im ESC-Saitling, in Scheiben, vac.	ca. 1 x 1000 g			je Stück	✓
06002	Westerwälder Schinkenmettenden	Westerwälder Spezialität, mageres Schweineschinkenfleisch, gewürzt, gekörnt 3mm im Schweinedarm, goldgelb über Buchenholz geräuchert, Aromapack. MHD 15 Tage.	ca. 8 x 100 g			je Stück	✓
06003	Brauhaus Mettwurstchen	Wie unsere Schinkenmettenden, aber in der großen Variante.	ca. 10 x 220 g			je Stück	✓
06011	Schinkenmettenden "Scheiben"	Hergestellt aus unseren Schinkenmettenden Art-Nr. 06002, in Scheiben geschnitten. Aromapack, MHD 12 Tage.	ca. 1 x 1000 g			je kg	✓
06023	Westerwälder Bierknacker	Knackige Rohwurst, aus magerem Schweinefleisch, naturgereift, im 21er Cal., Hammelsaitling à 60g, kräftig arom. Geschmack, Buchenholz geräuchert u. gereift. Schmeckt Klasse zum Bier.	ca. 20 x 60 g			je kg	✓



Frisch belegt.

f Convenience-Snack-Belag

Mehr Artikel finden Sie in den einzelnen Rubriken!

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
02052	Schweinelachs-Schnitzel gegart, frisch	Schweinelachs-Schnitzel in goldgelber Panade, durchgebraten, im Aromapack.	ca. 5 x 100 g			je Stück	✓
04248	Beste Pfannenfrikadelle gebraten, frisch	Herzhaft gewürzte Frikadelle aus Schweinefleisch, fertig gebraten im Aromapack.	ca. 5 x 100 g			je Stück	✓
02316	Beste Pfannenfrikadelle gebraten, frisch	Herzhaft gewürzte Frikadelle aus Schweinefleisch, fertig gebraten im Aromapack.	ca. 10 x 120 g			je Stück	✓
05210	Hähnchenbrustschnitzel Knusper gegart, frisch	Hähnchenbrustschnitzel wie gewachsen in einer knackigen Cornflakespanade, durchgebraten, im Aromapack.	ca. 5 x 120 g			je Stück	✓
05159	Hähnchenbrustschnitzel Knusper gegart, frisch	Hähnchenbrustschnitzel wie gewachsen in einer knackigen Cornflakespanade, durchgebraten, im Aromapack.	ca. 5 x 160 g			je Stück	✓
05234	Hä-Baquette-Schnitzel gegart, frisch	Hähnchenbrustfleisch in länglicher Sandwichform, paniert, durchgebraten im Aromapack. Ideal für Baquettes geeignet.	ca. 10 x 100 g			je Stück	✓
20839	Hä-Filet Nuggets gegart, frisch	Hähnchenbrustfleisch in Nuggetform, paniert und durchgebraten, im Aromapack.	ca. 1 x 1000 g			je Stück	✓
05236	Hähnchen-Medaillon gegart gebräunt, frisch	Hähnchenbrustmedaillons, gewürzt, gegart und gebräunt. Direkt verzehrfertig, im Aromapack.	ca. 15 x 60 g			je Stück	✓
20093	Hähnchen-Brustfilet am Stück "Mexico", gegart	Brustfilet, pikant gewürzt und saftig gegart. Am Stück zum individuellen bearbeiten. Ideal zum Belegen im Backgeschäft.	ca. 5 x 200 g			je kg	✓
20094	Hähnchen-Brustfilet Scheiben "Mexico", gegart	Brustfilet, pikant gewürzt und saftig gegart. In 0,3cm dicke Scheiben geschnitten. Ideal zum Belegen im Backgeschäft.	ca. 1 x 1000 g			je kg	✓
20829	Hähnchenbruststreifen gegart gebräunt, frisch	Hähnchenbruststreifen, gewürzt, gegart und gebräunt. Direkt verzehrfertig, im Aromapack.	ca. 5 x 120 g			je Stück	✓
05239	Geflügel-Big Rib gegart gebräunt, frisch	Herzhaft gewürztes Geflügelhackfleisch in Rippchenform, fertig gebraten, im Aromapack.	ca. 10 x 80 g			je Stück	✓
05166	Puten Filetto paniert gegart, frisch	Putenbrustfleisch in Schnitzelform, paniert und durchgebraten, im Aromapack.	ca. 5 x 120 g			je Stück	✓
05172	Puten Filetto paniert gegart, frisch	Putenbrustfleisch in Schnitzelform, paniert und durchgebraten, im Aromapack.	ca. 5 x 150 g			je Stück	✓



Für den schnellen Hunger.

Automaten- & Einsatzverpflegung

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00205	Sandwich "Thunfisch"	Dreiecksandwichbrote belegt mit Thunfisch, Remoulade und Mais. MHD in der Dreieckpackung 21 Tage.	ca. 10 x 168 g			je Stück	
00209	Sandwich "Chicken Texicana"	Dreiecksandwichbrote belegt mit Hä-Brustwürfel und Tex-Mex-Soße und Mais. MHD in der Dreieckpackung 21 Tage.	ca. 10 x 163 g			je Stück	
00210	Sandwich "Gouda"	Dreiecksandwichbrote belegt mit Gouda und Remoulade. MHD in der Dreieckpackung 21 Tage.	ca. 10 x 165 g			je Stück	
00206	Sandwich "Schinken-Käse"	Dreiecksandwichbrote mit gek. Schinken, Goudakäse und Remoulade. MHD in der Dreieckpackung 21 Tage.	ca. 10 x 175 g			je Stück	
00207	Sandwich "Salami-Käse"	Dreiecksandwich belegt mit Salami, Schnittkäse und Remoulade. MHD in der Dreieckpackung 21 Tage.	ca. 10 x 165 g			je Stück	
00208	Sandwich "sortiert"	Dreiecksandwichbrote jeweils 2Brote der oben angeführten Sorten. MHD der Dreieckpackung 21 Tage.	ca. 10 x 162 g			je Stück	
00380	Wrap "Thunfisch"	Thunfischstücke, knackige Essiggurke, scharf-würziges Paprika-dressing und Salatauslese, eingerollt in einen Weizentortilla.	ca. 20 x 200 g			je Stück	
00382	Wrap "Chicken-Barbeque"	Geflügelbruststücke in einem Curry-Pfirsich-Spread mit knackigen Karotten u. Salatmischung eingerollt in einen Weizentortilla.	ca. 20 x 200 g			je Stück	
00384	Wrap "Sweet-Chili-Chicken"	Geflügelbruststücke in einer Sweet-Chili-Sauce, mit knackigen Karotten u. Salatmischung, eingerollt in einen Weizentortilla.	ca. 20 x 200 g			je Stück	
07580	Snacksalat to go "Nudelsalat-Weichkäse"	Portionsbecher Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Weichkäsewürfeln, mit Gabel. MHD 16 Tage.	ca. 6 x 200 g			je Stück	
07582	Snacksalat to go "Bulgur-Salat-Sojastreifen"	Portionsbecher Bulgur-Salat mit Dip u. veganen Soja-Streifen, mit Gabel. MHD 16 Tage.	ca. 6 x 260 g			je Stück	
07588	Snacksalat to go "Cous-Cous-Hä-Streifen"	Portionsbecher Pearl-Couscoussalat mit Hähnchenbruststreifen, mit Gabel. MHD 16 Tage.	ca. 6 x 260 g			je Stück	
07578	Snacksalat to go "Reisnudel-Gyros"	Portionsbecher Reismudelsalat mit Gyros und Tzatziki, mit Gabel. MHD 16 Tage.	ca. 6 x 260 g			je Stück	
07596	Snacksalat to go "Nudelsalat-Hä.-Streifen"	Portionsbecher Curry-Nudelsalat mit Hähnchenbruststreifen, mit Gabel. MHD 16 Tage.	ca. 6 x 200 g			je Stück	
07594	Kleine Mahlzeit "Nudels.-Geflügelfrikadelle"	Portionsschale Geflügelfrikadelle auf Nudelsalat, mit Gabel. MHD 16 Tage.	ca. 4 x 300 g			je Stück	
07592	Kleine Mahlzeit "Kartoffels. M-Frikadelle"	Portionsschale Partyfrikadelle und Kartoffelsalat/Mayonaise, mit Gabel. MHD 16 Tage.	ca. 4 x 300 g			je Stück	
07576	Kleine Mahlzeit "Coleslaw-Hä.-Streifen"	Portionsschale gebratene Hähnchenbruststreifen auf Coleslaw-Salat. Mit Gabel, MHD 16 Tage.	ca. 4 x 250 g			je Stück	
00203	Käse am Stiel	Goudakäse 48%, am Stiel, einzeln verpackt.	ca. 20 x 50 g			je Stück	
02308	Beste Pfannenfrikadelle gebraten	Unsere Beste Frikadelle aus Schweinefleisch, fertig gebraten, einzeln verpackt und etikettiert. MHD 10 Tage bei Anlieferung.	ca. 1 x 120 g			je Stück	
02309	Beste Pfannenfrikadelle gebraten	Wie oben, jedoch mit einem Gewicht von 180g.	ca. 1 x 180 g			je Stück	
02059	Schweinelachs-Schnitzel gebraten	Knuspriges Schnitzel vom Schweinelachs. Einzeln verpackt und etikettiert. Ideal für Lunchpakete oder Automatenverpflegung! MHD 10 Tage. Auch in anderen Gewichten lieferbar.	ca. 1 x 100 g			je Stück	
05160	Hähnchen-Knusperschnitzel gebraten	Hähnchenbrustfilet wie gewachsen in Knusperpanade, fertig gebraten, einzeln verpackt u. etikettiert. MHD 8 Tage. Auch in anderen Gewichten lieferbar.	ca. 1 x 120 g			je Stück	
05225	Hähnchen-Knusperschnitzel gebraten	Wie obenstehend jedoch mit einem Gewicht von 160g. Auch noch in anderen Gewichten lieferbar.	ca. 1 x 160 g			je Stück	
02040	Hähnchen-"Cordon-bleu" gebraten	Hähnchenbrustfilet wie gewachsen gefüllt mit Putenkochschinken und Käse, paniert gebraten, einzeln verpackt u. etikettiert.	ca. 1 x 160 g			je Stück	
20403	Makrelenfilet - Räucherlachs Mix	Portionsplatte mit 2 Streifen Makrelenfilet geräuchert (100g) und Räucherlachs Scheiben (50g).	ca. 8 x 150 g			je Stück	
20250	Soja-Nuggets-Tüte	Nuggets aus Sojaprotein in einer knusprigen Panade, frittiert. Per Stück ca. 20g.	ca. 6 x 20 g			je Stück	



Für den schnellen Hunger.

f Automaten- & Einsatzverpflegung

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
20251	Falafel-Bällchen-Tüte	Taler aus Kichererbsen, oriental. Gewürzen und Petersilie, frittiert. Per Stück ca. 25g.	ca. 5 x 25 g			je Stück	
20205	Vegetarisches Schnitzel "Wiener-Art"	Schnitzel aus Sojaprotein in einer knusprigen Panade, frittiert. Per Stück ca. 80g.	ca. 2 x 80 g			je Stück	
04242	Fleischwurst-Portionen*	Aus tägl. kesselfrischer Produktion, heiß geräuchert, feinste Fleischwurst vom Ring, aus Rind- u. Schweinefleisch, angenehm würzig, portioniert Aroma verpackt. MHD bei Anlief. 15 Tage.	ca. 1 x 180 g			je Stück	
20204	Fleischkäse fein* portioniert	Feiner Fleischkäse, goldbraun ofengeb., rustikal, sehr würzig, rechteckige Tunnelform, port. 1 x 180 g, einz. vakuumverpackt, MHD bei Anlief. 10 Tage, einzeln etikettiert.	ca. 1 x 180 g			je Stück	
20203	Fleischkäse fein* portioniert	Wie oben, jedoch mit 2 Scheiben à 75g.	ca. 2 x 75 g			je Stück	
00055	Fleischkäse grob* portioniert	Grober Fleischkäse, goldbraun ofengeb., rustikal, sehr würzig, Einlagefleisch v. mind. 50%, Kräutern, rechteckige Tunnelform, port. 1 x 120 g, einz. vakuumverpackt, MHD b. Anlief. 10 Tage,	ca. 1 x 120 g			je Stück	
20206	Pizzafleischkäse* portioniert	Aus tägl. kesselfrischer Produktion, portioniert, einzeln vacuuiert, etikettiert. MHD 10 Tage.	ca. 1 x 180 g			je Stück	
20143	Bierschinken* 90er Ø, portioniert	Aus tägl. kesselfrischer Produktion, portioniert, einzeln vacuuiert, etikettiert. MHD 10 Tage.	ca. 1 x 180 g			je Stück	
20149	Paprikalyoner* 90er Ø, portioniert	Aus tägl. kesselfrischer Produktion, portioniert, einzeln vacuuiert, etikettiert. MHD 10 Tage.	ca. 1 x 180 g			je Stück	
20207	Geflügelfleischkäse* fein portioniert	Aus tägl. kesselfrischer Produktion, portioniert, einzeln vacuuiert, etikettiert. MHD 10 Tage.	ca. 2 x 75 g			je Stück	
20155	Gekochter-Schinken geschnitten	Aus unserem Artikel Nr. 8010 geschnitten, gestapelt und zu je 130g verpackt und etikettiert. Kleinpaket.	ca. 1 x 130 g			je Stück	
20154	Schinkenspeck geschnitten	Aus unserem Artikel Nr. 8050 geschnitten, gestapelt und zu je 130g verpackt und etikettiert. Kleinpaket.	ca. 1 x 130 g			je Stück	
70509	Räucherlachs geschnitten	Feiner Räucherlachs, auf Goldplatte geschnitten zu je 200g, verpackt und etikettiert, Kleinpaket.	ca. 1 x 200 g			je Stück	
06005	Westerwälder Schinkenmettenden	Mettenden aus Schinkenfleisch. Herzhaft gewürzt u. geräuchert. Einzeln à 100g verpackt u. ausgezeichnet. MHD bei 10 Tg.	ca. 1 x 100 g			je Stück	
06022	Westerwälder Bierknacker	Knackige Rohwurst, aus Rind- u. Schweinefleisch, naturgereift, im 21er Cal. Hammelsaitling, kräftig, arom. Geschmack, üb. Buchenholz geräuchert, a. 3x60g vac. einzeln ausgezeichnet. MHD bei Anlief. 12 Tage. Ideal für Ihre Automatenverpflegung.	ca. 3 x 60 g			je Stück	
04104	Westerwälder Siedewurst*	Klassische Siedewurst über Buchenholz geräuchert im Naturdarm, Pärchen im Atmospack, etikettiert.	ca. 2 x 100 g			je Stück	
04137	Rindswurst*	Rindwurst im 26er Schweinedarm, Pärchen im Atmospack, etikettiert.	ca. 2 x 100 g			je Stück	
09060	Hausmacher Leberwurst Glas	Nach alter Rezeptur, Schweinefleisch, schlachtf. Schweineleber, frische Zwiebel, Naturgewürze u. Kräuter, grob gewolft, handwerkli. verarbeitet, kräftig, würziger Geschmack, mit leichter Majorannote, streichfähig, Alle Konserven im 200g Glas Halbkonzerve, Bei +4°C-7°C lagern! MHD 6 Monate.	ca. 15 x 200 g			je Stück	
09070	Hausmacher Blutwurst Glas	Schweinefleisch, schlachtfisches Schweineblut u. Leber, gewürfelter Kernspeck, frische Zwiebel, Naturgewürze u. Majoran, grob gewolft, kräftig würziger Geschmack.	ca. 15 x 200 g			je Stück	
09100	Feine Leberwurst Glas	Schweinefleisch, frischer Schweineleber, Zwiebeln, Gewürzen, cremig fein u. streichart, nach alter handwerklicher Rezeptur, verfeinert mit echter Bourbon-Vanille.	ca. 15 x 200 g			je Stück	
09080	Gekochte Mettwurst Glas	Mageres Schweinefleisch mind. 70%, 3 mm gekörnt, mit Naturgewürzen fein abgestimmt. Gegart, schnittfest, würzig und rustikal mit leichtem, leckerem Sülzrand.	ca. 15 x 200 g			je Stück	
09090	Hausm. Schwartenmagen Glas	Westerwälder Spezialität aus Schinkenstücken gewürfelt und Eisbeinflisch mit Schwartenanteil, mild gepökelt, sehr würzig, Fleischanteil mind. 70%.	ca. 15 x 200 g			je Stück	

Käse, Molkerei & Eiprodukte

f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00722	Milram Gouda 48% Blöcke	Schnittkäse, rindenlos, schnittfest mild fein aromatisch, 48% Fettgehalt, Blöcke.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	
00729	Holl. Gouda 48%, rund Laibe	Schnittkäselaipe in Folie, schnittfest sahnig, zart. 48% Fettgehalt.	ca. 1 x 12,0 kg			je kg	
02604	Gouda 48%, am Stück	Schnittkäse, rindenlos, mild fein aromatisch, 48% Fettg. Brote.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
00787	Gouda 45%, gerieben	Geraspelter milder Gouda 3mm mit 45% Fettgehalt.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
00788	Spätzle-Käse 45%, gerieben	Mischung aus Emmentaler und Bergkäse, gerieben 45% Fettg.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
02602	Emmentaler 45%, am Stück	Hartkäse, rindenlos, schnittfest, nusskernartig. 45% Fettgehalt.	ca. 1 x 2,8 kg			je kg	
00723	Milram Edamer 48% Blöcke	Schnittkäse, rindenlos, schnittfest mild fein aromatisch, 48% Fettgehalt, Blöcke.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	
02603	Edamer 40%, am Stück	Schnittkäse, rindenlos, dezent mild, 40% Fettgehalt, Brote.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
02605	Tilsiter 45%, am Stück	Tilsiter 45%, Blockware.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
02608	Grünländer 48%, am Stück	Schnittkäse rindenlos, mild aromatisch, nusskernartig, 48%.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
02505	Grünländer 48%, "Chili"	Schnittkäse, rindenlos, mild aromatisch mit Chili-Note, 48%	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
02504	Grünländer 48%, "Bärlauch"	Schnittkäse, rindenlos, mild aromatisch mit Bärlauch-Note, 48%	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
20509	Käse-Sortimentskiste 8-fach sortiert	Bestehend aus je 1 Stück: Gouda 48% ca. 2,6 kg, Grünländer 48% ca. 3,0 kg, Edamer 40% ca. 2,6 kg, Tilsiter 45% ca. 2,5 kg, Emmentaler 45% ca. 2,5 kg, Butterkäse 45% ca. 2,5 kg, Grünländer nussig ca. 3,0 kg, Grünländer Chili ca. 3,0 kg.	ca. 1 x 22,0 kg			je kg	
20519	Käse-Sortimentskiste mit Brie 9-fach sortiert	Wie obenstehendes Sortiment, jedoch zusätzlich mit 1 Tortenbrie ca. 3,0 kg.	ca. 1 x 25,0 kg			je kg	
20502	Gouda-Käse 48% geschnitten	Schnittkäse, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack, 48% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20508	Emmentaler 45% geschnitten	Schnittkäse, geschnitten, gefächert, 1 kg Aroma-Pack, 45% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20503	Edamer-Käse 40% geschnitten	Schnittkäse, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack, 40% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20507	Butterkäse 55% geschnitten	Halbfester Schnittkäse, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack, 55% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20506	Tilsiter 45% geschnitten	Schnittkäse, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack, 45% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20520	Leerdammer 45% geschnitten	Schnittkäse, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack. Fettgehalt 45%.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20515	Maasdamer 45% geschnitten	Schnittkäse, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack. Fettgehalt 45%.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20524	Schnittkäse "Paprika" 45% geschnitten	Schnittkäse mit Paprikaflocken, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack, 45% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20523	Schnittkäse "Bergkräuter" 55%, geschnitten	Schnittkäse mit Bergkräutern, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack, 55% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
20525	Schnittkäse "Pfeffer" 55% geschnitten	Schnittkäse mit Pfefferkörnern, geschnitten, gefächert, 1,0 kg Aroma-Pack, 55% Fettgehalt.	ca. 50 x 20 g			je kg	
00765	Grana Padano, 1/16 Stück	Typ. ital. Hartkäse mit 32% Fettgehalt.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
00786	Grana Padano, gerieben	Hartkäse, trocken streufähig, aromatisch, fein geraspelt, 32%	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
02562	Frz. Tortenbrie 50% rund	Original franz. Tortenbrie, rund, aus Kuhmilch, ohne Zusatzstoffe, Fettgeh. 50%	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
00769	Alpenhain Camembert-Brote	Weichkäseblock mit 60% Fettgehalt. Ideal zum Portionieren.	ca. 1 x 850 g			je kg	
	Camembert geschnitten	Rechteckige Weichkäsescheiben 60% Fettgehalt, ca. 5x10cm. Für schnelles, besseres Handling.	ca. 20 x 20 g			je kg	
00779	Gorgonzola Galbani 1/4	Pikant scharfer halbfester Schnittkäse, ¼ Stücke, 48% Fettgehalt	ca. 1 x 1,5 kg			je kg	
00784	Schafskäse 48%, Brote	Original griech. Schafskäse, 48% Fettgehalt, in Brotform.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
00785	Feta Würfel 45%, in Salzlake	Weichkäse pikant säuerlich, 45% Fettgehalt in Würfeln.	ca. 1 x 1,8 kg			je Stück	
00770	Frz. Ziegenkäse 45%, Rolle	Ziegen-Weichkäse, aus reiner Ziegenmilch, 45% Fettgehalt.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	

f Käse, Molkerei & Eierprodukte

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00720	Mozzarella 45%, Brote	Frischkäse aus Kuhmilch 45% Fettgehalt, weiche Brote.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
02555	Mozzarella 45%, Stange	Aus Kuhmilch, 45% Fettgeh., Stangen ideal zum Portionieren.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
00759	Büffelmozzarella 52%, Eimer	Echter Büffelmozzarella, 52% Fettgehalt, handwerklich gefertigt.	ca. x 2,0 kg			je Stück	
20512	Bäcker-Mozzarella 43%, geschnitten	Der Bäcker-Mozzarella 43%, in rechteckiger Scheibenform, aus original ital. Rohware.	ca. 40 x 15 g			je kg	
00761	Mozzarella 45%, Kugeln	Mozzarella-Kugeln aus Kuhmilch mit 45% Fettgehalt.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
00756	Mozzarella 45%, Portionen	Mozzarella aus Kuhmilch, 45% Fettgehalt, Portionen zu 125g.	ca. 10 x 125 g			je Stück	
00755	Mozzarella 45%, Galbani	Mozzarella aus Kuhmilch, 45% Fettgehalt, Portionen zu 125g.	ca. 12 x 125 g			je Stück	
02585	Exquisa Frischkäse natur	Frischkäsezubereitung, cremig, frisch. 70% Fettgehalt.	ca. 1 x 1,5 kg			je Stück	
00709	Exquisa Frischkäse Kräuter	Frischkäsezubereitung, cremig, frisch mit Kräutern. 70% Fettg.	ca. 1 x 1,5 kg			je Stück	
00772	Obazda Terrine	Orig. bayr. angemachter Frischkäse von Alpenhain.	ca. 1 x 1,5 kg			je Stück	
00706	Buko Portionen	Frischkäse, streichfähig, sahnig 52% Fettgehalt, Portionspack.	ca. 48 x 20 g			je Stück	
00781	Mascarpone	Frischkäse, cremig, leicht süßlich, mild-sahnig.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00341	Tzatziki	Feine Creme aus Quark, Joghurt, Mayonnaise, Gurken, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00342	Tzatziki	Wie oben, jedoch im 1,0kg Gebinde.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
00702	Speisequark 0% lose	Speisequark mit 0% Fettgehalt, im kleinen Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00701	Speisequark 40% lose	Speisequark mit 40% Fettgehalt, im Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00343	Joghurt natur 3,5% lose	Naturjoghurt mit 3,5% Fett, im Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00344	Fruchtjoghurt lose	Fruchtjoghurt verschiedene Geschmacksrichtungen, im Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00347	Fruchtjoghurt 0,1%	Fruchtjoghurt 0,1%, versch. Geschmacksrichtungen, im Becher.	ca. 20 x 125 g			je Stück	
00334	Saure Sahne 10% lose	Saure Sahne 10%, im Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00336	Creme Fraiche 38%	Creme fraiche 38% im Becher.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
00330	Schlagsahne 33% lose	Aus frischer Milch, Fettgehalt 33%. Ausgezeichnetes Aufschlagvermögen, großes Volumen und hohe Standfestigkeit.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
00321	H-Sahne Neuburger 30%	Haltbare Sahne von Neuburger, mit 30% Fett, im Tetra-Pack.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Liter	
00322	H-Sahne Rote Kuh 30%	Haltbare Sahne von Hochwald, mit 30% Fett, im Tetra-Pack.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Liter	
00323	Küchensahne 20%	Die preiswerte Sahne-Variante mit 20% Fettgehalt, im Tetra-P.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Liter	
00300	H-Milch 1,5%	Haltbare Milch aus bester Rohware mit 1,5%, im Tetra-Pack.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Liter	
00310	Bio-H-Milch 1,5%	Haltbare Bio-Milch aus bester Rohware mit 1,5%, im Tetra-Pack.	ca. 12 x 1,0 ltr.			je Liter	
00305	H-Milch 1,5% lose	Haltbare Milch mit 1,5% im 10 ltr. Bag in Box Karton.	ca. 1 x 10,0 ltr.			je Liter	
00302	H-Milch 3,5% "Schwäbchen"	Haltbare Milch mit 3,5%, aus bester Rohware, im Tetra-Pack. Mit Schraubverschluss.	ca. 12 x 1,0 ltr.			je Liter	
00303	H-Milch 3,5%	Haltbare Milch mit 3,5%, mit Schraubverschluss, im Tetra-Pack.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Liter	
00315	Kondensmilch 7,5%	Aus frischer Milch durch Anhebung des Fettgehaltes auf 7,5%.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Liter	
00308	H-Kakao Landliebe	Schokotrunk mit Strohalm, für die Schulverpflegung.	ca. 1 x 0,5 ltr.			je Liter	
00345	Schoko-Pudding lose	Fertiger Schokoladenpudding zum Portionieren, im Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00346	Vanille-Pudding lose	Fertiger Vanillepudding zum Portionieren, im Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00550	Dessert Sauce Vanilla	Fix und fertige Vanillesauce im praktischen Tetra-Pack.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Stück	
00360	Sauerrahm-Butter	Klassische Sauerrahm-Butter in 250g Packungen.	ca. 1 x 250 g			je Stück	
00365	Bio-Sauerrahm-Butter	Klassische Bio-Sauerrahm-Butter in 250g Packungen.	ca. 16 x 250 g			je Stück	
00362	Butter Portionen	Sauerrahm-Butter in Portionen à 20g, fürs Frühstücks-Buffer.	ca. 100 x 10 g			je Stück	
00364	Kräuterbutter-Rollen	Feine Butter, mit frischen Kräutern und Gewürzen, in Rollenform.	ca. 4 x 250 g			je Stück	
00150	Butter-Melange "Daily-Gold"	Streichfähiger Brotaufstrich aus echter Butter und hochwertigen pflanzlichen Ölen. Ideal für Catering und Back-Snack-Bereich.	ca. 12 x 1,0 kg			je kg	
70392	Vollei Wiesenhof	Pasteurisiertes Vollei, im Tetra-Pack.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Liter	
70395	Eier, Klasse L	Frischeier, direkt vom Hühnerhof, in der Größe L.	ca. 90 x 73 g			je Stück	
70396	Eier gefärbt, Klasse M	Frische, gekochte und bunt gefärbte Party-Eier.	ca. 30 x 57 g			je Stück	
70399	Eier gekocht, geschält	Frische gekochte und geschälte Eier im Atmospack.	ca. 1 x 26 St.			je Stück	
70398	Eier gekocht, geschält	Frische gekochte und geschälte Eier im Lakeimer.	ca. 1 x 60 St.			je Stück	

Feinkost & Marinade 

Bitte 48 Stunden Vorlauf beachten!

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00157	Tomatenketchup Hausmarke	Fruchtiger Tomaten-Ketchup im Eimer.	ca. 1 x 10 kg			je Stück	
00154	Tomatenketchup	Gleiche Ware wie obenstehend, jedoch im kleinen Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00173	Tomatenketchup Tuben	Fruchtiger Tomatenketchup in Tuben.	ca. 1 x 850ml			je Stück	
00165	Ketchup-Portionen	Fruchtiger Ketchup in der Portionspackung.	ca. 200x20ml			je Stück	
00153	Curryketchup pikant	Ketchup mit Curry-Note im Eimer	ca. 1 x 10 ltr.			je Stück	
00506	BBQ-Sauce	Dunkel-braune, pikant abgestimmte Würzsauce.	ca. 1 x 3,0 kg			je Stück	
00110	Sauce Hollandaise Lukull	Klassische Soße, gebrauchsfertig im Tetra-Pack.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Stück	
00113	Käse-Gratin-Sauce Lukull	Gebrauchsfertig zum Gratinieren, im Tetra-Pack.	ca. 6 x 1,0 ltr.			je Stück	
00160	Mayonnaise Extra 50%	Hochwertige Mayonnaise 50% mit Eigelb, o. Konservierungsst.	ca. 1 x 10 kg			je Stück	
00174	Mayonnaise Tuben	Feine Mayonnaise in der praktischen Tube.	ca. 1 x 875ml			je Stück	
00164	Mayonnaise Portionen	Feine Mayonnaise in Portionspackungen.	ca. 150x20ml			je Stück	
00169	Remoulade Eimer	Feine Kräuter-Remoulade im GV-Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00175	Remoulade Tuben	Feine Kräuter-Remoulade in der praktischen Tube.	ca. 1 x 850ml			je Stück	
00507	Tafelsenf	Mittelscharfer Senf im 5,0 kg Eimer.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00505	Tafelsenf Tuben	Mittelscharfer Senf in großen Tuben.	ca. 1 x 875ml			je Stück	
00166	Tafelsenf-Portionen	Senf in Einzel-Portionspackungen.	ca. 200x10ml			je Stück	
75028	Kartoffelcreme	Mayonnaise, Quark, Joghurt mit Gurken u. Zwiebeln gemischt.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
00511	Joghurt Dressing Kraft	Dressing auf Joghurtbasis mit Schnittlauch.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00341	Tzatziki	Quark, Joghurt, Mayo, Gurken, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00502	Tafelmeerrettich	Feiner Tafelmeerrettich, im 2,5kg Eimerchen.	ca. 1 x 2,5 kg			je Stück	
75011	Kartoffelsalat "Unser Bester"	Klassische Variante mit Ei, Gurken u. Zwiebel in Mayonnaise.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
12360	Kartoffelsalat "Essig & Öl"	Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln in einer Essig-Öl-Marinade.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
75020	Speck-Kartoffelsalat	Kartoffeln, Gurken, Zwiebel u. viel Speck in Essig-Öl-Marinade.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
75015	Krautsalat "Klassik"	Weißkraut und grüner Paprika in fein-würzigem Aufguss.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
75023	Norddeutscher Krautsalat	Weißkraut und grüner Paprika in fein-würzigem Aufguss.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
75052	Coleslaw	Weißkraut und Karottenstreifen in mildem Sahnedressing.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75027	Krautsalat in Dilldressing	Weißkraut und Ananasraspel in einer Mayo-Dill-Kombination.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
70243	Karottensalat, klar	Junge Karotten u. Apfelstücke in fruchtigem Aufguss.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75054	Gurkensalat klar	Leckere Gurken in klarem Dressing mit Dill verfeinert.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75058	Gurkensalat weiß	Feine Gurken u. Zwiebeln in einer Salat-Mayonnaise mit Dill.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75060	Bohnensalat klar	Feine Bohnen, Zwiebeln u. Kräutern in würzig-klarem Aufguss.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75021	Bohnensalat weiß	Feine Bohnen, Zwiebeln u. Kräuter in einer Sahnemayonaise.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75063	Rettich-Salat	Rettichstreifen in saurer Sahne mit Kräutern.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75065	Rotkohl-Salat	Rotkohl u. Zwiebeln in einem aromatischen Aufguss.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75051	Rote-Beete-Salat	Rote Beete mit Äpfeln und Zwiebeln in Rotweinessig.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75061	Farmer-Salat	Karotten-, Sellerie-, Weißkrautstreifen, Ananas in Salatcreme.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75050	Mexico-Salat	Paprika, Mais, Kidneybohnen, Gurken, Zwiebeln in Marinade.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75057	Sellerie-Salat Waldorf-Art	Sellerie, Ananas u. Mandarinen in Sahnemayo. mit Nüssen.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75053	Hirten-Salat	Milder Weichkäse, Gurke, Oliven, Tomate Paprika, Porree.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75010	Fleischsalat "Klassik"	Fleischwurststreifen und Gurken in einer Sahnemayonaise.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
12375	Fleischsalat* "Menzenbach"	Auftragsbezogen hergestellt! Super Metzgerqualität!	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75025	Wurstsalat Käse* "Menzenbach"	Salat aus Fleischwurststreifen, Zwiebeln, Gurken, Käse Kräuter.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75026	Wurstsalat* "Menzenbach"	Salat aus Fleischwurststreifen, Zwiebeln, Gurken, und Kräutern.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75019	Tortellini-Salat "Klassik"	Tortellini, Fleischwurst, Erbsen, Mais, Karotten, Broccoli in Mayo.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75024	Nudelsalat "Hausfr.-Art"	Gabelspaghetti, Fleischwurst, Erbsen in Sahnemayonaise.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	
75059	Nudelsalat "Klassik"	Zöpfli-Nudeln, Karotten, Erbsen in Mayonaise-Dressing.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
12370	Nudelsalat* "Menzenbach"	Auftragsbezogen hergestellt. Super Metzger-Qualität!	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75013	Geflügelsalat	Hühnerfleisch, Früchte, Champignons u. Spargel in Sahnemayo.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75008	Heringsalat rot Klassik	Heringshappen, Apfel, rote Bete und Zwiebel in Mayonnaise.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75007	Heringsalat weiß Klassik	Heringshappen, Sellerie- u. Gurkenstücke in Sahnemayonaise.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75005	Heringshappen Klassik	Heringshappen mit Gurken und Dill in Sahnemayonaise.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
75030	Sahneheringsfilets	Filets ohne Haut, mit einer Portion Extra-Sahne u. frischen Äpfeln in einer Sahnemayonaise. Ca. 20 Stück in Schale.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	



Mediterrane Momente.

f Antipasti

Bitte 48 Stunden Vorlauf beachten!
(Einwaage jeweils 1700g)*

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
70228	Oliven grün, Frischkäse*	Grüne Oliven gefüllt mit einer Frischkäsefüllung.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70229	Peperoni grün, Frischkäse*	Grüne würzig scharfe Peperoni mit Kräuter-Frischkäsecreme.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70230	Champignon mit Frischkäse*	Gefüllte Frischkäse-Champignons mit leichter Pfeffernote.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70232	Kirschpaprika m. Frischkäse*	Kirschpaprika mit Frischkäsefüllung in Öl.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70253	Mini-Paprika mit Frischkäse*	Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäsecreme.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70254	Tomaten getrocknet gefüllt*	Getrocknete Tomaten in einer Balsamico-Kräuter-Marinade.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70235	Oliven schwarz/grün*	Schwarze und grüne Oliven ohne Stein und ohne Knoblauch.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70252	Tomaten getrocknet in Öl*	Getrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung.	ca. 1 x 2850 g			je kg	
70259	Antipasti Variation "Greco"	4-fach sortiert, grüne Oliven, rote Peperoni, grüne Peperoni und Champignons, alle gefüllt mit Frischkäse.	ca. 1 x 550 g			je kg	
70277	Antipasti Variation "Italiano"	5-fach sortiert, Balsamico-Zwiebeln, grüne Oliven Frischkäse, getr. Tomaten, Kirschpaprika Frischkäse, schwarze Oliven.	ca. 1 x 550 g			je kg	
70279	Antipasti-Spieße "Toscana"	3-fach sortiert, Tomate/Mozzarella; Champignon/Olive/Karotte; Peppadew/Mozzarella/Olive; 25-35g per Stück.	ca. 1 x 1000 g			je kg	



Tolles aus der Knolle.

f Kartoffel

Bitte 48 Stunden Vorlauf beachten!

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
70550	Kartoffeln Übergröße Sack	Festkochende Kartoffeln, Sorte: Celina.	ca. 1 x 25,0 kg			je kg	
70551	Speisekartoffeln Annabelle	Nach dem 01. August geerntete Kartoffeln. Festkochende Sorte	ca. 1 x 25,0 kg			je kg	
70554	Kartoffeln Griller	Große Kartoffeln ca. 300g, die ideale Backkartoffel.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	
70555	Kartoffeln Brätlinge	Extra ausgesuchte, kleine Kartoffeln mit Schale.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
70552	Kartoffeln geschält, frisch	Frische ganze geschälte Kartoffeln, im Vakuumbutel.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
70166	Kartoffeln geviertelt, frisch	Frische geschälte, geviertelte Kartoffeln, im Vakuumbutel.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
70266	Kartoffeln geviertelt, frisch	Wie oben stehend, jedoch im 5,0 kg Pack.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
70199	Kartoffeln Scheiben, frisch	Frische, geschälte Kartoffelscheiben 3mm, im Vakuumbutel.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
70170	Kartoffeln gewürfelt, frisch	Frische geschälte Kartoffelwürfel 10mm, im Vakuumbutel.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
03055	Backed Potatoes frisch	Frische vorgegarte Kartoffeln mit Schale, ca. 250g per Stück.	ca. 1 x 4 Stück			je Stück	
03050	Pommes Julienne frisch Tifa	7x7 mm, Frischware, 21 Tage haltbar.	ca. 2 x 5,0 kg			je kg	
03060	Bratkartoffel Speck, frisch	Frischware, mit Speck, 3 Monate haltbar.	ca. 4 x 3,0 kg			je kg	
03065	Bratkartoffel o. Speck, fr.	Frischware ohne Speck, 3 Monate haltbar.	ca. 4 x 3,0 kg			je kg	
75011	Kartoffelsalat "Unser Bester"	Klassische Variante mit Ei, Gurken u. Zwiebel in Mayonnaise.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
12360	Kartoffelsalat "Essig & Öl"	Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln in einer Essig-Öl-Marinade.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
75020	Speck-Kartoffelsalat	Kartoffeln, Gurken, Zwiebel u. viel Speck in Essig-Öl-Marinade.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03033	Reibekuchenteig, frisch	Top-Qualität, sofort einsetzbar. Nur auf Vorbestellung!	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	

*... gesunde
Vitamine naschen!*



Aromatisch & frisch aus dem Garten.

f Salate, Gemüse & Obst
frisch, geputzt

Bitte 48 Stunden Vorlauf beachten!

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufs- einheit	Preis VE	Einzel- preis	per	Z
70001	Balkan-Mix	Paprika-Mix, Gurkenstifte, Weißkohl, Mais, Lauch und Zwiebeln.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70011	Bayern-Mix	Rettich-, Gurken- u. Radieschen Stifte, Petersilie.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70013	Farmersalat	Mischung aus Weißkohl, Karotten und Mais.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70306	Ganzblatt-Mix Blätter	Lollo Rosso und Biondo, Eichblatt, Frisee, Radicchio.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70313	Malmö-Mix	Lollo Rosso, Lollo Biondo, Frisee, Eichblatt, Ruccola.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70312	Manhattan-Mix	Endivien, Eisberg, Frisee, Radicchio und Feldsalat.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70173	Wok-Mix ohne Champign.	Mischung aus Paprika-Mix, Weißkraut und Karotten.	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70065	Eisberg, geschnitten 18 mm		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70069	Feldsalat, geputzt		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70074	Gurken mit Schale, Stifte		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70076	Gurken o. Schale, Scheiben		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70073	Gurken m. Schale, Scheib.		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70179	Lollo Bionda, ganze Blätter		ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
70081	Karotten, Streifen 1mm		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70080	Karotten, Streifen 3mm		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70084	Karotten, Würfel 10x10mm		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70116	Paprika Mix, Streifen		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70118	Paprika Mix Würfel 10x10m		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70126	Radieschen, Stifte		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70127	Radieschen, ganz geputzt		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70128	Rettich, Streifen		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70134	Rotkohl, fein		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70141	Tomaten, Ecken		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70143	Tomaten, Scheiben		ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
70144	Fleischtomaten, Würfel		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70146	Weißkohl, fein		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70149	Wirsing, fein		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70154	Zwiebeln, Scheiben		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70155	Zwiebeln, Ringe		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70156	Zwiebeln, Würfel 5 x 5 mm		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70161	Zwiebeln rot, Scheiben		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70185	Zwiebeln rot, Würfel 5x5mm		ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
70405	Frühlingszwiebel, geschn.		ca. 1 x 0,5 kg			je kg	
70043	Cocktail-Obst-Spieß, frisch	Mini-Spieß mit Früchten der Saison.	ca. 1 x 10 St.			je Stück	
70391	Obstsalat Burgmühle		ca. 1 x 5,5 kg			je kg	

Aromatisch & frisch aus dem Garten.

Frischsalate, Gemüse & Obst

Steigenware

Bitte 48 Stunden Vorlauf beachten!

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
70629	Mischsalat 9er, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70631	Kopfsalat 12er Treibh.frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70632	Eisbergsalat 10er, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70634	Lollo Rosso 9er, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70635	Lollo Biondo 9er, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70630	Eichblattsalat rot 9er, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70618	Feldsalat 1,0kg, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70633	Radicchio, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 3,0 kg			je Stück	
70637	Rucola 10er Bund, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70606	Chinakohl, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
70605	Chicorée, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
70607	Paprika Mix, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
70624	Radieschen, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Bund			je Stück	
70627	Rettiche, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70623	Zucchini ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
70640	Auberginen ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
70619	Tomaten ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 6,0 kg			je Stück	
70622	Strauchtomaten, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
70620	Cherry-Tomaten, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 9 x 250 g			je Stück	
70616	Gurken 12er, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70613	Möhren "Gourmet", frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 6,0 kg			je kg	
70614	Möhren dick, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 12,5 kg			je kg	
70638	Broccoli, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 6,0 kg			je Stück	
70609	Blumenkohl, frisch 6/8 St.	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70611	Rotkohl, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	
70610	Weißkohl, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	
70639	Spinat, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je Stück	
70617	Spargel AA extra, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
70615	Lauch, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70601	Lauchzwiebeln	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Bund			je Stück	
70604	Zwiebeln Haushaltspack	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
70602	Rote Zwiebeln Sack	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
70603	Metzgerzwiebeln Sack	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 25,0 kg			je kg	
70167	Champignons fein, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 3,0 kg			je Stück	
70599	Pfifferlinge frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
70900	Orangen ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70910	Clementinen, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 10,0 kg			je Stück	
70901	Kiwi ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70902	Zitronen ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70907	Trauben blau, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 4,5 kg			je Stück	
70908	Trauben hell kernlos, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 4,5 kg			je Stück	
70909	Erdbeeren, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Box			je Stück	
70912	Äpfel ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
70913	Birnen ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Kiste			je kg	
70904	Bananen, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 18,0 kg			je kg	
70906	Ananas ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70911	Mango ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70914	Charentais Melonen, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70915	Galia Melonen, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70916	Wassermelonen ganz, fr.	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70917	Honigmelonen ganz, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
70918	Cantaloupe Melonen, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	



Aromatisch & frisch aus dem Garten.

f Frischsalate, Gemüse & Obst
Steigenware

Bitte 48 Stunden Vorlauf beachten!

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
70226	Sprossen diverse Sorten	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 0,5 kg			je kg	
70641	Knoblauch-Zopf, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Stück			je kg	
70642	Dill, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Bund			je Stück	
70643	Blattpetersilie, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Bund			je Stück	
70644	Schnittlauch, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Bund			je Stück	
70647	Krause Petersilie, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Bund			je Stück	
70649	Basilikum, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Box			je Stück	
70650	Rosmarin, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Box			je Stück	
70652	Kresse, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 10 St.			je Stück	
70654	Minze, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Box			je Stück	
70655	Thymian, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Box			je Stück	
70656	Koriander, frisch	Top-Frische vom regionalen Obst- und Gemüsegroßmarkt.	ca. 1 x 1 Box			je Stück	



Die ganze Welt der guten Gewürze.

f Kräuter & Gewürze, Saucen

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
90002	Dill, gefriergetrocknet	Dillspitzen, erfrischend und würzig, zur Verfeinerung.	ca. 1 x 80 g			je Stück	
90005	Kräuter der Provence	Aus Rosmarin, Estragon, Thymian, Kerbel, Majoran u. Lavendel.	ca. 1 x 90 g			je Stück	
90080	Basilikum, gefriergetr.	Vielseitig einsetzbares, lose rollendes Produkt.	ca. 1 x 45 g			je Stück	
90108	Pesto Tigulio	Typ. ital. grüne Pesto, im 1/1 Glas.	ca. 1 x 500 ml			je Glas	
90016	Thymian, gefriergetrocknet	Schmeckt herzhaft u. leicht herb, riecht intensiv aromatisch	ca. 1 x 90 g			je Stück	
90079	Bohnenkraut, gerebelt	Typisches Kraut für Eintöpfe.	ca. 1 x 200 g			je Stück	
90109	Oregano, gerebelt	Oregano gerebelt, in der preiswerten Tütenpackung.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
90106	Pommes-Gewürz-Salz	Salz-Gewürzmischung für Kartoffelprodukte.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
90044	Curry-Pulver "Aromica"	Mild-würzige Mischung aus einer Vielzahl von Gewürzen.	ca. 1 x 520 g			je Stück	
90045	Knoblauch Granulat	Hat einen scharf brennenden bis zwiebelähnlichen Geschmack.	ca. 1 x 740 g			je Stück	
90049	Muskatnuss, gemahlen	Hat ein fein-aromatisches und pikant-würziges Aroma.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
90051	Paprika "Superior"	Kräftig rote Farbe u. milden süßlich-fruchtigen Geschmack.	ca. 1 x 580 g			je Stück	
90054	Pfeffer bunt, geschrotet	In gleicher Zusammensetzung wie oben, jedoch geschrotet.	ca. 1 x 540 g			je Stück	
90057	Pfeffer grün in Lake	Erntefrischer grüner Pfeffer in Salzlake.	ca. 1 x 800 g			je Stück	
90059	Pfeffer schwarz, gemahlen	Gemahlener schwarzer Pfeffer ist universell einsetzbar.	ca. 1 x 600 g			je Stück	
90061	Pfeffer weiß, gemahlen	Er hat einen mild-würzigen scharfen aromatischen Geschmack.	ca. 1 x 600 g			je Stück	



Für den besonderen Geschmack.

Öle, Fette & Essig f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00120	Fritierfett halbfüssig Romi	Halbfüssiges Fritierfett im Eimer. Beste Qualität!	ca. 1 x 10,0 ltr.			je Stück	
00230	Fritierfett Block	Ungehärtetes Pflanzenfett, im Block.	ca. 1 x 10,0 kg			je Stück	
00140	Pflanzenöl	Erstklassiges reines Pflanzenöl im Plastikkanister.	ca. 1 x 10,0 ltr.			je Liter	
00237	Pflanzenöl "Vitamin" Livio	Abgestimmtes Pflanzenöl mit einem Schuss Zitrone, im Kanister.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Stück	
00239	Combi Phase Lukull	Flüssige Pflanzencreme für die Zubereitung im Kombidämpfer.	ca. 1 x 3,7 ltr.			je Stück	✓
00232	Stangenmargarine	Pflanzenmargarine in 2,5kg Stangen.	ca. 1 x 2,5 kg			je Stück	
00150	Butter-Melange "Daily-Gold"	Streichfähiger Brotaufstrich aus echter Butter und hochwertigen pflanzlichen Ölen. Ideal für Catering und Back-Snack-Bereich.	ca. 12 x 1,0 kg			je kg	
00236	Olivenöl "Extra Vergine"	Ital. natives Olivenöl, extra, im Kanister.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Stück	
00235	Olivenöl "Extra Vergine"	Ital. natives Olivenöl, extra, in der Flasche.	ca. 1 x 1,0 ltr.			je Stück	
00245	Tafelessig weiß 5,0 %	Fruchtiger Weißweinessig mit 5,0% Säuregehalt.	ca. 1 x 10,0 ltr.			je Stück	
00249	Balsamessig rot	Ital. Essig, dunkelbraune Farbe und süßsaurer Geschmack.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Stück	
00243	Balsamessig rot	Wie obenstehend, aber in der 0,5 ltr. Flasche.	ca. 1 x 0,5 ltr.			je Stück	
00248	Crema di Balsamico Rosso	Dickflüssige Konsistenz, fruchtig, süßlich, aus Balsamico-Essig.	ca. 1 x 0,5 ltr.			je Stück	



Für die perfekte Zubereitung.

Nährmittel & Portionspackungen f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00194	Portions-Konfitüre "sortiert"	Für das Frühstücksbüffet. 4-fach sortiert. 45% Frucht. Erdbeer-, Kirsch-, Aprikose- und Himbeerkonfitüre.	ca. 100 x 20 g			je Stück	
00221	Nuß-Nougat-Portionen	NUTELLA Nuß-Nougat-Creme in der Portionspackung.	ca. 120 x 15 g			je Stück	
00193	Portions-Honig	Feiner Honig in der Portionsschale.	ca. 100 x 20 g			je Stück	
00189	Kaffee-Sahne Portionen	Kaffeessahne-Portionen mit 7,5g lose im Karton.	ca. 240 x 7,5 g			je Stück	
00222	Zucker-Sticks	Portionszucker im Stick-Beutel.	ca. 1000x3,6g			je Stück	
55561	Kaffeegebäck	Einzelverpackte Gebäckstücke, zum Kaffee, oder Tagung.	ca. 300 x 6 g			je Stück	
00165	Ketchup-Portionen	Fruchtiger Ketchup in der Portionspackung.	ca. 200 x 20 g			je Stück	
00164	Mayonnaise Portionen	Feine Mayonnaise in Portionspackungen.	ca. 150 x 20 g			je Stück	
00166	Tafelsenf-Portionen	Senf in Einzel-Portionspackungen.	ca. 200 x 10 g			je Stück	
00229	Löffelbiscuit	Original ital. Löffelbiscuit. Ideal zur Herstellung von Tiramisu.	ca. 1 x 400 g			je Stück	
00281	Langkorn Reis	Locker und körnig, von Natur aus gluten frei.	ca. 1 x 10,0 kg			je Stück	
00251	Paniermehl	Paniermehl aus extra gebackenem Weizenbrot.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
20540	Paniermehl "Menzenbach"	Paniermehl aus regionalen Brötchen handgemacht. TK.	ca. 1 x 2,5 kg			je Stück	
00255	Pizzamehl Typ 00	Weizenmehl speziell für Pizza. Für einen echt ital. Pizzaboden ohne Kompromisse.	ca. 1 x 25,0 kg			je Stück	
00253	Weizenmehl Typ 405	Für alle Verwendungszwecke in der guten Küche.	ca. 10 x 1,0 kg			je Stück	
00260	Zucker	Wie obenstehend, jedoch in der 1,0 kg Packung.	ca. 10 x 1,0 kg			je Stück	
00290	Speisesalz, lose	Streu- und rieselfähig, aus reinem Siedesalz, im Vorrats-Eimer.	ca. 1 x 15,0 kg			je Stück	
00262	Mondamin Speisestärke	Reine Maisstärke, für Kuchen, Plätzchen, Torten, Desserts.	ca. 1 x 2,5 kg			je Stück	
00263	Mondamin Roux hell	Ideale Basis für klassische, sämige, rahmige Soßen.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
00267	Mondamin Roux dunkel	Ideale Basis für klassische, sämige, rahmige Soßen.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
00268	Knorr Würzmix für Fisch	Voller Geschmack von kraftvollen Fisch, in Pulverform.	ca. 1 x 5,0 kg			je Stück	
00269	Knorr Klare Fleischsuppe	Univ. verwendbare klare Suppe mit kräftigem Fleischgeschmack.	ca. 1 x 880 g			je Stück	
90208	Knorr Gemüsekraftbouillon	Voller Geschmack von kraftvollen Gemüse, in Pulverform.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
90205	Knorr Delik. Bratensauce	Geschmacklich abgestimmte Soße zu allen Fleischgerichten.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	

Wie in Italien.

f Teigwaren, trocken

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00600	Lasagne gelb trocken Bellitalia	Vorgekochte, gelbe Lasagneplatten.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00602	Tortellini frisch Bellitalia	Frische, vorgekochte Tortellini gelb, mit fleischhaltiger Füllung.	ca. 1 x 1,0 kg			je Stück	
00622	Tagliatelle #203 De Cecco	Gelbe Tagliatelle, 5mm Breite.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00608	Tagliolini gelb trocken Bellitalia	Gelbe Tagliolini mit 3mm Breite.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00615	Penne Rigate lose #73 Barilla	Aus Hartweizengrieß. In der GV-Verpackung von Barilla.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00646	Penne Rigate lose #34 Reggia	Aus Hartweizengrieß. In der GV-Verpackung von Reggia.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00623	Pennoni Rigati #39 De Cecco	Aus Hartweizengrieß. In der Kleinpackung von De Cecco.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00616	Spaghetti #3 Barilla	Wie obenstehend, nur in der 500g Packung.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00614	Spaghetti lose #5 Barilla	Aus Hartweizengrieß. In der GV-Verpackung von Barilla.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00642	Spaghetti lose #19 Reggia	Aus Hartweizengrieß. In der GV-Verpackung von Reggia.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00617	Rigatoni lose #83 Barilla	Aus Hartweizengrieß. In der GV-Verpackung von Barilla.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00640	Fusilli #48 Reggia	Aus Hartweizengrieß. Spiralförmige Nudeln, vielseitig einsetzbar.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00620	Linguine De Cecco	Aus Hartweizengrieß.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00621	Pappardelle #201 De Cecco	Aus Hartweizengrieß.	ca. 1 x 500 g			je Stück	
00648	Vollkorn-Spaghetti, lose	Aus Hartweizengrieß.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00649	Vollkorn-Penne, lose	Aus Hartweizengrieß.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00631	Tortellini Tricolore Lukull	Gelbe, rote und grüne Tortellini mit fleischhaltiger Füllung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
00630	Tortellini gelb Lukull	Gelbe Tortellini mit fleischhaltiger Füllung.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	

Das passende Tröpfchen zum Essen.

f Weine, Spirituosen & Säfte

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00410	Tafelwein weiß	Einfacher Tafelwein für die Küche, in der Flasche.	ca. 6 x 2,0 ltr.			je Stück	
00411	Tafelwein rot	Einfacher Tafelwein für die Küche, in der Flasche.	ca. 6 x 2,0 ltr.			je Stück	
00408	Marsala all'Uovo	Lieblicher Dessertwein aus Italien.	ca. 6 x 2,0 ltr.			je Stück	
00440	Zitronensaft 100%	Zitronensaft aus Konzentrat in der 1,0 ltr. Flasche.	ca. 6 x 1,0 ltr.			je Stück	
00443	Apfelsaft 100%	Apfelsaft aus Konzentrat, im 1,0 ltr. Tetra-Pack.	ca. 12 x 1,0 ltr.			je Stück	
00444	Orangensaft 100%	Orangensaft aus Konzentrat, im Tetra-Pack.	ca. 12 x 1,0 ltr.			je Stück	
00442	Traubensaft rot Fruxano	Direktsaft aus 100% roten Trauben.	ca. 12 x 1,0 ltr.			je Stück	

Allerlei aus der Dose.

Konserven von A-Z f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00213	Apfelmus gezuckert 5/1	Fein passiertes Apfelmus, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4350 ml			je Stück	
00107	Artischockenherzen 3/1	Ganze Artischockenherzen Größe 30/40, in der 3/1 Dose.	ca. 1 x 2650 ml			je Stück	
00106	Artischockenherzen 1/1	Ganze Artischockenherzen Größe 30/40, in der 1/1 Dose.	ca. 1 x 425 ml			je Stück	
00179	Champignon/Scheiben 3/1	Champignon in Scheiben, Sortierung: 3. Wahl, in der 3/1 Dose.	ca. 1 x 2650 ml			je Stück	
00114	Dillschnitten 3/1	Dillschnitten von Kühne, im 3/1 Glas.	ca. 1 x 2650 ml			je Stück	
00095	Erasco Erbseneintopf 5/1	Klassischer Erbseneintopf, wie hausgemacht, mit Schweinefleisch, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	✓
00096	Erasco Kartoffelsuppe 5/1	Leckere Kartoffel- u. Möhrenstückchen, mit Dörrfleisch, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	✓
00094	Erasco Linseneintopf 5/1	Feine Linsen, leckere Möhren und Karotten, mit Schweinefleisch, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	✓
00097	Erasco Hühnereintopf 5/1	Mit Muschelnudeln und Suppengemüse, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	✓
00093	Erasco Gulaschsuppe 5/1	Ausgesuchtes Rindfleisch und einer extra Portion Gemüse, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	✓
00105	Kapern 1/1	Eingelegte Kapern, im 1/1 Glas.	ca. 1 x 720 ml			je Stück	
00138	Kidney-Bohnen 3/1	Rote Kidneybohnen, in der 3/1 Dose.	ca. 1 x 2650 ml			je Stück	
00130	Maiskörner 3/1	Feine Maiskörner, in der 3/1 Dose.	ca. 1 x 2650 ml			je Stück	
00132	Maiskörner 1/1	Feine Maiskörner, in der 1/1 Dose.	ca. 1 x 425 ml			je Stück	
00182	Oliven schwarz o. Stein 5/1	Ausgesuchte schwarze Oliven, ohne Stein, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4800 ml			je Stück	
90108	Pesto Tigulio	Typ. ital. grüne Pesto, im 1/1 Glas.	ca. 1 x 500 ml			je Stück	
00102	Pizza-Sauce 5/1	Würzig abgeschmecktes gestückeltes Tomatenfruchtfleisch 5/1	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	
00109	Rotkohl/Streifen 5/1	Feinster Rotkohl in Streifen schon gegart in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	✓
00116	Rote Beete/Streifen 5/1	Fix und fertig rote Beete in Streifen, 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	
00200	Sardellenfilets "Sud Pesca"	ital. Sardellenfilets in Öl, in der 1/1 Dose, Abtropfgewicht 700g.	ca. 1 x 730 g			je Stück	
00104	Tomaten gewürfelt ital. 3/1	Geschälte, gewürfelte Tomaten, in der 3/1 Dose.	ca. 1 x 2550 ml			je Stück	
00100	Tomatenmark 5/1	Passiertes Tomatenfleisch in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	
00100	Tomatenmark 5/1	Passiertes Tomatenfleisch in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	
00101	Tomatenmark 1/1	Passiertes Tomatenfleisch in der 1/1 Dose.	ca. 1 x 850 ml			je Stück	
00108	Tomatenpaprika Str. 5/1	Bunte Paprikastreifen, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4200 ml			je Stück	
00180	Thunfisch in Öl, 60,5oz	Ausgesuchte Thunfischstücke in Pflanzenöl. Abtropfg. 1500g	ca. 1 x 1705 ml			je Stück	
00124	Wachsbrechbohnen 5/1	Wachsbrechbohnen, in der 5/1 Dose.	ca. 1 x 4250 ml			je Stück	
00118	Weinsauerkraut 10/1	Hausgemachtes Weinsauerkraut, in der 10/1 Dose.	ca. 1 x 9700 ml			je Stück	✓
00212	Wildpreiselbeeren	Gezuckerte Wildpreiselbeeren, im Eimer.	ca. 1 x 2,0 kg			je Stück	

Gut verpackt & parentif rein.

Betriebsausrüstung f

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
00927	Toilettenpapier 3-lg	Toilettenpapier weiß, 3-lagig, 250 Blatt.	ca. 1 x 8 St.			je Stück	
00929	Küchenrolle 2-lg 23cm	Küchenrolle weiß, 2-lagig, 23 cm breit.	ca. 1 x 4 St.			je Stück	
00930	Papierhandtücher grün	Papierhandtücher grün, für Automaten, 25x23 cm, gefaltet.	ca. 1x5000 St.			je Stück	
00938	Frischhaltefolie 45cm	Frischhaltefolie, 45 cm breit, 300 Meter lang.	ca. 1x300 mtr.			je Stück	
00955	Alu-Folie 150mtr. x 45cm	Alufolie auf der Rolle. 150 Meter lang, 45 cm breit.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	
00941	Müllsäcke blau 120 ltr.	Feste, blaue Müllsäcke, 120 Liter.	ca. 1 x 15 St.			je Stück	
00942	Müllsäcke schwarz 240 ltr.	Feste schwarze Müllsäcke, 240 Liter.	ca. 1 x 5 St.			je Stück	
00990	Geschirrspülmittel	Hochreinigendes Geschirrspülmittel, im 10 ltr. Kanister.	ca. 1 x 10 ltr.			je Stück	
00992	Waschpulver	Effizientes, preiswertes Waschpulver, im GV-Gebinde.	ca. 1 x 20,0 kg			je Stück	
00997	Brennpaste	Aus ungiftigem Ethanol für Ihren Chafing Dish. Preiswert u. gut!	ca. 72 x 200 g			je Stück	

Willkommen in unserer Trendküche

Neues aus der Welt des guten Geschmacks



Braten
ofenfertig
S. 17



Molkereiprodukte
S. 41



Gemüse & Obst
Steigenware
S. 46



Gemüsepfannen
fix und fertig
S. 71



Holzofenbrote
S. 79



ital. Kuchen & Desserts
für Liebhaber
S. 86



...wie bei Müttern!





Ab in den Ofen und fertig.

tk Fleisch-Convenience
Produkte

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
04021	Mini-Rinderroulade "Hausfrauen- Art"	Kleine Rinderroulade, gefüllt mit Gurke, Dörrfleisch, Zwiebel. Mit Senf bestrichen. Komponenten handgelegt.	ca. 50 x 120 g			je Stück	
04020	Rinderroulade "Hausfrauen- Art"	Rindfleischmantel 130g, gefüllt mit Gurke, Dörrfleisch, Zwiebel. Mit Senf bestrichen. Komponenten handgelegt.	ca. 50 x 180 g			je Stück	
00005	Rinderroulade "Premium-Hausfrauen-Art"	In gleicher Qualität wie oben, jedoch in der Gastro-Größe mit 220g. Ideal für die Brauhaus-Küche.	ca. 40 x 220 g			je Stück	
04008	Rinderroulade "rein Rind"	Rindfleischmantel 130g, gefüllt mit einer grob gewolften und gewürzten Rindermettfüllung.	ca. 50 x 180 g			je Stück	
04055	Schweineroulade "Hausfrauen-Art"	Magerer Schweinefleischmantel, gefüllt mit geräucherter Bauchspeck, verfeinert mit saftiger Gurke und Zwiebeln.	ca. 50 x 180 g			je Stück	
04059	Bauernroulade "Westerwald"	Die günstige Alternative zu unseren Premium-Rouladen. Herzhaft Hackfleischrolle umwickelt mit Dörrfleischscheibe.	ca. 50 x 180 g			je Stück	✓
04107	Kohlroulade "Extra" gegart	Feldfrischer, vorblanchierter Kohl mit einer grob gewolften Schweinehackfüllung von 100g, bereits gegart.	ca. 50 x 200 g			je Stück	✓
04145	Kohlroulade "Rind"	Hergestellt aus feldfrischem, vorblanchiertem Kohl mit einer grob gewolften und rohen Rindfleischfüllung von 100g.	ca. 50 x 220 g			je Stück	✓
04084	Wirsingroulade "Extra"	Frischer, vorblanchierter Wirsingkohl mit besonders deftig abgeschmeckter roher Schweinehackfüllung von 100g.	ca. 30 x 230 g			je Stück	✓
04138	Paprikaschote rot "Extra"	Sauber entkernte milde, rote Schoten, eng kalibriert, mit einer Schweinehackfüllung von 100g, herzhaft gewürzt.	ca. 30 x 200 g			je Stück	✓
04146	Paprikaschote "Rind"	Sauber entkernte rote Schoten, jedoch mit einer reinen Rindfleischfüllung von 100g, herzhaft gewürzt.	ca. 50 x 200 g			je Stück	✓
04177	Schweine-Lachsschnitzel paniert	Ausgesuchte, sauber parierte Lachse, exakt portioniert und mit einer geschmackvollen Panade versehen.	ca. 40 x 160 g			je Stück	
04183	Schweine-Lachsschnitzel "Wiener-Art Premium"	Sehr dünn plattiertes Schweineschnitzel mit typ. Semmelbrösel-Panade. Stückgewicht ca. 300g +/-25g.	ca. 20 x 300 g			je Stück	
04170	Schweine-Lachsschnitzel gebraten	Ausgesuchte, parierte Schweinelachse, portioniert, paniert und bereits gebraten. Fix und fertig, nur noch auftauen.	ca. 70 x 100 g			je Stück	✓
04182	Schweine-Lachsschnitzel gebraten	Das traditionelle Schnitzel aus dem frischen Schweinelachs geschnitten und paniert. Saftig und kernig im Biss.	ca. 50 x 140 g			je Stück	✓
04174	Schweine-Lachsschnitzel gebraten	Ausgesuchte, parierte Schweinelachse, portioniert, paniert und bereits gebraten. Fix und fertig, nur noch auftauen.	ca. 40 x 160 g			je Stück	✓
04176	Schweine-Lachsschnitzel vorgebraten	Ausgesuchte, parierte Schweinelachse, portioniert, paniert und bereits vorgebraten. Combiline.	ca. 40 x 180 g			je Stück	✓
04275	Schweine "Cordon-bleu" vorgebraten	Schweinerücken geklappt, mit saftigem Schinken u. Gouda gefüllt, mit einer goldgelben Panade umhüllt. Vorgebraten.	ca. 40 x 160 g			je Stück	✓
04190	Schweinefleisch-Spieße	Mageres Schweineschulterfleisch, handgeschnitten und abwechselnd mit Zwiebeln von Hand, zu einem Spieß gesteckt.	ca. 30 x 180 g			je Stück	
04220	Feuerspieße	Vorgebratene, pikante Fleischklößchen, Dörrfleisch, Zwiebel und grüner Paprika, abwechselnd zu einem Spieß gesteckt.	ca. 50 x 150 g			je Stück	✓
04251	Beste Pfannenfrikadelle "rustikal"	Optisch und geschmacklich wie hausgemacht, aus Rind- und Schweinehackfleisch mit frischen Zwiebeln, bereits gebraten.	ca. 40 x 100 g			je Stück	✓
04250	Pfannenfrikadelle	Aus Schweinehackfleisch mit frischen Zwiebeln und Gewürzen, bereits gebraten, unsere gute & preisgünstige Alternative.	ca. 30 x 100 g			je Stück	✓
04241	Beste Pfannenfrikadelle	Optisch und geschmacklich wie hausgemacht, aus Schweinehackfleisch mit frischen Zwiebeln, bereits gebraten.	ca. 30 x 120 g			je Stück	✓
04245	Beste Pfannenfrikadelle "frisch"	Unsere Beste! Aus Schweinefleisch, optisch und geschmacklich wie hausgemacht. 4x10 Stück im Atmos. 21 Tage haltbar.	ca. 40 x 120g			je Stück	✓
04260	Beste Pfannenfrikadelle	Optisch und geschmacklich wie hausgemacht, aus Schweinehackfleisch mit frischen Zwiebeln, bereits gebraten.	ca. 30 x 180 g			je Stück	✓
04246	Beste Pfannenfrikadelle "teflon"	Aus Schweinehackfleisch mit frischen Zwiebeln und Gewürzen. Ohne Fett, teflon gebraten.	ca. 30 x 120 g			je Stück	✓
04247	Beste Pfannenfrikadelle "teflon"	Aus Schweinehackfleisch mit frischen Zwiebeln und Gewürzen. Ohne Fett, teflon gebraten.	ca. 40 x 180 g			je Stück	✓
04234	Rindfleisch-Frikadelle	Ohne Fett gebratene Rindfleischfrikadelle, mild gewürzt, ohne Zwiebel, lose tiefgefroren.	ca. 100 x 60 g			je Stück	✓
02307	Frikadellen-Rohlinge	Handwerkli. hergest. Frikadellenrohling aus Rind- und Schweinefleisch, mit herzhafter Würzmischung, lose tiefgefroren	ca. 50 x 180 g			je Stück	

Ab in den Ofen und fertig.

Fleisch-Convenience Produkte

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
03224	Kalbshacksteak-Rohlinge	Hacksteak-Rohling aus reinem Kalbfleisch mit frischer Petersilie und fein abgestimmter Würzung.	ca. 50 x 130 g			je Stück	
04255	Hamburger "Casino"	Ob gebraten oder gegrillt, aus 100% Rindfleisch. Eine Portion, wie der Verbraucher sie sich wünscht.	ca. 50 x 100 g			je Stück	
04262	Hamburger "Maxi"	In der gleichen Qualität wie unser Casino-Burger, nur mit dem nächst größeren Gewicht.	ca. 40 x 125 g			je Stück	
04249	Hamburger "Gigaburger"	Der Riesenburger aus 100% Rindfleisch. Mit unseren passenden Riesenbrötchen ein nicht zu vergleichendes Produkt.	ca. 25 x 180 g			je Stück	
02312	Hamburger "Metzger-Patty"	Eigene Herstellung von unseren Metzgermeistern, aus 100% Rindfleisch. Echt starke Handarbeit, die schmeckt.	ca. 50 x 180 g			je Stück	
04254	Hamburger "Irish Angus Burger"	Hochwertiger Burger aus 100% irischem Angus-Rindfleisch. Patty für Ihren individuellen Hausburger	ca. 24 x 200 g			je Stück	
04254	Hamburger "Homestyle Burger"	Lockerer Burgerpatty aus 100% Rindfleisch. Nicht vergleichbar. Probieren Sie diesen saftige, lockere Variante.	ca. 27 x 200 g			je Stück	
04261	Hamburger "Giant"	Der Burger mit gigantischer Größe aus 100% Rindfleisch, genialer Optik und grandiosem Geschmack.	ca. 16 x 339 g			je Stück	
04257	Hamburger "Quick & Easy"	Wenn es schnell gehen muss. Bereits gebratener Hamburger aus 100% Rindfleisch. Nur kurz erhitzen, fertig!	ca. 50 x 100 g			je Stück	✓
04265	Hirtenrolle "Greco" rein Rind	Rinderhacksteak mit einer mediterranen Rahmfrischkäse-Füllung, bereits vorgebraten.	ca. 30 x 120 g			je Stück	✓
04252	Cevapcici "rein Rind" gebraten	Balkanspezialität, bereits fertig gebraten. Aus 100% reinem Rinderhackfleisch und typ. Würzung. Einfach lecker.	ca. 200 x 30 g			je Stück	✓
04236	Rindfleischbällchen gebraten	Rinderhackfleischbällchen ca. 20g p. Stück, herzhaft gewürzt, ohne Zwiebeln, saftig und locker im Biss. Nur noch erhitzen.	ca. 375 x 16 g			je Stück	✓
04308	Westerwälder Fleischklopse	Aus Rind- und Schweinefleisch, grob gewolft und vorgebrüht, mit pikanter Würzung.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓
04299	Westerwälder Leberknödel	Aus Rind- und Schweinefleisch, Schweineleber, bereits vorgebrüht, mit Würzung.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓
00030	Westerwälder Rindfleischklopse	Klopse aus reinem Rindfleisch und herzhaft abgestimmter Gewürzmischung. Bereits gegart.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓
04309	Westerwälder Kalbfleischklopse	Feine lockere Klopse aus gewolftem Rindfleisch und abgestimmter Würzung. Bereits vorgebrüht.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓
04428	Hausmacher Leberwurst	Aus Schweinefleisch und -leber, sowie Gewürzen nach altem Westerwälder Rezept, im Naturdarm.	ca. 50 x 75 g			je Stück	✓
04411	Hausmacher Blutwurst	Ebenfalls nach altem Rezept aus Schweinefleisch, Speck und herzhaften Gewürzen, im Naturdarm.	ca. 50 x 75 g			je Stück	✓
04336	Mini Rostbratwurst'l	Nach Nürnberger Art, aus Rind- und Schweinefleisch mit einer Gewürzmischung aus Majoran, Curry, Kümmel und Salbei.	ca. 100 x 25 g			je Stück	
04340	Münchner Weißwurst	Weißwurst nach Münchner Art, gehört nicht nur zum Oktoberfest, auch zur deftigen Brotzeit. Pärchen à 140g.	ca. 30 x 140 g			je Stück	✓
04143	Berner Würstchen*	Feines Bockwürstchen, gefüllt mit leckerem Käse u. mit Speck umwickelt. Nur auf Vorbestellung lieferbar.	ca. 50 x 100 g			je Stück	
05304	Fleischkäse roh*	Handwerkli. Fleischkäsemasse, aus bestem Rind- u. Schweinefleisch, würzig, saftig, fein u. locker, in der Einweg-Aluschale roh.	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
05303	Fleischkäse gebacken*	Trad. hergestellt, mit der Back-Kruste. Aus fein gehacktem Schweine- u. Rindfleisch, herzhaft gewürzt, fertig gebacken, in der Aluschale. Ideal zum Regenerieren.	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
04345	Pfälzer Saumagen gegart	Spezialität aus Bratwurstbrät, Kartoffeln und Karotten gewürzt und gebrüht. In Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.	ca. 3 x 4,0 kg			je kg	✓
04534	Westerwälder Hackbraten* gegart	Metzgerhackbraten aus Schweine- und Rindfleisch grob gewolft, fein gewürzt und vorgegart. (Kein Gewichtsverlust!)	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
01296	Rinderhackbraten* gegart	Hackbraten rein Rind, grob gewolft, fein gewürzt und schon fertig gegart und einzeln schockgefrostet.	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
02673	Rinder-Beef-Ribs natur	Ausgesuchte Rinder-Querrippe, 4 Rippen aus der Brust geschnitten, einzeln tk. Ideal zum Smokern. Trendartikel!	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
02671	Spare-Ribs natur	Kotelettrippen, natur. schmal zugeschnitten, ca. 500g per Stück, einzeln in Folie gelegt, TK	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
04831	Mini-Grillhaxe gegart	Saftige Schweinshaxen, ohne Schwarte herzhaft gewürzt, fix und fertig vorgebraten. Für Backofen, Grill oder Pfanne.	ca. 40 x 180 g			je Stück	✓



Ab in den Ofen und fertig.

tk Fleisch-Convenience
Produkte

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufs- einheit	Preis VE	Einzel- preis	per	Z
02590	Spanferkel ganz	Deutsche Spanferkel ganz, tiefgefroren im Karton. Stückgewichte zwischen 15 und 25 kg möglich.	ca. 1 x 15,0 kg			je kg	✓
04735	Partyferkel "Country" gegart	Spanferkel ausgelöst mit Kopf, gepökelt und gegart, TK, feine Aussenwürzung mit Kräutern. Der originelle Buffet-Höhepunkt.	ca. 1 x 6,0-7,0 kg			je kg	✓
04730	Spanferkel-Rollbraten	Magere Stücke vom Spanferkel ohne Knochen, mit Schwarte im Bratennetz. TK.	ca. 1 x 12,0 kg			je kg	✓
02588	Spanferkelrücken/Sattel	Aus deutschen Spanferkel hergestellt. Ganze Rücken als Sattel schmal, mit Schwarte vac. TK.	ca. 1 x 4,0 kg			je kg	✓
02591	Spanferkelkeulen mit Knochen	Deutsche Spanferkelkeulen ganz mit Schwarte, Knochen und Haxe, einzeln vac. TK.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	✓
02592	Spanferkelkeulen ohne Knochen	Deutsche Spanferkelkeulen ganz mit Schwarte, ohne Knochen und Haxe, einzeln vac. TK.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	✓
04760	Elsässer Schäuferle-Braten	Saftige Schweinekeule in einer Kräuter-Senfmarinade, eingehüllt in ein Schweinenetz. Ofenfertiges Produkt.	ca. 2 x 4,5 kg			je kg	✓
02328	Schweineröllchen mariniert	Mariniertes Röllchen aus der Schweineunterschale. Ideal für Medaillons, oder am Stück. Eine Alternative zum Schweinefilet.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
04503	Rindergulasch	Fettarme Ware aus der Keule, Würfelgröße ca. 2 - 3 cm. Gerne genommen als eiserne Reserve, oder auch so.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	
04506	Rindergulasch für Suppe	Fettarme Ware aus der Keule, Würfelgröße ca. 1 x 1 cm. Ideal für Gulaschsuppen als Einlage.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	
04482	Rinderhackfleisch	Reines, gewolfes mageres Rinderhackfleisch roh, Sterildarm in Rollenform.	ca. 10 x 1,0 kg			je kg	
04480	Hackfleisch gemischt	Gewolfes mageres Rinder- und Schweinehackfleisch roh, im Sterildarm Rollenform.	ca. 10 x 1,0 kg			je kg	



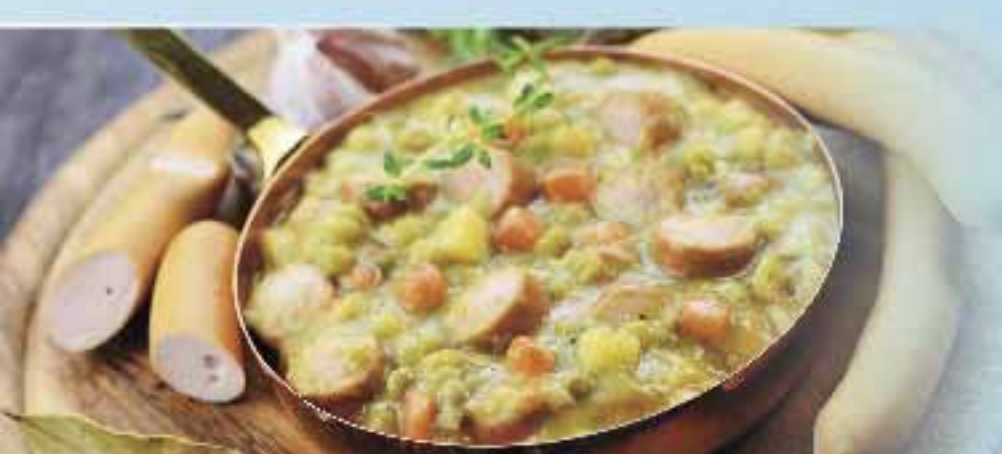
tk Wild

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufs- einheit	Preis VE	Einzel- preis	per	Z
65015	Hirschkeule 4er-Schnitt ohne Knochen	Das ideale Bratenfleisch, von jungen Tieren selektiert, Fettabdeckung entfernt, sauber zugeschnitten, ohne Wadenbein.	ca. 1 x 10 kg			je kg	
65005	Hirschrücken ohne Knochen	Rückenstränge einzeln, mit Kette und Silberhaut, ohne Fettabdeckung. Ideal für Steaks, aber auch zum Braten am Stück.	ca. 1 x 1,5 kg			je kg	
65010	Hirsch-Edelgulasch 1A	Seit Jahren unser bester Wildartikel. Ausgesuchtes Fleisch von Schulter und Hals, ca. 2,5 x 3,0 cm handgeschnitten.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
65020	Wildschweinkeule ohne Knochen	Europ. Fleisch, ca. 2,0-4,0 kg per Stück. Durch den natürlichen Fettgehalt saftig und herzhaft im Geschmack.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
65021	Wildschweinerücken ohne Knochen	Europ. Fleisch, ca. 800g + per Stück. Entfettet und geputzt. Saftig und herzhaft im Geschmack.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
65030	Wildschwein-Edelgulasch 1A	Europ. Fleisch von Schulter und Hals, mit sehr geringem Fettanteil. Saftig und sehr zart. Handgeschnitten.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
65032	Rehkeule ohne Knochen	Der klassische Rehbraten, sehr mager und zart, mild im Geschmack. Kein Beizen erforderlich.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
65034	Rehrücken mit Knochen	Ideal für Buffet u. Gesellschaft, kurz gesägt auf 11 Rippen. Ausgesuchte Stücke, ohne Bruch und ohne Schussverletzung.	ca. 1 x 2,0 kg			je kg	
65035	Reh-Edelgulasch 1A	Das Fleisch ist handgeschnitten aus Schulter und Nacken, sehr zart und mager.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
65070	Wildgulasch	Gulasch von Wildtieren in veränderlichen Anteilen. Die preisgünstige Alternative!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
04355	Wildbratwurst* "Wildlieb"	Auf Vorbestellung! Feine Bratwurst, hergestellt aus Wildschwein und Hirschfleisch. Mit feinem Wildgewürz abgeschmeckt.	ca. 30 x 120 g			je Stück	

Lammfleisch tk



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
03801	Lamm-Keule ohne Knochen	Klassische Lammkeule ohne Knochen, Haxe und Hüfte, ca. 1,1 kg Stück. Sehr mager, zum Braten, Grillen u. Schmoren.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
03815	Lamm-Hinterhaxen	Gleichmäßig große Haxen mit ca. 300g Stückgewicht. Die ideale Portionsgröße, hoher Fleischanteil, herzhaft und saftig.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
03817	Lamm-Vorderhaxen	Gleichmäßig große Haxen mit ca. 250g per St. zum Braten Schmoren, Grillen u. Kochen, ideal auch für Eintopfgerichte.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
03816	Lamm-Steakhüfte	Sehr mager, ohne Deckel. Ideal für Steaks oder Braten. Immer eine zarte Delikatesse. ca. 60-70g Portionen.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
03810	Lamm-Rücken mit Knochen	Ganzer Rücken, Sattelschnitt, schmaler Zuschnitt. Als ganzes zum Braten, oder Schmetterlingskotelett zum Kurzbraten.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
03818	Lamm-Kronen	Zarte Lamm-Medaillons am Stiel, ca. 750g/St. Als ganzes Stück zum Braten und Grillen, oder einzeln geschnitten.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
03820	Lamm-Kotelett portioniert	Einzelnes Kotelett vom Lammrücken, lose rollend im Karton. Ideal zum Kurzbraten und Grillen. Stückgewicht ca. 80g.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	
03812	Lamm-Lachse	Sauber ausgelöst, ohne Einschnitte, ohne Silberhaut. Zum Kurzbraten und Grillen, Fondue oder Spieße.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
03821	Lamm-Filet	Zarte Lammfilets, sorgfältig zugeschnitten in 1,0kg Packungen. Zum Kurzbraten, Grillen, Fondue und Spieße.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
03805	Lamm-Gulasch aus der Keule	Erstklassiger Gulasch aus der Keule geschnitten. Lose rollend im Karton.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
03825	Weideschaf-Keule ohne Knochen	Die Alternative zum Lammfleisch. Keule ohne Knochen. Zum Braten, Grillen und Schmoren.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
03835	Weideschaf-Lachse	Die Alternative zum Lammfleisch. Sauber ausgelöste Lachse ohne Silberhaut.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
03806	Weideschaf-Gulasch aus der Keule	Die Alternative zum Lammfleisch. Mageres Fleisch aus der Keule. Lose rollend gefrostet.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	



Suppen fix & fertig tk

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
58689	Gulaschsuppe fix & fertig	Hausgemacht, angenehm scharf, vollmundiger Geschmack, mit 30% Rindfleisch in Würfeln, Kochbeutel, tk, ideal für ins Wasserbad zum Regenerieren, servierfertig!	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓
58691	Chili con Carne fix & fertig	Hausgemacht, feurig scharf mit 60% Rindfleischanteil, 6mm gewolft, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Kidney-Bohnen, Mais, Gewürze und Kräuter, servierfertig im Kochbeutel, tk.	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓
58682	Erbensuppe, mit Einlage fix & fertig	Hausgemacht, deftig, mit 20% Fleischanteil, sehr würzig, so, wie es sein soll, servierfertig im Kochbeutel, tk.	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓
02061	Kartoffelsuppe fix & fertig	Würzige Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Zwiebeln und Dörrfleisch. Mit Majoran verfeinert. Wie frisch gekocht! Servierfertig im Kochbeutel, tk.	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓



Einfach lecker.

tk Geflügel

Art-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
06132	Suppenhühner	HKL A. Ausgesuchte schwere Ware ab 2,5 kg. Bester Rohstoff für Hühnerfrikassee. Ohne Innereien, mit Knochen.	ca. 6 x 3,0 kg			je kg	
06205	Hühnerfleisch gekocht	Gekochtes und gewürfeltes Hühnerfleisch im natürlichen Verhältnis. Ideal für schnelle Cocktails oder Frikassee.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
06209	Hähnchen-Brustfleisch gekocht	Gewürfeltes und gegartes Hühnerbrustfleisch. Ideale Grundlage für Frikassee, Eintöpfe und Salate. (19x19mm)	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
06075	Griller halbiert gewürzt	HKL A, ohne Hals und Innereien. Nackt, nicht gesteckt. Sehr saftig und zart. Bereits halbiert und gewürzt.	ca. 20 x 500 g			je kg	✓
06125	Hähnchen-Schenkel ohne Rückenstück	HKL A. Einzeln gefrostet und entnehmbar. Bratfertig tiefgekühlt. Ohne Rückenstück. Per Stück ca. 200g.	ca. 200g/10,0kg			je kg	✓
06101	Hähnchen-Schenkel ohne Rückenstück	HKL A. Einzeln gefrostet und entnehmbar. Bratfertig tiefgekühlt. Ohne Rückenstück. Per Stück ca. 240g.	ca. 240g/10,0kg			je kg	✓
06100	Hähnchen-Schenkel gegart	Fein mariniert und bereits gegart. Zum Kalt- und Warmverzehr. Einzeln entnehmbar. Frischgewicht 220g.	ca. 180g/5,0kg			je kg	✓
06129	Chicken-Haxen gegart	Pikant gewürzte Hähnchenunterkeulen, fertig gebraten, nur kurz regenerieren oder zum Kaltverzehr. Per Stück ca. 90-110g.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
06127	Chicken-Wings "Barbeque" gegart	Bereits gegarte mit einer BBQ-Sauce marinierte Chicken-Wings, nur kurz erhitzen!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
06124	Buffalo-Chicken-Wings "extra hot"	Ausgesuchte Hänchenflügel, würzig-scharf mariniert u. gegart. Lose rollend, einzeln entnehmbar.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
06121	Virginia-Chicken-Wings "Barbeque"	Gleiches Produkt wie obenstehend, aus einteiligen Hänchenflügeln, mariniert mit einer würzig-rauchigen BBQ-Sauce	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
06196	Maispoulardenbrust "Supreme"	Franz. Spitzenqualität. Brust mit Haut und erstem Gliederknochen. 2 Hälften jeweils vakuiert. Per Hälfte ca. 200g.	ca. 200g/5,0kg			je kg	✓
06165	Poulardenbrust "Florentin"	Handgemacht aus zarter Poulardenbrust mit Haut, mit einer Füllung aus fein abgeschmecktem Blattspinat und Muskat.	ca. 20 x 170 g			je Stück	✓
06164	HÄ-Brustfilet natur "interleaved"	Gewachsene unkalibrierte Hähnchenbrustfilets, gesalzen, mit unterschiedlichen Stückgewichten, vielseitig verwendbar.	ca. 6 x 2,0kg			je kg	✓
06133	HÄ-Brustfilet natur	Gewachsene zarte Hähnchenbrustfilets mit 8% Flüssigwürze, bratfertig, per Stück ca. 140g.	ca. 140g/3,0kg			je kg	✓
06135	HÄ-Brustfilet natur	Gewachsene zarte Hähnchenbrustfilets mit 8% Flüssigwürze, bratfertig, per Stück ca. 180g.	ca. 180g/3,0kg			je kg	✓
06143	HÄ-Brustfilet natur "pur"	Gewachsene zarte Hähnchenbrustfilets, ohne Flüssigwürze, natur pur, einzeln entnehmbar, per Stück ca. 110-130g.	ca. 120g/5,0kg			je kg	✓
06136	HÄ-Brustfilet natur "pur"	Gewachsene zarte Hähnchenbrustfilets, ohne Flüssigwürze, natur pur, einzeln entnehmbar, per Stück ca. 140g.	ca. 140g/3,0kg			je kg	✓
06138	HÄ-Brustfilet natur "pur"	Gewachsene zarte Hähnchenbrustfilets, ohne Flüssigwürze, natur pur, einzeln entnehmbar, per Stück ca. 170-190g.	ca. 180g/5,0kg			je kg	✓
06134	HÄ-Brustfilet natur "pur"	Gewachsene zarte Hähnchenbrustfilets, ohne Flüssigwürze, natur pur, einzeln entnehmbar, per Stück ca. 190-210g.	ca. 200g/5,0kg			je kg	✓
06130	HÄ-Brustfilet natur gegart	Exakt kalibriert, und bereits gegart, ohne Geschmacksverstärker. Herrlich braune Bratfarbe. Andere Gewichte auf Anfrage.	ca. 120g/10,0kg			je kg	✓
06128	HÄ-Medaillon gegart	Hähnchenbrust-Medaillons, küchenfertig zubereitet, gebraten und frittiert., einzeln entnehmbar.	ca. 60 x 50 g			je Stück	✓
06142	HÄ-Medaillon „Hawaii“ gegart	Hähnchenbrust-Medaillons, küchenfertig zubereitet, gebraten und frittiert, belegt mit einer Scheibe Ananas und Käse.	ca. 120g/3,0kg			je Stück	✓
06145	HÄ-Brustfiletstreifen gegart	Feine Streifen aus der Hähnchenbrust, braun gebraten, frittiert. Einfach zur Soße geben, oder als Salat-Topping.	ca. 2 x 5,0 kg			je kg	✓
06147	HÄ-Innenfilet gegart	Zarte Innenfilet aus der Hähnchenbrust, fein gewürzt und gegart. Als Salattopping, oder Soßeneinlage, immer Top!	ca. 2 x 5,0 kg			je kg	✓
06126	HÄ-Kebab gegart	Oberkeulenfleisch nach Döner-Art gewürzt, und gegart. Lose rollend, vielseitig einsetzbar, Halal zertifiziert. Einfach lecker!	ca. 2 x 1,25 kg			je kg	✓
06144	HÄ-Brustfiletspieße gegart	Hähnchenbrustfiletstücke wie gewachsen, von Hand zu einem Spieß gesteckt, bereits gebräunt und gegart.	ca. 30 x 125 g			je Stück	✓
06181	HÄ-Filetroulade "Florentin"	Hähnchen-Filetroulade mit einer feingewürzten Füllung Blattspinat und Bechamel versehen.	ca. 20 x 150 g			je Stück	✓

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
06142	HÄ-Brustfilet paniert	Gewachsene Filets umhüllt mit einer feinwürzigen Panade, bratfertig, einzeln gefrostet, per Stück ca. 100g.	ca. 100g/3,0kg			je kg	
06140	HÄ-Brustfilet paniert	Gewachsene Hähnchenbrustfilets umhüllt mit einer feinwürzigen Panade, bratfertig, per Stück ca. 140g.	ca. 140g/3,0kg			je kg	
06150	Hä-Brustfilet "Knuspermantel"	Gewachsene Hähnchenbrustfilets, mit einer knusprigen Cornflakes-Panademantel umhüllt. Per Stück ca. 150g.	ca. 150g/3,0kg			je kg	
06154	Hä-Brustfilet "Knuspermantel", gegart	Brustfilet wie gewachsen in einer Cornflakespanade, bereits gegart. Kleine Version, ideal für Schulverpflegung und Brötchen.	ca. 120g/3,0kg			je kg	✓
06151	Hä-Brustfilet "Knuspermantel", gegart	Brustfilet wie gewachsen in einer Cornflakespanade, bereits gegart. Kleine Version, ideal für Schulverpflegung und Brötchen.	ca. 140g/3,0kg			je kg	✓
06153	Hä-Brustfilet "Knuspermantel", gegart	Brustfilet wie gewachsen in einer Cornflakespanade, bereits gegart. Kleine Version, ideal für Schulverpflegung und Brötchen.	ca. 160g/3,0kg			je kg	✓
06160	Hä-Brustfilet "Piccata Milanese", gegart	Brustfilet wie gewachsen umhüllt von einer würzigen Parmesan-Panade, bereits vorgegart. Ideal für den Kombidämpfer.	ca. 150g/4,5kg			je kg	✓
04256	Crunchy-Chicken Burger gegart	Patty aus Hähnchenbrustfleisch mit einer krossen Cornflakes-Panade, kräftig gewürzt, vorfrittiert, per Stück ca. 90g.	ca. 4 x 1,5 kg			je kg	✓
06146	Hä-Schnitzel "Baguette" gegart	Hähnchenbrustfleisch in Baguetteform, eingehüllt in eine Knusperpanade, durchgegart. Ideal als Brotbelag, Baguette.	ca. 100 x 100 g			je kg	✓
06148	Hä-Snacks wie gewachsen gegart	Aus Hähnchenbrustfiletstücken ca. 20-30g, wie gewachsen, in Knusperpanade gehüllt und bereits durchgegart.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
06170	Hä-Brustfilet "Cordon-bleu"	Hähnchenbrustfilet wie gewachsen, mit Truthahnschinken und herzhaftem Käse gefüllt und paniert. Per Stück ca. 150g.	ca. 150g/3,0kg			je kg	
06169	Hä-Brustfilet "Cordon-bleu", gegart	Brustfilet wie gewachsen, mit Truthahnschinken und herzhaftem Käse gefüllt, paniert und vorfrittiert.	ca. 125g/3,0kg			je kg	✓
06173	Hä-Brustfilet "Cordon-bleu", gegart	Brustfilet wie gewachsen mit einer Füllung aus Truthahnschinken und Käse, paniert und vorgebacken.	ca. 160g/3,0kg			je kg	✓
06188	Hä-Brustfilet "Florentin"	Hähnchenbrustfilet mit einer würzigen Blattspinat-Rahm-Füllung, knusprig paniert. Per Stück ca. 150g.	ca. 150g/3,0kg			je kg	
06215	Geflügelfrikadelle gebraten	Jetzt in verbesserter Qualität! Aus bestem Geflügelfleisch, kräftig gewürzt, lecker braun gebraten.	ca. 30 x 100 g			je Stück	✓
06139	Geflügelbällchen gebraten	Herzhaft gewürzte und gebratene Geflügelhackbällchen ca. 20g, verzehrfertig, einzeln entnehmbar. Vielseitig einsetzbar.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
05164	Westerwälder Geflügelklöße*	Feine lockere Klopse aus gewolfem Geflügelfleisch und abgestimmter Würzung. Bereits vorgebrüht.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓
05230	Geflügel-Bratwurst* gebrüht	Aus magerem Oberkeulenfleisch, rein Geflügel, im ESC-Saitling. Cal. 23, angenehm würzig, vac. tk.	ca. 3 x 15 x 100 g			je Stück	
05231	Geflügel-Bockwurst* gebrüht	Aus magerem Oberkeulenfleisch, rein Geflügel, im ESC-Saitling. Cal. 23, angenehm würzig, vac. tk.	ca. 3 x 15 x 100 g			je Stück	✓
02062	Geflügel-Wienerle* gebrüht	Rein Geflügel, im Saitling, fein würzig, gebrüht und geräuchert, als Suppeneinlage oder Einzelgericht, tk.	ca. 4 x 16 x 50 g			je Stück	✓
06198	Perlhuhnbrust "Supreme"	Franz. Spitzenqualität. Brust mit Haut und erstem Gliederknochen. 2 Hälften vakuiert. Per Hälfte ca. 160 - 180g.	ca. 170g/5,0kg			je kg	✓
06197	Grillenten	Ganze Enten ohne Hals und Innereien, HKL A, geringer Fettanteil und fleischige Struktur. Lose, einzeln verpackt.	ca. 6 x 1900 g			je kg	✓
06199	½ Ente gebraten	Bereits gebratene 1/2 Enten ohne Knochen. Vielseitig einsetzbar. Einzeln vakuiert. 18 Brüste im Karton.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
06192	Barbarie-Flugentenbrust	Frz. Ware, m.H. o.K., "Spitzenqualität", wachserupft", Per Stück 300-350g. 2 Hälften vakuumverpackt.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
06190	Barbarie-Flugentenkeule	Frz. Keulen, m.H. m.K., Spitzenqualität wachserupft, per Paar ca. 300-350g vaccum. Nur auf Vorbestellung!	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
65120	Ganze Gänse	Schwere Gänse, bieten wir jeweils zur Saison von verschiedenen Anbietern an.	ca. 4 x 4800 g			je kg	✓
65110	Gänsebrust	Jeweils zur Saison bieten wir Ihnen dieses Produkt in verschiedenen Gewichten an.	ca. 16 x 1300 g			je kg	✓
65100	Gänsekeulen	Jeweils zur Saison bieten wir Ihnen dieses Produkt in verschiedenen Gewichten an.	ca. 18 x 850 g			je kg	✓



Einfach lecker.

tk Geflügel

Hanna
GEFLÜGEL-ERHÄLTUNG

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
06163	Hähnchenbrustfilet natur	Feine zarte Filets, naturbelassen, lose rollend gefrostet und einzeln entnehmbar. Gleichmäßig im Zuschnitt und Stärke.	ca. 140g/3,0kg			je kg	✓
06149	Hähnchenbrustfilet "Spieße"	Saftig-zarte Hähnchen-Innenfilet auf Holzspieße gesteckt, unpaniert und leicht gewürzt.	ca. 175g/3,0kg			je kg	✓
06159	Hähnchenbrustfilet-Streifen gegart	Die klassische Salatgarnitur. Bruststreifen (8mm), vorgegart, lose rollend. Problemlos im Handling, toller Geschmack.	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
06166	Hähnchenbrustfilet natur "Grillstreifen"	Saftig zarte Brustfilet bereits gegart, mit Grillstreifen, kalibriert ca. 100g. Auch für die Mikrowelle geeignet.	ca. 100g/3,0kg			je kg	✓
06167	Hähnchenroulade "Florenz"	Zarte Brustfilet gefüllt mit Blattspinat u. Hähnchenfleisch, in der Hähnchenhaut gewickelt. Bestens geeignet für Buffet u. Bankett.	ca. 150g/3,0kg			je kg	✓
06156	Hähnchenbrustfilet paniert	Saftig zarte Hähnchenbrustfilet wie gewachsen, gleichmäßig umhüllt mit einer goldgelben Panade, küchenfertig.	ca. 160g/3,0kg			je kg	✓
06141	Hähnchenbrustfilet paniert gegart	Saftig zarte Hähnchenbrustfilet wie gewachsen, gleichmäßig umhüllt mit einer goldgelben Panade, bereits fertig gegart.	ca. 100g/3,0kg			je kg	✓
06155	Hähnchenbrustfilet "Knuspermantel"	Feine zarte Brustfilet wie gewachsen, mit einer knackigen Cornflakes-Panade umhüllt, einzeln entnehmbar, bratfertig.	ca. 130g/3,0kg			je kg	✓
06157	Hähnchenbrustfilet "Knuspermantel"	Feine zarte Brustfilet wie gewachsen, mit einer knackigen Cornflakes-Panade umhüllt, einzeln entnehmbar, bratfertig.	ca. 180g/3,0kg			je kg	✓
06162	Hähnchenbrustfilet "Cordon-bleu"	Gewachsene Filets, mit saftigem Puten-Schinken und pikantem Käse gefüllt, geklappt und feinwürzig paniert, bratfertig.	ca. 150g/3,0kg			je kg	✓
06161	Hähnchenbrustfilet "Toscana"	Gewachsene Filets, mit klassischer Spinat-Käse-Füllung, umhüllt von goldgelber Panade. Bratfertig nach ital. Rezeptur.	ca. 150g/3,0kg			je kg	✓
06158	Chicken Crossies	Halbierte, zarte Hä- Innenfilets, wie gewachsen, in feinwürziger Panade. Nur TK in Pfanne oder Friteuse zubereiten. (15-25g/St.)	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
06122	Hähnchen Knusper-Happen	Zarte Hä-Innenfilet umhüllt von einer würzig-knusprigen Cornflakes-Panade. Knusprig, leichte Mini-Schnitzel. (15-25g/St.)	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓



Für Genießer.

tk Pute

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
06316	Putenbrust ohne Haut ohne Knochen	Hellrotes, rohes Fleisch, zugeschnitten ohne Haut, Knochen und Fett, ohne Fremdwasser, trocken tiefgekühlt.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
06255	Putenbrust-Geschnetzeltes	Helles, rohes Brustfleisch, ohne Haut, ohne Fremdwasser, trocken, küchenfertig geschnitten in Streifen. Vakuiert.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
06360	Putenbrust-Schnitzel natur	Portionierte Putenbrustschnitzel, naturbelassen, einzeln entnehmbar. Per Stück ca. 160g.	ca. 160g/3,0kg			je kg	
06347	Putenbrust-Schnitzel paniert gebraten	Gewachsene Putenbrust zu Schnitzeln geschnitten, gewürzt und mit einer Spezialpanade umhüllt, bereits vorgebraten.	ca. 25 x 180 g			je kg	✓
06262	Putenoberkeulen-Rollbraten	Magere ganze Stücke, mit Haut ohne Knochen, bratfertig gewürzt. Im Bratennetz, einzeln vakuumverpackt.	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
06335	Putenoberkeulen-Gulasch	Fettarme Ware aus der Truthahnoberkeule. Auch zur Verarbeitung als Ragout geeignet. vakuumverpackt.	ca. 2 x 5,0 kg			je kg	
06340	Putenoberkeulen-Geschnetzeltes	Fettarme Ware aus der Oberkeule in Streifen geschnitten. Vakuumverpackt zu je 2,5 kg.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
05055	Seelachs interleaved 450-900g	Seegefrostete und naturbelassene Fischfilets. Sortierung 450g-900g (iqf). Interleaved.	ca. 3 x 9,0 kg			je kg	✓
05062	MSC Seelachsfilet natur	Seegefrostete und naturbelassene Fischfilets des beliebten Speisefisches. Sortierung 160-180g. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 160-180g/5,0kg			je kg	✓
05078	MSC Seelachsfilet loins natur	Seegefrostete und naturbelassene Fischfilet-Loins des beliebten Speisefisches. Sortierung 160-180g. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 160-180g/5,0kg			je kg	✓
05079	MSC Seelachsfilet natur "durchgegart"	Alaska-Seelachsfilet, gegart, Ready to eat. Ideal für Alten- und Schulverpflegung. Portion 90-110g, einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 90-110g/5,0kg			je kg	✓
05205	MSC Schlemmerfilet "Bordelaise"	Spezialität aus Seelachsfilet mit einer Auflage aus frischen Kräutern und Gewürzen. (MSC)	ca. 30 x 200 g			je Stück	✓
05063	Rotbarschfilet natur	Seegefrostete und naturbelassene Fischfilets. Sortierung 160-180g. Einzeln entnehmbar.	ca. 160-180g/5,0kg			je kg	✓
05099	MSC Kabeljaufilet natur	Seegefrostete und naturbelassene Fischfilets. Sortierung 160-180g. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 160-180g/5,0kg			je kg	✓
05080	MSC Kabeljau-Loins natur	Seegefrostete und naturbelassene Fischfilets, hier nur die Loins. Sortierung 160-180g. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 160-180g/5,0kg			je kg	✓
05029	Schollenfilet natur	Ausgewählte Filets, naturbelassen und einzeln tiefgefroren, zum Dünsten und Braten geeignet. Ca. 140-160g per Stück.	ca. 140-160g/5,0kg			je kg	✓
05064	Steinbeißer-Filet natur	Filet ohne Haut, sehr helles Fleisch, von fester Konsistenz. Küchenfertig vorbereitet, ca. 160-180g per Stück.	ca. 160-180g/5,0kg			je kg	✓
05200	Heilbuttsteak schwarz natur	Tranchen vom schwarzen Heilbutt mit Haut mit Gräte. Portioniert auf ca. 175-225g per Stück.	ca. 175-225g/5,0kg			je kg	✓
05339	Kap-Seehechtfilet natur	Feine weiße Filets vom Kap-Seehecht, mit Haut. Portionen ca. 120-170g per Stück.	ca. 120-170g/5,0kg			je kg	✓
05045	Pangasiusfilet natur	Festes weißes Fleisch und ein günstiger Preis machen diesen Fisch aus Asien so attraktiv. Portionen von 170-230g.	ca. 170-230g/10,0kg			je kg	✓
05145	Tilapia-Filet natur	Ausgesuchte Filets vom Buntbarschfilet. Feines helles Fleisch, zu einem attraktiven Preis.	ca. 140-170g/5,0kg			je kg	✓
05215	Zanderfilet natur	Beliebter Süßwasserfisch, mit weißen, saftigen Filets. Mit Haut, bereits geschuppt (170-230g), einzeln entnehmbar.	ca. 170-230g/5,0kg			je kg	✓
05349	Lachsseiten ganz mit Haut	Ganze Seiten vom Norwegerlachs mit Haut, Trimm C, sauber zugeschnitten, einzeln vakuiert. Per Seite ca. 1,5 kg.	ca. 1 x 1,5kg			je kg	✓
05345	Lachsmittelfilet natur	Vom Norweger Lachs, exakt kalibrierte Mittelstücke ohne Haut, praktisch grätenfrei. 140-160g, einzeln vakuumverpackt.	ca. 150g/5,0kg			je kg	✓
05346	MSC Wildlachsfilet natur	Praktisch grätenfrei, Filetstücke ohne Haut vom Wildlachs. Per Stück ca. 160-180g, einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 160-180g/5,0kg			je kg	✓
05142	Forellenfilet mit Haut	Einzelfilet mit Haut, ohne Gräten. Ideal für Schul- und Altenverpflegung. Stück ca. 80-120g, einzeln entnehmbar.	ca. 80-120g/5,0kg			je kg	✓
05140	Forellen ohne Gräten	Top-Produkt! Küchenfertig ausgenommen. Gräten bereits gezogen. Per Stück ca. 220-240g, einzeln entnehmbar.	ca. 220-240g/5,0kg			je kg	✓
05335	MSC Fischfrikadellen paniert	Die günstige panierte Fischvariante. Seelachs in goldgelber Panade, vorgebraten. (MSC)	ca. 80 x 75 g			je Stück	✓
05156	MSC Fischstäbchen paniert	Würzige Knusper-Panade hält die Stäbchen außen kross und innen saftig. Vorgebraten. (MSC)	ca. 200 x 30 g			je Stück	✓
05093	MSC Jumbo-Fischstäbchen paniert	Wie oben stehend aber in der XXL-Variante mit 60g per Stück. Vorgebraten. (MSC)	ca. 100 x 60 g			je Stück	✓
05341	MSC Kibbelinge	Seelachsfiletstücke ca. 20-25g umhüllt von einem pikanten Backteig, vorgebacken. (MSC)	ca. 20-25g/3,0kg			je Stück	✓
05185	MSC Backfischfilet "Trapezform"	Seelachsfilet in Trapezform, umhüllt von pikantem Backteig, vorgebacken. Für Friteuse, Pfanne und Convector. (MSC)	ca. 80 x 75 g			je Stück	✓
05095	MSC Seelachsfilet "Knuspermantel"	Seelachsfilet in Filetform in einer Knusperpanade, vorgebacken. Die ideale Größe für die Schulverpflegung u. Altenheime. (MSC)	ca. 100g/6,0kg			je Stück	✓
05098	MSC Seelachsfilet "Knuspermantel"	Exakt kalibriertes Portionsfilet aus Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebacken. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 150g/6,0kg			je Stück	✓
05195	MSC Seelachsfilet "Knuspermantel"	Das große Portionsfilet vom Seelachs in Filetform und Knusperpanade, vorgebacken. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 190g/6,0kg			je Stück	✓
05190	MSC Backfisch "Portionsfilet"	Seelachsfilet in fein gewürztem Backteig. Bereits vorgebacken. Schnell zubereitet. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 190g/6,0kg			je kg	✓
05105	MSC Seelachsfilet "Kartoffelpanade"	Seelachsfilet in einer leckeren Kartoffelpanade. Bereits vorgebacken. Einzeln entnehmbar. (MSC)	ca. 150g/6,0kg			je kg	✓



Lebenskraft aus dem Wasser.

tk Fisch

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
05115	Merlanfilet "Knuspermantel"	Portionsfilet vom Merlanfilet, praktisch grätenfrei, in Knusperpanade, bereits vorgebacken. Einzeln entnehmbar.	ca. 150g/5,0kg			je kg	✓
05012	Schollenfilet "Knuspermantel"	Grätenfreie Schollenfilets umhüllt mit einer Knusperpanade. Bereits vorgebacken. 140-160g per Stück, für den Kombi.	ca. 150g/5,0kg			je kg	✓
05129	Matjesfilet in Öl	Filets tafelfertig zubereitet, in Öl eingelegt. Fischeinwaage 2000 g. Zarte Konsistenz.	ca. 50g/2,25kg			je kg	



tk Meeresspezialitäten & Fisch

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
05320	Jacobsmuscheln 10/20 ohne Rogen	Schmackhafte Delikatesse mit nussigem, etwas süßlichen Geschmack, lässt sich auf viele Arten zubereiten.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
05381	Arg. Rotgarnele 8/12 ohne Kopf, mit Schale EP	Top-Ware, Seawater-Qualität, o. Kopf mit eingeschützter Schale, (easy peel). 8-12 Stück per lbs*, lose rollend.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
05316	Riesengarnele 8/12 ohne Kopf, mit Schale EP	Black Tiger, Seawater-Qualität, o. Kopf mit eingeschützter Schale (easy peel). 8-12 Stück per lbs*, lose rollend.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
05370	Riesengarnele 26/30 ohne Kopf, ohne Schale	Seawater-Qualität, roh, geschält, entdarmt. 26-30 Stück per lbs*, lose rollend.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
05201	Garnelen-Spieße	Black Tiger Prawns, roh, geschält, von Hand zu einem Spieß gesteckt. Einsetzbar als Vor- und Hauptspeise sowie Beilage	ca. 10 x 100 g			je Stück	
05203	Eismeer-Shrimps 150/250	1A ausgesuchte Tiefseegarnelen, gekocht, geschält, entdarmt, lose rollend. 150-250 St. per lbs.*	ca. 1 x 2,5 kg			je kg	
05318	Cocktail-Shrimps 100/200	Kleinfallende Garnelen aus dem Pazifik. Gekocht, geschält, entdarmt. 100-200 St. per lbs*.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
05338	Frutti di Mare	Meeresfrüchtemix aus Tintenfischringen, Muschelfleisch, Sepia-Stücken und Shrimps. Lose rollend.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
05198	Tintenfischtuben U5	Tintenfischtuben in der Kalibrierung U5. Vielfältige Einsatzmöglichkeiten zum Schneiden und Füllen.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	✓
05197	Calamares im Backteig	Ausgesuchte Tintenfischringe in knusprigem Backteig. Lose rollend und vorgebacken. (40/60)	ca. 4 x 2,0 kg			je kg	✓
05625	Räucherlachs geschnitten	Ganze Seite, voll pariert, handfiletiert, trocken gesalzen, kaltgeräuchert und vorgeschnitten. Salmo Solar, Superior.	ca. 1 x 1000 g			je kg	
05750	Kutterkisten-Mix	Räucherkisten-Mix aus Heilbutt, Makrelenhappen und schottischen Lachshappen mit Auflage. Je Tray 600g.	ca. 4 x 600 g			je Stück	
05755	Neptunkisten-Mix	Mix aus Lachs mit Frischkäse, Noriblätter gefüllt, Heilbuttdreiecke Honig-Ananas, Lachsrosen und Makrelenhappen. Je Tray 600g.	ca. 4 x 600 g			je Stück	
05615	Forellenfilet geräuchert, ohne Haut	Milde wachholdergeräucherte Forellenfilets ohne Haut. Jeweils 2 Filets auf einem Tray vakuiert.	ca. 10 x 125 g			je Stück	
20403	Makrelenfilet - Räucherlachs Mix	Portionsplatte mit 2 Streifen Makrelenfilet geräuchert (100g) und Räucherlachscheiben (50g).	ca. 8 x 150 g			je Stück	
07931	Lachs-Rolle "Zucchini"	Handgerollter Kräuter-Crêpeteig mit geräucherter Lachs, Schafkäse, Zucchini und Kräutern gerollt.	ca. 12 x 150 g			je Stück	
07932	Crêpe-Rolle "Lachs"	Handgerollter Crêpeteig mit Gemüsefüllung und Kürbiskern-Mantel.	ca. 10 x 200 g			je Stück	

...marktfrisch
weiterverarbeitet!





Junges Gemüse für jeden Geschmack.

tk Gemüse "Extra"

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01007	Spinat-Granulat "E"	Ausschließlich junge und erntefrisch gefrostete Spinatblätter sind in feine Stückchen gehackt und portioniert.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01015	Blattspinat portioniert "E"	Jung, handverlesen, ausgezeichnete Gemüsebeilage, zu Bratengerichten und Kurzgebratenem, portionierte Pellets.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01009	Blattspinat Foglia "E"	Einzeln aufeinander geschichtete ganze Blätter und danach geschnitten in 125g Portionen. Top-Gastronomie-Artikel!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01449	Zuckererbsenschote "E"	Zuckerschoten von besonders zarter Konsistenz. Kurz in heißem Wasser ankochen und in Butter schwenken.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01069	Erbsen extra fein "E"	Petits pois sind besonders kleine, zarte, süße Markerbsen. Das natürliche Grün, wird durch blanchieren verstärkt.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01052	Erbsen sehr fein "E"	Sortierung 7,7 - 8,3 mm Durchmesser, dunkelgrüne Tiefkühlzucht, Markerbsen mit leicht süßlichem Aroma.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01045	Erbsen mittelfein "E"	Die etwas "dickere" Alternative zur sehr feinen Erbse. Für rustikale Gerichte. Sortierung 8,5-9,5 mm.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01137	Pariser Karotten "E"	Extra kleine, runde Karotten, orangenrot, sehr zart, eine delikate Gemüsebeilage zu vielen Gerichten. 10-18mm.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01175	Fingermöhrrchen "E"	Junge Möhrrchen, sehr fein, eignen sich hervorragend zu allen kurzgebratenen Fleischgerichten. (8-16mm)	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01144	Karotten/Scheiben "E"	Top Rohware und sorgfältige Bearbeitung ergeben eine optisch, geschmacklich hervorragende Ware im Wellenschnitt.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01168	Karotten/Stifte "E"	Kräftig rote Karotten in 3x3mm Streifen geschnitten. Als Salat nur auftauen, als Gemüse ca. 10 Minuten garen.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01151	Karotten/Würfel "E"	Ausgesuchte Rohware ergibt ein optisch und geschmacklich gutes Produkt. 10 mm Würfelschnitt.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01095	Bohnen-Bouquet "E"	Feine Bohnenbündchen gewickelt in 20g mageren Bauchspeck. Ideale Beilage zu fast allen Gerichten. Zu je 5x10 St. verpackt.	ca. 4 x 2,5 kg			je Stück	✓
01090	Prinzessbohnen "E"	Die Bohne für die gehobene Küche. Jung, fadenfrei, bis 8mm, spezielle Tiefkühlzucht. Für Salate und Gemüsebeilagen.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01083	Delikateßbohnen "E"	Auch Jung und fadenfrei, jedoch mit einem Durchm. 8-9,5 mm. Für die gutbürgerliche Küche.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01076	Brechbohnen "E"	Junge, fadenfreie Bohnen, Länge ca. 30 - 40 mm, abgespitzt, von frischer, grüner, gleichmäßiger Ausfärbung.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01113	Wachsbrechbohnen "E"	Zarte, sortenreine Buschwachsbohnen mit fleischiger Schale, annähernd frei von Fäden und Bast.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01580	Schnittbohnen "E"	Ausgesuchte Bohnen, bereits fein geschnitten, die ideale Suppeneinlage. Lose rollend gefrostet.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01121	Dicke Bohnen "E"	Die traditionelle Beilage zu Schinken oder Speck. 3-fach weiß.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01653	Romanesco-Röschen 20/40 "E"	Gelungene Feinschmecker-Kreuzung aus Broccoli und Blumenkohl. Typisch die Tannenbäumchen-Form. 20/40mm	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01313	Broccoli-Röschen 40/60 "E"	Gleiche Qualität wie Art-Nr. 01311, jedoch in der Sortierung 40-60mm. Lose rollend gefrostet.	ca. 4 x 2,5 kg			je Stück	✓
01311	Broccoli-Röschen 20/40 "E"	Auch "Spargelkohl" genannt. Kurz gekappte Stiele, kalibrierte, feste Röschen, 20-40 mm.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01215	Blumenkohl 15/30 "E"	Hellweiße bis cremefarbige Röschen. Ausgesuchte feste und gleichförmige Qualität. Größe 15-30 mm.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01205	Blumenkohl 30/60 "E"	In gleicher Qualität wie obenstehend bieten wir Ihnen den Blumenkohl noch in der Sortierung 30/60 mm an.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01199	Rosenkohl 15/25 "E"	Zarte, feste, grün bis olivgrüne Röschen, kurzer Strunk, handverlesene Ware, 15-20mm Durchmesser.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01182	Rosenkohl 20/30 "E"	In gleicher Qualität wie obenstehend, jedoch mit einem Durchmesser von 20-30mm. Zu Wild- und Geflügelgerichten.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01229	Kohlrabistreifen "E"	Junge, nicht holzige Ware, 10x10 mm langer Schnitt, ausgesucht, garantiert feste Konsistenz.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01212	Rotkohl geschnitten "E"	Fein geschnittener, geputzter Rotkohl im Sauerkrautschnitt. Lose rollend tiefgekühlt.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01021	Wirsing geschnitten "E"	Aus feldfrischem Wirsingkohl, geputzt, blanchiert und im Sauerkrautschnitt geschnitten, lose rollend gefrostet.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01038	Grünkohl-Granulat "E"	Küchenfertig vorbereitet, frei von Strünken, Stielen, handgestrippte Ware in Pelletsform. Einzeln entnehmbar.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓

Junges Gemüse für jeden Geschmack.

Gemüse "Extra" tk

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01366	Sellerie/Stifte "E"	Gleichmäßig hell, besonders zur Salatherstellung und Garnituren. Im 3x3mm Schnitt. Nur auftauen.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01359	Sellerie/Würfel "E"	Junge, zarte Sellerieknochen, sauber geputzt und im gleichmäßigem Würfelschnitt.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01760	Paprikastreifen Ampel "E"	Rote, grüne und gelbe Paprikastreifen. Formhaltend, fleischig und wässrig. Vielseitig einsetzbar.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01758	Paprikawürfel Ampel "E"	Rote und grüne und gelbe Paprika in Würfel geschnitten. Ideal als Suppeneinlage.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01731	Zwiebel/Scheiben "E"	Feine Scheiben. Lose rollend gefrostet. Vielseitig einsetzbar.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01732	Zwiebel/Scheiben vorgeröstet "E"	Bereits vorgebratene, gebräunte Zwiebeln, für da, wo es schnell gehen muss. Überzeugen Sie sich von diesem Express-Produkt.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01635	Zwiebel/Würfel 6x6mm "E"	Frisch gehackte Zwiebeln in extra kleinem 6x6mm Schnitt. Lose rollend gefrostet.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01748	Zwiebel/Würfel "E"	Fein gehackte Würfel. Lose rollend gefrostet. Vielseitig einsetzbar.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01755	Tomaten/Würfel "E"	Für Suppen, Saucen und Garnituren. In Würfel zu 10x10 mm geschnitten. Mit Haut, lose rollend.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
01243	Porreescheiben "E"	Weiß bis hellgrün, gleichmäßige ca. 20 mm starke Scheiben. Eine Extraklasse-Qualität als Beilagengemüse!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01455	Zucchini/Scheiben "E"	Zarte Scheiben von gleichmäßigem Schnitt und Färbung. Ob als Gemüse oder Auflauf, vielseitig einsetzbar.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01350	Kürbiswürfel "E"	Würfel vom Hokaido-Kürbis 10x10mm. Vielseitig einsetzbares Produkt. (nur saisonal im Sortiment!)	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01304	Süßmais "E"	Goldgelb und zart-süß. Gleichmäßig gut, ausgereiftes Korn, mit vielfältiger Verwendungsmöglichkeiten.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01236	Schwarzwurzeln "E"	Geschätzt wegen ihres milchig-weißen Fleisches und des spargelähnlichen Geschmacks.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01345	Stangenspargel "E"	Sorgfältig geschält! Weiß bis zartgrüne Köpfe, Länge der Stangen ca. 17 cm, bei einer Stärke von 16-22 mm.	ca. 10 x 1,0 kg			je kg	✓
01340	Grüner Stangenspargel "E"	Frischgrüner, geschälter Stangenspargel, ist ein besonderer Genuss. Länge ca. 15cm bei einer Stärke von 9-16mm.	ca. 10 x 1,0 kg			je kg	✓
01348	Brechspargel "E"	Schon geschält! Weiß bis zartgrün, aus Spargelstücken und Spitzen. Lose rollend. Als Gemüse oder Frikassee-Einlage.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01250	Suppengemüse "E"	Mischung aus 10 Gemüsen: Kohlrabi, Wirsing, Erbsen, Bohnen, Karotten, Sellerie, Rosen- u. Blumenkohl, Petersilie, Porree.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01255	Suppengrün "E"	Die Alternative zum 10-fach Suppengemüse. Aus Karotten, Porree, Stangensellerie, Petersilie und Knollensellerie.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01020	Minestrone "E"	Typ. Zutaten für die Suppe: Karotten, Kartoffel, Tomaten, Erbsen, Schnittbohnen, Wirsing, Zucchini, Bohnen, Porree, Sellerieblätter.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01267	Sommern Gemüse "E"	Diese bunte Mischung aus Karotten/Wellenschnitt, Erbsen, Blumenkohl und Brechbohnen ist vielseitig verwendbar.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01654	Mischgemüse "E"	Klassische Gemüsemischung bestehend aus ausgesuchten Fingermöhren und feinen Markerbsen mittelfein.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01291	Euro-Gemüse "E"	Gemüsemischung aus gelben und roten Karottenscheiben, Romanbohnen und Broccoli.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01660	Rustikales Pfannengemüse "E"	Aus Romanesco, Blumenkohl, gelben/roten Karotten, Zuckerschoten in einer arom. Soße, verfeinert mit Butter und Olivenöl.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01272	Balkangemüse "E"	Mischung aus Erbsen, Süßmais, rot/grüner Paprika gewürfelt. So abgestimmt, dass eine gleiche Garzeit gewährleistet ist.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01281	Leipziger Allerlei "E"	Klassische Gemüsemischung für gehobene Ansprüche. Aus Petit pois, kleine Pariser Karotten und Spargelstücken.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01655	Gala-Gemüse "E"	Exklusive Gemüsemischung aus Romanesco-, Broccoli-, und Blumenkohlröschen, Fingermöhren und Zuckerschoten.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01652	Kaisergemüse "E"	Mischung aus Karottenscheiben, Broccoli- und Blumenkohlröschen. Spitzenqualität!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01298	Julienne Gemüse "E"	Gemüsemischung aus Karotten- und Sellerie-Stiften, sowie Porree-Scheiben. Ideal als Suppeneinlage geeignet.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01640	Bruinoise-Gemüse "E"	Feinste Gemüswürfeln von Karotten, Sellerie, Porree und Zwiebeln. (4 mm)	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01639	Chinagemüse "E"	Aus Weißkohl, Paprika, Porree, Zwiebeln, Bohnenkeimlinge, Bambus, Black Fungus. Ideal für Wok- und Pfannengerichte.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓



Junges Gemüse für jeden Geschmack.

tk Gemüse "Extra"

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01645	Ratatouille "E"	Französische Gemüsemischung aus Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01658	Grillgemüse Mediterran "E"	Mischung aus gegrillten Auberginen- und Zucchini-scheiben, sowie Paprikastücken in Soße. Lose rollend.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01012	Paprika rot/gelb gegrillt "E"	Gegrillte Paprika mit knackigem Biss u. rauchigem Geschmack. Ideal für Antipasti oder für mediterrane Grillplatten.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01013	Auberginen-Scheiben gegrillt "E"	Auberginen in Scheiben geschnitten und vorgegrillt. Für den Warm- und Kaltverzehr. Hervorragende Optik, top im Geschmack.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01014	Zucchini-Scheiben gegrillt "E"	Zucchini-Scheiben vorgegrillt, mit der typ. Bräunung. Ein ideales Produkt für die sommerlich, mediterrane Küche.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓



Pilze, Kräuter

tk & Butter-Spezialitäten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01838	Champignon/Scheiben "E"	1. Wahl, geschlossene, unbeschädigte Champignons geschnitten, Kopf bis 35 mm.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
01849	Champignon/Scheiben "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
01845	Champignon/geviertelt "E"	1. Wahl, geschlossene, unbeschädigte Champignons geviertelt. Probieren Sie die echte Alternative zur Frischware!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
01870	Champignon-Köpfe im Backteig	Zarte Champignonköpfe, gehüllt in einen krossen Backteig. Perfekt auch als Fingerfood.	ca. 2 x 3,5 kg			je kg	✓
01830	Steinpilze bayrische Art "E"	Handverlesen, küchenfertig geputzt. Bayr. Art, in grobe Würfel geschnitten.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
01839	Pfifferlinge Mittel "E"	Goldgelbe und aromatische Pfifferlinge in Spitzenqualität.	ca. 1 x 1,0 kg			je kg	
01840	Waldmischpilze "E"	Steinpilze, Butterpilze, Shitake, Maronenröhrling, Austernpilze, Stockschwämmchen.	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01810	Maronen geschält "E"	Erstklassige, geschälte und blanchierte Esskastanien. Ideal zu Wild- und Gänsegerichten. Saisonartikel!	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01749	Petersilie	Fein gehackt und streufähig. Die Alternative zur Trockenware. tk	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01750	Schnittlauch	Fein gehackt und streufähig. Die Alternative zur Trockenware. tk	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01753	Dill	Fein gehackt und streufähig. Die Alternative zur Trockenware. tk	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01757	Basilikum	Fein gehackt und streufähig. Die Alternative zur Trockenware. tk	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01756	Schalotten	Fein gewürfelt und streufähig. tk	ca. 6 x 500 g			je kg	
01747	Ingwer	Fein gewürfelt und streufähig. tk	ca. 8 x 250 g			je kg	
01751	Kräuter 8-fach	Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch u. Pimpernelle, fein gehackt und streufähig. tk	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01754	Knoblauch-Würfel	Feingehackte Knoblauchzehen in Würfelchen 4x4mm. Lose rollend. Jederzeit zur Verfügung, bei optimaler Frische. tk	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	
01745	Kräuterbutter-Rosetten	Delikate Butter-Rosetten mit frischen Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln u. Gewürzen. Für kurzgebratene Gerichte, einsetzbar.	ca. 144 x 10,4 g			je kg	
01746	Zitronenbutter-Rosetten	Fein abgeschmeckte Butter-Rosetten mit frischem Dill und Zitrone.	ca. 144 x 10,4 g			je kg	

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufs- einheit	Preis VE	Einzel- preis	per	Z
01502	Spinat-Granulat "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01780	Blattspinat portioniert "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01557	Erbsen sehr fein "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01540	Erbsen mittelfein "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01601	Pariser Karotten "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01628	Fingermöhrrchen "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01618	Karotten/Scheiben "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01632	Karotten/Stifte "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01625	Karotten/Würfel "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01579	Prinzessbohnen "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01571	Delikateßbohnen "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01588	Wachsbrechbohnen "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01564	Brechbohnen "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01598	Schnittbohnen "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01595	Dicke Bohnen "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01675	Kohlrabistreifen "C"	Die bewährte Casino Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01700	Broccoli "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01663	Blumenkohl 30/60 "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01792	Blumenkohl 15/30 "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01670	Rosenkohl 20/30 "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01673	Rosenkohl 15/25 "C"	Die bewährte Casino Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01533	Rotkohl geschnitten "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01520	Wirsing geschnitten "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01526	Grünkohl-Granulat "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01694	Paprikastreifen r/gr. "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01759	Paprikawürfel r/g. "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01724	Sellerie/Stifte "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01717	Sellerie/Würfel "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01687	Schwarzwurzeln "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01697	Zuckermals "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01752	Porree grün/weiß "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01798	Zwiebel/Würfel "C"	Die bewährte Casino-Qualität!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01796	Zwiebel/Scheiben "C"	Die bewährte Casino-Qualität!	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01649	Suppengemüse "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01790	Julienne-Gemüse "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01786	Bruinoise-Gemüse "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01656	Sommergemüse "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01665	Leipziger Allerlei "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01276	Balkangemüse "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01782	Kaisergemüse "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01784	Ratatouille "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
01788	Chinagemüse "C"	Die bewährte Casino-Qualität.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓

Fruchtig - nicht (nur) süß.

tk Obst

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
02004	Erdbeeren "E"	"Senga Sengana". Verlesene, küchenfertige Rohware, ungezuckert, pflückfrisch.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02011	Himbeeren "E"	Verlesen, ausgesuchte Belegfrüchte mit ausgeprägtem, vollem Aroma. Lose rollend gefrostet.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02028	Sauerkirschen "E"	Entsteinte erste Qualität. Vollreife, gleichmäßig dunkle, fleischige Früchte.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02035	Brombeeren "E"	Große Früchte, vollreif und tiefschwarz, feste Konsistenz und frei von Kelchen.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02042	Heidelbeeren "E"	Ausgereifte Ware mit vollem Aroma, handverlesen und gut durchgewaschen.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02125	Pflaumen entsteint "E"	Handentsteinte halbe Früchte, ohne Stiel mit gelbem Fruchtfleisch. Ideal zum Belegen oder Fruchtspiegel.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02154	Apfelwürfel "E"	Aus knackig frischen Äpfeln, mit festem Fruchtfleisch, o. Kerne, in kleine Würfel geschnitten. Auch in Segmenten lieferbar.	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	
02128	Rhabarber "E"	Rhabarber in Stücken. Dicke und Breite unkalibriert.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02115	Mangowürfel "E"	Süße, vollgelb ausgereifte Frucht in Würfeln. Lose rollend.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02080	Beerencocktail "E"	Mischung aus Johannisbeeren rot, Erdbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
02073	Frucht. "Hawaii" "E"	Mischung aus Pfirsichen, Äpfeln, Birnen, Papaya, Ananas, Mandarinen und Weintrauben.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	

Lamb Weston 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

tk Kartoffel American-Style

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
03174	Seasoned Wedges "Skin-on"	Krosse Kartoffelspalten mit Schale und pikanter Gewürzschicht. Die ideale Beilage zum Steak oder beliebte Fingerfood mit Dip.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03170	Stealth Fries 9x9 "Skin-on"	Pommes frites, mit Kartoffelschale. Stealth Fries übertreffen alle anderen herkömmlichen Pommes frites, weil sie länger heiß und knusprig bleiben – u. zwar erstaunliche 25 Minuten länger. Durch die Hülle aus Kartoffelstärke halten sie die Wärme länger fest, ob nun unter der Wärmelampe, Heiße Theke, oder Transportbox.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03171	Seasoned Twisters	Damit ist Abwechslung auf dem Teller garantiert! Zu Spiralen gedrehte Kartoffeln mit würzigem Chili- u. Paprikageschmack.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03048	Sweet Potato Fries	Die zusätzliche Beilage auf Ihrer Speisekarte. Einzigartige Kombi aus süßem Geschmack u. herber Touch der Gewürzmischung.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03172	Spicy Jacket Wedges	Country Wedges, Kartoffelspalten mit Schale und einer feurigen Tex-Mex-Würzung gecoatet, vorgebacken.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
03165	Steakhouse-Pommes	Aus ganzen Kartoffeln, extra breit geschnitten, daher besonders kartoffelig. Passen perfekt zu herzhaften Fleischgerichten.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
03001	Pommes frites Tifa	Extra Qualität. Klassische, 10mm dicke Kartoffelstäbchen, bereits vorgebacken.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03025	Pommes Julienne Tifa	Besonders feine und knusprige Feinschnitt-Pommes frites. Nur 7mm dick geschnitten und bereits vorgebacken.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03032	Pommes Crinkle Tifa	Schnittstärke 9-10 mm. Durch die Wellenschnittform besonders geeignet zu Spezialitäten und Steaks.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03049	Backofen - Pommes frites	Tiefgefroren, ohne Fett im Backofen schnell, sauber und problemlos zubereitet 10mm.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
03179	Bratkartoffeln	Vorgebackene Kartoffelscheiben für Bratkartoffeln und sonstige Kartoffelgerichte.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	
03180	Röstkartoffeln	Vorgebackene Kartoffelwürfel für deftige Pfannen- und sonstige Kartoffelgerichte.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
03069	Rosmarin-Kartoffeln	Feine Kartoffelspalten, mit Rosmarin gewürzt und bereits vorgebacken.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
03173	Country Wedges	Deftige Kartoffelspalten mit geschmacksintensiver Schale. Richtig zum Schlemmen und Snacken.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
03175	Kartoffel-Gratin ½ GN	Feine Kartoffelscheiben mit Milch und Rahm, gewürzt und in 1/2 Gastrogröße-Portionen gefrostet, mit Käse abgestreut.	ca. 5 x 2,0 kg			je kg	✓
03178	Kartoffel-Gratin lose	Kartoffelscheiben mit schmackhafter Käse-Sahnesauce gecoutet. Einzeln portionierbar und problemlos zuzubereiten.	ca. 2 x 2,0 kg			je kg	✓
03148	Riesen-Teller-Rösti	Tellerrösti mit 15cm Durchm., aus frisch geraspelten, blanchierten Kartoffeln, bereits vorgebacken.	ca. 20 x 200 g			je Stück	✓
03124	Schnippelskuchen-Rösti	Vorgebackene, handgeformte Kartoffelrösti nach Hausfrauen-Art. Besonders knuspriges, herzhaft gewürztes Gericht.	ca. 50 x 100 g			je Stück	✓
03140	Rösti-Taler	Delikat und küchenfertig. Vorgebackene, fertig gewürzte Mini-Röstis für die Pfanne (32g).	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
03145	Rösti-Ecken	Delikat und küchenfertig. Vorgebackene, fertig gewürzte Mini-Rösti-Dreiecke für die Pfanne oder Backofen. (50g)	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
03150	Kartoffel-Taschen "Royal"	Spezialität aus geraspelten Kartoffeln in Krokettform, mit einer pikanten Frischkäse-Kräuterflg. Vorgebacken (75g)	ca. 67 x 75 g			je Stück	✓
03109	Reibekuchen	Sehen aus wie selbstgemacht, nach bewährtem Rezept aus grob geraspelten, Kartoffeln, Eiern und Gewürzen, vorgebacken.	ca. 100 x 60 g			je Stück	✓
03108	Mini Reibis	Thüringer Spezialität. Grob geriebene Kartoffeln u. Zwiebeln, fein gewürzt und zu kleinen Puffern geformt. Bereits gebacken.	ca. 150 x 30 g			je Stück	✓
03063	Krokette lang	Aus Kartoffeln, Eiern und Gewürzen, in langer Form, paniert hervorragend in Konsistenz und Geschmack. (20g)	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	
03070	Krokette rund	Ausgeformte Kartoffelbällchen, hergestellt aus Kartoffeln, Eiern und Gewürzen, paniert. (15g)	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	
03087	Backofen-Krokette	Hergestellt aus feinem Püree, paniert, delikat im Geschmack speziell für den Backofen entwickelt. (25g)	ca. 12 x 750 g			je kg	✓
03068	Mandelkrokette rund	Bällchen aus Kartoffelpüree, feinen Zutaten und Gewürzen. Mit feinen Mandelblättchen für das festliche Menü. (12g)	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	
03094	Backofen - Herzogin-Kartoffeln	Auch Pommes Duchesse genannt. Vorgebackene Kartoffel-Rosetten aus frischen Kartoffeln, Eiern und Gewürzen. (15g)	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
03162	Backofen - Macaire-Kartoffeln	Auch Kartoffelomelette genannt, in Talerform, aus frischen Kartoffeln, Eiern, Petersilie und Gewürzen. (38g)	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07405	Gnocchi "Classico"	Nach Original ital. Rezept. Kleine Zapfen aus Kartoffeln und Weizenmehl, lose rollend. (8g)	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
07345	Schupfnudeln	Schwäbische Spezialität auch "Buabaspitzle" genannt, aus gekochten Kartoffeln, Eiern und Gewürzen. Vorgekocht.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
03188	Thüringer Kartoffelklöße 1/2+1/2	Die Originalen! Handwerklich gefertigt aus gekochten und rohen Kartoffeln, von besonders lockerer Konsistenz. (1/2 + 1/2) (90g)	ca. 110 x 90 g			je Stück	✓
03189	Kartoffelklöße 1/2+1/2	Hergestellt aus gekochten und rohen Kartoffeln, von besonders lockerer Konsistenz. (1/2 + 1/2) (75g)	ca. 2 x 2,5 kg			je Stück	✓
03189	Mini-Kartoffelklöße	Die gleiche Qualität wie der große Bruder, nur in der Miniversion mit 25 g per Stück. (1/2 + 1/2)	ca. 4 x 2,5 kg			je Stück	✓
03185	Semmelknödel	Hergestellt nach bayr. Originalrezept, aus Semmeln, Eiern, Milch, Salz, Kräutern. (75g)	ca. 100 x 75 g			je Stück	✓
08065	Spinatknödel	Lockere Semmelknödelmasse mit passiertem Blattspinat und fein abgestimmter Würze. (75g)	ca. 50 x 75 g			je Stück	✓

...lecker
zubereitet!





Pfannkuchen & Omelettes tk

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
07214	Eierpfannkuchen "natur"	Ohne Füllung, ungesüsst, gerollt. Füllen Sie nach Wunsch!	ca. 50 x 70 g			je Stück	✓
07208	Pfannkuchen "Apfel"	Gerollter Pfannkuchen mit feiner Apfel- und Rosinen-Füllung. Mit Zucker bestreut ein delikates Dessert. Nur erhitzen.	ca. 40 x 85 g			je Stück	✓
07207	Pfannkuchen "Blaubeer"	Gerollter Pfannkuchen mit fruchtig frischer Blaubeer-Füllung. Mikrowellen geeignet.	ca. 40 x 85 g			je Stück	✓
07270	Eieromelett "Gourmet"	Ideal für die Schulverpflegung oder Frühstücksbuffet unsere kleinen feinen Omelettes.	ca. 55 x 50 g			je Stück	✓
07238	Eieromelett "groß"	Die große Version des Eieromelettes. Schnell zubereitet und individuell einsetzbar. Einzeln entnehmbar.	ca. 50 x 135 g			je Stück	✓



Pfannengerichte & Aufläufe tk

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01842	Spätzle-Pilzpfanne "vegetarisch"	Bunte Spätzle, fertig gemischt mit Broccoli, Champignons, Paprika, Stockschwämmchen, Zwiebeln und feine Kräuter.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07493	Landhaus-Pfanne	Spätzle-Gericht mit Geflügelhackbällchen, frittierte Zwiebel, knackigem Gemüse in einer kräftigen Sauce.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
07496	Linguine-Pfanne	Feine Linguine, köstlicher Blattspinat und knackige Mini-Tomaten, abgerundet von einer cremigen Sauce.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
07478	Bami Goreng	Asiatische Nudelpfanne mit Bandnudeln, Gemüse und Hähnchenbruststücken. Lose rollend.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
07498	Penne-Pfanne "Quattro-Formaggi"	Vorgegarte Penne mit Blattspinat, in einer feinen Käsesauce aus Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola u. Parmesankäse.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07494	Penne-Pfanne "Verdura"	Medit. Spezialität mit Penne-Nudeln plus frittierte Paprika in einer leicht tomatisierten Sahnesauce.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
07490	Primo-Pasta-Pfanne "Geflügel"	Penne-Nudeln, Hä-Brustfleisch, frittiertes Paprika, Tomaten u. Gemüse in einer herzhaft-leichten, tomatisierten Sauce.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
07497	Tortelloni in Käse-Sahne-Soße	Tortelloni Ricotta-Spinatfüllung, mit knackigen Karotten und Broccoli in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
07499	Hirtenpfanne "griechische-Art"	Veget. Pfanne mit reiskornförmigen Nudeln, Weißkäse, Oliven, Pepperoni und Gemüse.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07495	Gnocchi-Pfanne "Milano"	Gnocchi, Karotten, Hähnchenbruststücke gegrillt, Bohnen, Broccoli, Kräuter u. Gewürze enthält diese Mischung.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07491	Schupfnudeln-Gemüse-Pf. "vegetarisch"	Kartoffelschupfnudeln, mit Karotten, Champignons, Bohnen und Erbsenschoten zu einer veg. Pfanne gemischt.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07492	Nasi Goreng	Asiatisches Reisgericht mit zartem Hähnchenfilet und Gemüse. Lose rollend gefrostet.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
05250	Paella	Feine Fischpfanne aus Reis, Hühnerfleisch, Seelachs, Shrimps, Tintenfisch, Muscheln und Gemüse.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
07489	Bunte Reis-Gemüse-Pfanne	Mediterrane Pfanne mit Hä-Brustfilet, Paprika, Broccoli, Zucchini, Champignons und Reis, verfeinert mit nativem Olivenöl.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
04650	Steakhouse-Pfanne "BBQ"	Herzhafter Mischung aus Mini-Steaklets, buntem Gemüse und Kartoffelspalten. Pikant gewürzt. Beliebig portionierbar.	ca. 6 x 1,5 kg			je kg	✓
08096	Moussaka "Athen"	Griechischer Kartoffelaufbau mit Paprika, Auberginen, Zucchini und Hartkäse.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
07344	Maultaschen "Hausfrauen-Art"	Das Original! Gerollter Nudelteig umhüllt eine Füllung aus Rind- und Schweinefleisch, Spinat, Ei, Brösel und Gewürzen.	ca. 100 x 85 g			je Stück	✓
08052	Gemüsemaultaschen	Nudeltasche mit zartem Blattspinat und Käse. Mit Champignons z.B. in Béchamel-Sauce nicht nur eine vollwertige Mahlzeit.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓
07351	Eierspätzle	Höchste Qualitätsstufe. Fertig gegarte schwäbische Eierspätzle, lose gefrostet.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07359	Eierknöpfle	Die kurze Variante der Spätzle, vielseitig einsetzbar und mit viel gutem Ei, ein echtes Geschmackserlebnis.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07353	Käse-Spätzle	Fix und fertiges Pfannengericht aus feinen Knöpfle-Spätzle und einer Käse-Zwiebelschmelze. Konvektomat geeignet.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07354	Spinat-Spätzle	Süddt. Spezialität mit Mehl, Gries, Eiern und Spinat. Durch ihre ansprechende Optik eine attraktive Beilage.	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓
07290	Lasagne "Bolognese"	Schichtnudeln, pikante Rindfleischsoße Bolognese mit Béchamel, feinen Gewürzen u. Käse überbacken. Neue Qualität!	ca. 30 x 300 g			je Stück	✓
08080	Gemüselasagne "Verdura"	Schichtnudeln, Zucchini, Broccoli, Paprika und Tomatensauce, mit Béchamel-Käse-Topping. Einzeln entnehmbar.	ca. 30 x 300 g			je Stück	✓
07352	Cannelloni "Carne"	Nudelrollen mit einer delikaten Füllung aus Rinderhack, und Gemüse. (50g)	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
07356	Cannelloni "Ricotta-Spinat"	Die vegetarische Alternative zur klassischen Art, mit einer feinen Ricotta-Spinat-Füllung. (50g)	ca. 1 x 10,0 kg			je kg	✓
07413	Tortellini "Carne"	Nudelringe mit einer würzigen Füllung aus Rindfleisch. Lose rollend. (6-7g)	ca. 1 x 9,0 kg			je kg	✓
07418	Tortellini "Formaggio"	Nudelringe mit einer herzhaften Käsefüllung, fein gewürzt. Einzeln entnehmbar. (6-7g)	ca. 1 x 9,0 kg			je kg	✓
07360	Tortellini "Ricotta-Spinat"	Nudelringe mit einer herzhaft cremigen Füllung aus Spinat und Ricottakäse, Einzeln entnehmbar. (11g)	ca. 1 x 8,0 kg			je kg	✓
07366	Capelletti "Funghi"	Feine Halbmondteigware mit einer aromatischen Füllung aus Steinpilzen und Champignons. Einzeln entnehmbar. (6-7g)	ca. 1 x 8,0 kg			je kg	✓
07401	Ravioli "Carne"	Nudelringe mit einer würzigen Füllung aus Rindfleisch. Lose rollend. (5-6g)	ca. 1 x 8,0 kg			je kg	✓
07403	Ravioli "Grano Duro Pomodoro"	Feine Nudeltaschen, mit einer würzigen Tomatenfüllung. Lose rollend. (5-6g)	ca. 1 x 8,0 kg			je kg	✓
07361	Rustico "Pecorino & Feige"	Wie handgemachte Teigtasche mit einer cremig-stückigen Füllg. (mind. 50%) aus Schafskäse und Feige im Blaumohnteig. (12g)	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
07362	Rustico "Peperonata"	Wie handgemachte Teigtasche mit einer pikanten Füllung (mind. 50%) aus Ricotta, gebratener Paprika und Chili. (12g)	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
07363	Rustico "Portobello-Funghi"	Mit einer cremig-stückigen Füllg. (mind. 50%) aus Champignons, gebratenen Portobello-Pilzen u. groben Pfeffer. (12g)	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
07364	Rustico Triangolo "Provolone-Pomodori"	Dreiecktasche mit einer kräftigen Füllung (mind. 50%) aus Provolone-Käse und getrockneten Tomatenstücken. (12g)	ca. 1 x 3,0 kg			je kg	✓
04510	Markklößchen	Suppeneinlage, hergestellt nach klassischem Rezept, lose rollend, (7g). Tiefgefroren verarbeiten.	ca. 6 x 1,0 kg			je kg	✓
04515	Grieß-Klößchen	Suppeneinlage, aus feinem Gries hergestellt. Lose rollend. Tiefgefroren verarbeiten. (7g)	ca. 6 x 1,0 kg			je kg	✓
07348	Suppenmaultaschen	Kleine geklappte Maultaschen, mit einer Gemüsefüllung. Lose rollend gefrostet. (10g)	ca. 2 x 2,5 kg			je kg	✓



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
08032	Blumenkohl-Käse-Medaillon	Der Vollwert-Renner! Blumenkohlstückchen mit pikantem Goudakäse in einer kernigen Panade.	ca. 40 x 145 g			je Stück	
08000	Gemüseschnitzel	Ausgesuchtes Gemüse mit ganzen Dinkelkörnern u. Gewürzen, zu einem Schnitzel geformt, paniert.	ca. 40 x 145 g			je Stück	
08045	Broccoli-Knusper-Ecke	Zarter Broccoli herzhaft abgeschmeckt mit knackigen Haselnüssen u. Sonnenblumenkernen in einer Erdnusspanade.	ca. 30 x 140 g			je Stück	
08067	Sellerie-Knusper-Schnitzel	Selleriestifte, gewürzt mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen, zu einem Schnitzel geformt mit knuspriger Panade.	ca. 40 x 145 g			je Stück	
08025	Gemüse-Knusperfrikadelle	Frikadelle aus Lauch, Karotten, Erben, Blumenkohl, Sellerie, Zwiebeln und Kräutern. Umhüllt von einer knusprigen Panade.	ca. 40 x 180 g			je Stück	
08087	Vegetarisches Schnitzel "Wiener-Art"	Fleischloses Schnitzel aus Soja und Weizen in einer klassischen Wiener Panade, vorfrittiert.	ca. 40 x 80 g			je Stück	✓
08096	Moussaka "Athen"	Griechischer Kartoffelaufbau mit Paprika, Auberginen, Zucchini und Hartkäse.	ca. 4 x 2,5 kg			je kg	✓
08080	Gemüselasagne "Verdura"	Schichtnudeln, Zucchini, Broccoli, Paprika und Tomatensauce, mit Béchamel-Käse-Topping. Einzeln entnehmbar.	ca. 30 x 300 g			je Stück	✓
08052	Gemüsemaultaschen	Nudeltasche mit zartem Blattspinat und Käse. Mit Champignons z.B. in Béchamel-Sauce nicht nur eine vollwertige Mahlzeit.	ca. 100 x 50 g			je Stück	✓
08040	Grünkern-Käse Medaillon	Bratling aus herzhaften Grünkernbohnen und würzigem Emmentaler Käse, geben diesem Produkt etwas Besonderes.	ca. 100 x 75 g			je Stück	
08042	Gemüse-Vollkornbratling	Würziger Bratling aus einer bunten Gemüsemischung und Weizenvollkornmehl.	ca. 40 x 150 g			je Stück	
08044	Rote Beete-Puffer	Puffer aus rote Beete Stücken, Kichererbsen, Gurken- u. Zwiebelwürfel in einer knusprigen Maispanade.	ca. 40 x 80 g			je Stück	✓
08066	Falafel-Taler	Knusprige Taler aus Kichererbsen u. Weizen-Bulgur, verfeinert mit Petersilie und Gewürzen, vorfrittiert, ca. 25g per Stück.	ca. 4 x 2,5 kg			je Stück	✓
08063	Falafel-Patty	Knusprige Scheibe aus Kichererbsen, verfeinert mit Petersilie und Gewürzen, vorfrittiert, ideal für einen vegetarischen Burger.	ca. 30 x 120 g			je Stück	✓
08085	Vegetarische Gyrospanne	Veget. Gyros aus Soja und Weizen, abgerundet mit Zwiebel und Gewürzen, lose rollend gefrostet.	ca. 2 x 1,5 kg			je kg	✓
08069	Bolognese "vegetarisch"	Verarbeitungsfertiges Sojagranulat in einer würzigen Tomatensauce mit ital. Kräutern.	ca. 20 x 500 g			je kg	✓
08060	Bratwurst "vegetarisch"	Fleischlose Bratwurst aus Soja- und Weizeneiweiß, genauso einsetzbar wie die fleischhaltige Variante.	ca. 40 x 90 g			je Stück	
08086	Spinat-Ricotta-Knödel	Herzhafter vorgegartener Semmelknödel mit Spinat. Gefüllt mit einem saftigen Kern aus Ricotta.	ca. 100 x 60 g			je Stück	✓
60830	Gemüsestrudel	Vorgebackener, port. Strudel, gefüllt mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Mais und Lauch, herzhaft abgeschmeckt.	ca. 36 x 160 g			je Stück	✓
08070	Champignon-Blätterteigtasche	Frische Champignons, delikat abgeschmeckt, eingehüllt in feinen Blätterteig.	ca. 20 x 140 g			je Stück	✓
01870	Champignon-Köpfe im Backteig	Zarte Champignonköpfe, gehüllt in einen krossen Backteig. Perfekt auch als Fingerfood.	ca. 2 x 3,5 kg			je kg	✓
08048	Zucchini gefüllt	Ausgehöhlte Zucchinihälften, mit einer herzhaften Füllung aus Ratatouille und Reis. Bereits vorgegart.	ca. 30 x 165 g			je Stück	✓
08092	Paprikaschote vegetarisch	Herzhaft pikant, diese vegetarische Füllung aus Gemüse, Soja und Weizen. (110g) in roter Schote!	ca. 50 x 200 g			je Stück	✓
08094	Kohlroulade vegetarisch	Frische Weißkohlblätter, gefüllt mit Gemüse, Soja und Weizen (100g), deftig abgeschmeckt.	ca. 50 x 220 g			je Stück	✓



Appetithappen für Ihre Party.

tk Mini-Pickereien, Fingerfood

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
07525	Petit Crolino "Lachs"	Kleine Blätterteigminiaturen in Fischform, gefüllt mit einer feinen Lachsmousse. Nur noch aufbacken.	ca. 91 x 22 g			je Stück	✓
07535	Petit Crolino "Schinken-Käse"	Rechteckiges Blätterteig-Häppchen mit Gitter, gefüllt mit einer ausgewogenen Schinken-Käse-Füllung. Zum Aufbacken.	ca. 91 x 22 g			je Stück	✓
07548	Petit Crolino "Käse"	Ovales Blätterteig-Häppchen, gefüllt mit herzhafter Käse-Füllung. Zum Aufbacken.	ca. 91 x 22 g			je Stück	✓
07549	Petit Crolino "Champignon"	Rechteckiges Blätterteig-Häppchen mit Gitter, gefüllt mit einer fein abgestimmten Champignonfarce. Zum Aufbacken.	ca. 91 x 22 g			je Stück	✓
07546	Pikante Blätterteig-Minis	Je 40 St. Mini-Blätterteigkörbchen gefüllt mit Spinat-Weichkäse, Käse-Schinken, Champignon u. Tomaten-Mozzarella, vorgegärt.	ca. 160 x 20 g			je Stück	✓
07725	Mini Laugengebäck	Jeweils 48 herzhaft Minilaugenknoten und Minilaugenstangen und Minilaugenbrezeln, im praktischen Mischkarton. Vorgegärt.	ca. 144 x 40 g			je Stück	✓
7726	Mini Laugenbrezel	Belagte Mini-Laugenbrezel vorgegärt mit beigepacktem Hagelsalz zum Bestreuen. Nur noch aufbacken, fertig.	ca. 144 x 40 g			je Stück	✓
07553	Mini-Pizza "Salami"	Mini-Pizza aus dünnem Boden mit pürierten Tomaten, Salami und Käse belegt. Vorgebacken, nur kurz aufbacken.	ca. 80 x 30 g			je Stück	✓
07554	Mini-Pizza "Prociutto"	Mini-Pizza aus dünnem Boden mit pürierten Tomaten, Schinken und Käse belegt. Vorgebacken, nur kurz aufbacken.	ca. 80 x 30 g			je Stück	✓
07765	Mini-Pizza "Elsass"	Mini-Pizza belegt nach Art der Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, gekochtem Schinken, Rauchfleisch und Zwiebel.	ca. 80 x 30 g			je Stück	✓
07769	Mini-Pizza "3-Käse"	Vegetarisch belegt mit einer Mischung aus Crème fraîche, Sauerrahm, Mozzarella, Emmentaler, Parmesan und Kräutern.	ca. 80 x 30 g			je Stück	✓
07556	Mini-Pizza "Tomate-Mozzarella"	Knusperdünnem Boden belegt mit aromatischen Tomaten und feinstem Mozzarella, vorgebacken.	ca. 80 x 30 g			je Stück	✓
04235	Party-Frikadellen "Schwein"	In verbesserter Qualität. Aus bestem Schweinefleisch, herzhaft gewürzt, rundherum lecker braun gebraten.	ca. 150 x 20 g			je Stück	✓
04238	Party-Schnitzel "Schwein"	Fix und fertig gebratene Schnitzelchen aus dem Schweinelachs, zum Kalt- und Warmverzehr.	ca. 75 x 40 g			je Stück	✓
07895	Yakitori-Spieße "Chili"	Handgesteckte Hähnchenkeulenspießchen über Holzkohle gegrillt und mit Chili-Sauce mariniert. Gegrillt, nur erhitzen.	ca. 100 x 30 g			je Stück	✓
07897	Yakitori-Spieße "Soja"	Die mildere Variante der Hähnchenkeulenspießchen. Ebenfalls auf Holzkohle gegrillt, aber mit Soja-Sauce mariniert.	ca. 100 x 30 g			je Stück	✓
07899	Yakitori-Spieße "Ananas"	Handgemachte Mini-Hähnchenkeulenspießchen mit Ananas auf Holzkohle gegrillt u. mit Soja-Sauce mariniert. Gegrillt.	ca. 100 x 30 g			je Stück	✓
07904	Mini-HÄ-Spieße "Paprika/Zwiebel"	Mini-Spieße aus mariniertem Hähnchenkeulensfleisch, Paprika und roten Zwiebeln, über Holzkohle gegrillt.	ca. 75 x 25 g			je Stück	✓
07902	Mini-HÄ-Spieße "Teriyaki"	Mini-Spieße aus mariniertem Hähnchenkeulensfleisch mit Sojassauce, über Holzkohle gegrillt.	ca. 70 x 20 g			je Stück	✓
07903	Mini-HÄ-Spieße "Serpentine"	Gegarte Mini-Spieße aus mariniertem Hähnchenbruststreifen, Ananas, Peppadews, gerösteter Sesam, Kräutern u. Gewürzen.	ca. 59 x 17 g			je Stück	✓
07815	Mini-Frühlingsrolle "Vegetaria"	Handgemachte Rolle aus Weizenteig, mit einer fein gewürzten Mischung aus Gemüse, Reismudeln und Pilzen. Vorfrittiert.	ca. 88 x 30 g			je Stück	✓
07805	Samosa	Dreieckige Weizenteigtasche, vorfrittiert, gefüllt mit Gemüse und Reismudeln mit Curry exotisch gewürzt.	ca. 160 x 16 g			je Stück	✓
07864	Gemüse-Täschchen "Vegetaria"	Delikate Füllung aus Gemüse u. Reismudeln, umhüllt von Weizenteig, mit Seetangstreifen verschlossen. Vorfrittiert.	ca. 80 x 20 g			je Stück	✓
07865	Mini-Gemüse-Spieße "Shiitake"	Gegarter gewürzter Mini-Spieß, gesteckt mit Karotten, Zucchini, Shiitake-Pilz und Kräutern.	ca. 72 x 25 g			je Stück	✓
07863	Mini-Weizentasche "Volcano"	Gegarter gewürzter Mini-Spieß, gesteckt mit Karotten, Zucchini, Shiitake-Pilz und Kräutern.	ca. 120 x 20 g			je Stück	✓
07868	Wantoni "Gemüse"	Gedämpfte Weizenteigtasche gefüllt mit buntem Gemüse. Gedämpft oder frittiert ein Genuss.	ca. 120 x 25 g			je Stück	✓
07867	Kichererbsen-Bällchen "Gemüse"	Vorfrittierte Bällchen aus Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebel, Sellerie, Karotten, Petersilie und abgestimmte Gewürze.	ca. 150 x 20 g			je Stück	✓
	Mini Reibis	Thüringer Spezialität. Grob geriebene Kartoffeln u. Zwiebeln, fein gewürzt und zu kleinen Puffern geformt. Bereits gebacken.	ca. 150 x 30 g			je Stück	✓

Mini-Pickereien, Fingerfood 



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
07890	Mozzarella-Sticks	Mozzarella-Käsestange, 8cm lang, in einer knusprig ital. gewürzten Panade, vorfritiert. (1kg = 31-35 St.)	ca. 6 x 1,0 kg			je kg	✓
07832	Peppers "Red & Hot"	Rote scharfe Jalapeno-Chili-Schoten, gefüllt mit einer Frischkäse-Crème in Knusperpanade, vorfritiert. (1kg = 26-33 St.)	ca. 6 x 1,0 kg			je kg	✓
07833	Onions Rings "Thin Cut"	Saftige Zwiebelringe in knackigem Bierteig. Extra fein geschnitten, für eine hohe Stückzahl. Beer Battered.	ca. 6 x 1,0 kg			je kg	✓
07836	Chili-Cheese-Nuggets	Cremig milder Käse mit grünen Jalapeno-Chili-Stückchen in einem goldgelben Backteig, vorgebacken. (1kg = 48-53 St.)	ca. 6 x 1,0 kg			je kg	✓
07820	Seafood-Täschchen	Hauchdünner, würziger Weizenteig, umhüllt eine exklusive Gemüse-Shrimps-Füllung. Mit essbarem Faden verschlossen.	ca. 190 x 16 g			je Stück	✓
07800	Shrimps "Reisnudelpanade"	Black Tiger Shrimps mit Schwanzflosse, umhüllt von knuspriger Reisnudelpanade. Vorfritiert, in kürzester Zeit servierbereit.	ca. 150 x 20 g			je Stück	✓
07830	Shrimps "Teigmantel"	Leckerer Shrimp mit Schwanzflosse, umhüllt von krossem Weizenteigmantel. Vorfritiert, ideal zu Cocktails.	ca. 200 x 15 g			je Stück	✓
05325	Schmetterlings-Garnelen "Butterfly"	Garnelen im Schmetterlingsschnitt mit Schwanzsegment, in jap. Knusperpanade. In Fett ausbacken. (ca, 14g, 68-77 Stück)	ca. 1 x 1000 g			je Stück	✓
07563	Mini-Lachsspieße mit Shrimp	Mini-Spieße gegart, gesteckt mit paniertem Ikarimi-Lachs und Shrimps. Gegart	ca. 40 x 25 g			je Stück	✓
07564	Mini-Scampi-Spieß "Toscana"	Mediterran marinierte Scampi auf einem Spieß, bereits gegart. (3 Stück)	ca. 50 x 20 g			je Stück	✓
07931	Lachs-Rolle "Zucchini"	Handgerollter Kräuter-Crêpeteig mit geräuchertem Lachs, Schafskäse, Zucchini und Kräutern gerollt.	ca. 12 x 150 g			je Stück	
07932	Crêpe-Rolle "Lachs"	Handgerollter Crêpeteig mit Gemüsefüllung und Kürbiskern-Mantel.	ca. 10 x 200 g			je Stück	
07869	Crêpe-Rolle vegan "Apulia"	Handgerollter Kräuter-Crêpeteig mit gegartem Lachs, Frischkäse, Sauerrahm und Zwiebeln gerollt, gegart.	ca. 8 x 250 g			je Stück	
07934	Flammkuchen-Rolle "Elsass"	Handgerollter Kräuter-Crêpeteig mit Frischkäse, Schwarzwälder Speck und Zwiebeln gerollt, gegart.	ca. 8 x 270 g			je Stück	
07703	Dän. Mini-Fruchtplunder	Sortenrein, je 40x Apfeltasche, 20x Kiwi-Zopf, 20x Himbeer-Krone, 20x Himbeer-Pfirsich-Krone, vorgegärt.	ca. 100 x 40 g			je Stück	✓
07702	Dän. Mini-Plunder	Sortenrein, je 30x Mini-Zimtschnecke, 20x Salted-Caramel-Zopf, 20x Pecan-Zopf, 20x Spandauer u. 20x Mandelrolle, vorgegärt.	ca. 110 x 40 g			je Stück	✓
07713	Mini-Süße-Plunder-Mix "Sinfonie"	Je 30 St. Mini-Plunderteiggebäck, Pudding-, Apfel-, Kirsch-Körbchen, sowie Pecanschleife u. Nußschnecke vorgegärt. Topf!	ca. 120 x 42 g			je Stück	✓
07714	Mini-Butter-Croissants	Ein muss auf jedem Buffet. Saftige-lockere Croissants mit typ. Buttermote u. feinblättriger Oberfläche, vorgegärt.	ca. 150 x 25 g			je Stück	✓
07704	Süße Mini-Butter-Croissants	Mini-Buttercroissants, gefüllt zu je 20 St., mit Marzipan-, Walnusscreme-, Schoko-Nougat-Füllung. Nur aufbacken.	ca. 120 x 42 g			je Stück	✓
07712	Mini-Donuts gemischt	Mini-Hefeteigringe in 3 Sorten: Zimt/Zucker-Bestreuung, heller Glasur und dunkler Glasur mit Dekor. Fertig gebacken.	ca. 150 x 12 g			je Stück	
07710	Mini-Muffins süß	Amerikanisches Rührteig-Gebäck. Jeweils 77 Schoko- und Zitronen-Muffins, fertig gebacken, nur auftauen.	ca. 154 x 11 g			je Stück	
07700	Mini-Windbeutel	Brandteig mit feiner Sahne-Creme gefüllt, servierfertig, nur noch auftauen.	ca. 240 x 12,5 g			je Stück	
07706	Kuchen-Minis "Zitrone"	Minikuchenstücke aus leckerem Zitronen-Rührteig mit Dekor-puder überzogen, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	
07707	Kuchen-Minis "Schokolade"	Minikuchenstücke aus hellem u dunklen Rührteig mit Schokoglasur und Schokoraspel, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	
07708	Kuchen-Minis "Nuss"	Minikuchenstücke aus saftigem Nuss-Rührteig mit knackigem Haselnuss-u. Walnußdekor, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	
07709	Kuchen-Minis "Himbeere"	Minikuchenstücke aus saftigem Rührteig mit Himbeeren und rosa Fettglasur, dekoriert, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	



Zauberhaft.

tk Österreichische Spezialitäten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
60782	Rahm-Apfelstrudel "Casino"	Handwerklich gefertigter Rahmapfelstrudel aus Strudelteig, bereits vorgebacken und in Stücke zu 120g portioniert.	ca. 36 x 120 g			je Stück	✓
60810	Rahm-Apfelstrudel "Gastro"	Die große Portion, ebenso handwerklich aus Strudelteig gefertigt, vorgebacken und portioniert. Nur aufwärmen.	ca. 36 x 160 g			je Stück	✓
60812	Apfelstrudel "Premium"	Blättrig-knuspriger Butterziehteig mit frischen Äpfeln, Rum-Rosinen u. gehackten Haselnüssen gefüllt. Ungebacken, nur Tk verarbeiten	ca. 5 x 1800 g			je Stück	✓
60785	Apfelküchli	Hergestellt aus saftigen Apfelingeln, in knusprigen Backteig gehüllt, fertig gebacken. (ca. 28g)	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	✓
60815	Kaiserschmarrn "Gastro"	Österr. Spitzenprodukt. Fix und fertig gegart, wie selbstgemacht, original mit saftigen Rosinen, schnell zubereitet.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
60816	Kaiserschmarrn "ohne Rosinen"	Österr. Spitzenprodukt. Fix und fertig gegart, wie selbstgemacht, mit saftigen Rosinen, schnell zubereitet.	ca. 1 x 5,0 kg			je kg	✓
60852	Germknödel "original"	Lockerer Hefeteig, mit Pflaumenmus gefüllt und vorgegart. Mit Dampf erwärmen, mit Vanillesauce servieren.	ca. 60 x 170 g			je Stück	✓
60825	Marillen-Fruchtknödel	Bereits gegarter und gebröselter süßer Knödel, mit feinem Marillenfruchtgelee gefüllt, auch ideal als Wildbeilage.	ca. 100 x 65 g			je Stück	✓
60830	Gemüsestrudel	Vorgebackener, port. Strudel, gefüllt mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Mais und Lauch, herzhaft abgeschmeckt.	ca. 36 x 160 g			je Stück	✓



Lebensart und Tradition.

tk Elsässer Flammkuchenspezialitäten & Schwäbischer Zwiebelkuchen

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
07244	Flammkuchen oval "Teigböden"	Das Original zum Selbstbelegen. Traditionelle Rezeptur. Leicht und kross. Belegen Sie nach Ihren eigenen Ideen. Je 20 St. vac.	ca. 140 x 120 g			je Stück	✓
07222	Flammkuchenböden oval "Rahm"	Nur mit Rahm belegt. Belegen Sie Ihren Flammkuchen nach Wunsch und sparen sich schon viel Arbeit.	ca. 15 x 230 g			je Stück	✓
07221	Flammkuchen oval "Tradition"	Original Elsässer Flammkuchen in der ovalen Form. In 3-4 Minuten fertig. Mit Rahm, Zwiebeln, Schinken.	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓
07209	Flammkuchen oval "Nordische-Art"	Mit Rahm, Wildlachsstückchen und Shrimps, fein abgestimmt mit frischem Dill.	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓
07219	Flammkuchen oval "Griechische-Art"	Mediterrane Variante mit feinen Fetawürfeln, Emmentaler, Tomatenwürfel und grünen Pepperonistücken.	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓
07226	Flammkuchen oval "süßer Apfel"	Saisonal bieten wir Ihnen die Variante mit Rahm, Apfelwürfeln und Rosinen, mit Zimtucker abgestreut.	ca. 10 x 300 g			je Stück	✓
07934	Flammkuchen-Rolle "Elsass"	Handgerollter Kräuter-Crêpeteig mit Frischkäse, Schwarzwälder Speck und Zwiebeln gerollt, gegart.	ca. 8 x 270 g			je Stück	✓
07224	Flammkuchen-Starter-Paket	Alles für den Start ins lukrative Flammkuchengeschäft. Grundset bestehend aus 1 elektr. Profi-Flammkuchenofen doppelstöckig, je 1 St. Schneider u. Schieber, 5 Bretter und 2 Karton belegte Flammkuchen nach Wunsch.	ca. 1 x 1 Stück			je Stück	✓
07298	Zwiebel-Blechkuchen	Butter-Hefeteig, belegt mit feinen Zwiebeln, Räucherschinken, Gewürzen und Käserahm-Guss, fertig gebacken. (ca. 28x38cm)	ca. 4 x 2000 g			je Stück	✓

Unsere Backvielfalt.





Mit Herz und Hand gebacken.

tk Backwaren

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
55580	Frühstücks-Brötchen	Brötchen aus Weizenteig, halbgebacken, mit einem geraden Schnitt und einer rustikalen Oberfläche.	ca. 112 x 75 g			je Stück	✓
55578	Kaiser-Brötchen	Klassisches Kaiserbrötchen aus Weizenteig, auf Steinofenplatte gebacken. Nur kurz aufbacken.	ca. 90 x 70 g			je Stück	✓
55585	Roggen-Brötchen	Rundes Roggenbrötchen mit einem Längsschnitt und feiner Bemehlung.	ca. 104 x 75 g			je Stück	✓
55586	Sonnenblumenkern-Brötchen	Quadratisches Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Roggen- und Haferflocken.	ca. 100 x 85 g			je Stück	✓
55584	Mehrkorn-Brötchen	Quadratisches Brötchen, mit Leinsamen, Haferflocken, Roggenmehl, Sesam- und Sonnenblumenkernen.	ca. 100 x 85 g			je Stück	✓
55617	Käse-Brötchen	Dieses Brötchen besteht aus einem tourierten Weizenteig und ist mit Käse überbacken.	ca. 70 x 90 g			je Stück	✓
55598	Baguette-Brötchen	Längliches Weizenbrötchen mit 90g Gewicht. Ideal als Sandwichartikel.	ca. 60 x 90 g			je Stück	✓
55620	Ciabatta mit Grillstreifen	Knuspriges eckiges Ciabatta nach ital. Art, mit der typisch lockeren Krumme, mit Grillstreifen, ideal zum Belegen.	ca. 50 x 100 g			je Stück	✓
55690	Flaguette mit Olivenöl	Rustikales rundes Weizenbrot. Das frz. Sandwichprodukt ist eine Alternative zum Focaccia, mit nativem Olivenöl.	ca. 28 x 100 g			je Stück	✓
55655	Softmilch-Brötchen	Fertig gebackenes Weizen-Milch-Brötchen. Besonders softig, ideal für die Altenverpflegung. Nur auftauen.	ca. 100 x 50 g			je Stück	
55654	Rosinen-Brötchen	Fertig gebackenes saftiges Hefeteigbrötchen mit sichtbar eingebackenen Rosinen. Nur auftauen.	ca. 100 x 65 g			je Stück	
55581	Mini-Bauernbrötchen-Mix "Prestige"	Mini Mix Brötchen 6-fach, für jeden etwas dabei, bringt Abwechslung aufs Frühstücksbuffet.	ca. 200 x 40 g			je Stück	✓
55621	Frühstücks-Körbchen 4-fach	Mischkiste mit 40 Kaiserbrötchen natur, und jeweils 40 Stück Saaten-, Bäckerbrötchen Mohn und Krustenspitz.	ca. 160 x 40 g			je Stück	✓
55626	Steinofenbrot Venezia "hell"	Mediterranes ovales Steinofen-Weißbrot hell mit rustikaler, leicht bemehlter Oberfläche und Dekorschnitt, 70% vorgebacken.	ca. 24 x 285 g			je Stück	✓
55627	Steinofenbrot Venezia "dunkel"	Mediterranes ovales Steinofen-Weißbrot dunkel mit rustikaler, leicht bemehlter Oberfläche und Dekorschnitt, 70% vorgebacken.	ca. 24 x 285 g			je Stück	✓
55625	Mischkarton Rusti-Brot	Je 2 Rusti-natur und Rusti-Spezial und Zwiwbelbrot, auf Steinplatte gebacken. Körnig u. sichtbar eingebackene Saaten.	ca. 6 x 600 g			je Stück	✓
55629	Brotkorb	Vier klassische Mehrkornbrote mit Natursauerteig hergestellt und zwei knackige Kürbiskernbrote, jeweils in praktischer Kastenform	ca. 6 x 500 g			je Stück	✓
55575	Baguette-Stange	Das klassische Baguette, frisch und feinsplittrig, selbst noch nach Stunden. Mit besonders flachem Boden.	ca. 24 x 285 g			je Stück	✓
55628	Party-Stange	Weizemischbrot mit dekorativem Saaten-Dekor auf der Oberfläche. 80% vorgebacken.	ca. 26 x 280 g			je Stück	✓
55630	Bauernbaguette	Rustikales Weizenbaguette in klassischer Stangenform mit eingebackenen, saftigen Kartoffelflocken u. rustikal bemehlt.	ca. 26 x 280 g			je Stück	✓
55573	Baguette-Brot "Pariesienne"	Mildes Weizenbrot in Stangenform mit extra großem Durchmesser, vorgebacken.	ca. 22 x 440 g			je Stück	✓
55624	Steinofen-Baguette natur "Rusticata"	Baguette mit drei diagonalen Schnitten, spitz zulaufend. Goldbraun fertig gebacken und bemehlt.	ca. 22 x 310 g			je Stück	✓
55591	Hamburgerbrötchen "Standard"	Das typische Brötchen für den Hamburger-Patty. Bereits vorgeschnitten, nur noch auftauen. (4 inch/100mm)	ca. 48 x 54 g			je Stück	✓
55588	Hamburgerbrötchen "Mega-Sesam"	Großer Hamburger-Bun mit Sesamaufgabe. Bereits vorgeschnitten, nur noch auftauen. (5 inch/125mm)	ca. 24 x 80 g			je Stück	✓
55592	Burger Bun "Giant"	Extra großer Hamburger-Bun mit Sesamaufgabe. Bereits vorgeschnitten, nur noch auftauen. (6 inch/145mm)	ca. 16 x 126 g			je Stück	✓
55589	Burger Bun "Burger Roll Crystal"	Hochwertiger luftig lockerer Weizensauerteig, veredelt mit Olivenöl und Mehl bestäubt, ideal für einen hochwertigen Burger.	ca. 30 x 75 g			je Stück	✓
55596	Burger Bun "Brioche"	Für den Edelburger. Rustikales goldbraunes Weizenkleingebäck nach einer Art Brioche, nur noch auftauen. (4,5 inch/110mm)	ca. 24 x 110 g			je Stück	✓
55593	Burger Bun "Chili"	Appetitlich rot durch Zugabe von Chili im Teig. Mit Paprika-Mais-Grieß-Besreuung, nur auftauen. (5 inch/145mm)	ca. 24 x 89 g			je Stück	✓
55657	Burger Bun "Ciabatta"	Rustikales, rundes Weizenkleingebäck, nur noch auftauen.	ca. 80 x 80 g			je Stück	✓
60789	Blätterteigplatten 3,5 mm	Vielseitig einsetzbares Grundprodukt. Blätterteigplatten 3,5 mm dick und je Platte ca. 55 x 36 cm groß.	ca. 12 x 834 g			je kg	✓

Knusprig, urig, kultig.

Holzbackofen-Brote



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
55634	Zweier	Von Hand geformte runde Bûrlis aneinander gesetzt. Rustikal hergestellt (auf Vorbestellung)	ca. 36 x 180 g			je Stück	✓
55631	Vierer	Von Hand geformte runde Bûrlis aneinander gesetzt. Rustikal hergestellt (auf Vorbestellung)	ca. 18 x 355 g			je Stück	✓
55632	Haus-Brot	Weizenmischbrot mit Roggenschrot, Roggenmehl, Haferflocken Dinkel u. Leinsaat in der Krume. Über Kreuz eingeschnitten.	ca. 15 x 480 g			je Stück	✓
55659	Haus-Brot groß	Der große Bruder von unserem Haus-Brot. Ein echter Hingucker. (auf Vorbestellung)	ca. 5 x 2000 g			je Stück	✓
55636	Mehrkorn-Brot	Sauerteigbrot mit frischen Weizenkeimen, bestreut mit heller und dunkler Leinsaat, Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Roggenschrot. Kräftige, aromatische Kruste und saftiger Krume.	ca. 18 x 410 g			je Stück	✓
55639	Landbrot	Aromatisches Weizenmischbrot, mit Sauerteig u. frischen Weizenkeimen. Länglicher rustikaler Schnitt, mit Mehl bestäubt.	ca. 11 x 750 g			je Stück	✓
55651	Deutsches Bauernbrot	Roggenmischbrot mit Sauerteig und rustikaler Kruste.	ca. 18 x 500 g			je Stück	✓
55633	Wilder Weizen	Vorgebackenes, dunkles rustikales Weizenbrot mit wildem Riss, mit dem typischen Holzofengeschmack. (auf Vorbestellung)	ca. 18 x 420 g			je Stück	✓
55653	Kûrbiskern-Brot	Weizenmischbrot mit Sauerteig und Kûrbiskernen.	ca. 20 x 400 g			je Stück	✓
55649	Gewûrz-Brot	Roggenmischbrot mit Sauerteig und rustikaler Kruste. Mit Koriander, Anis sowie Kûmmel.	ca. 18 x 500 g			je Stück	✓
55650	Gewûrz-Brot groß	Der große Bruder von unserem Gewûrz-Brot in rund. Ein echter Hingucker. (auf Vorbestellung)	ca. 4 x 2500 g			je Stück	✓
55590	Kerniges Dinkel-Apfel-Brot	Dinkelbrot mit Äpfeln, Sonnenblumen- u. Kûrbiskernen, Leinsamen. Typ. Holzofengeschmack. (auf Vorbestellung)	ca. 15 x 550 g			je Stück	✓
55644	Baguette "Tomaten"	Weizenbrot mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln, sowie Meersalz und Oregano.	ca. 15 x 410 g			je Stück	✓
55646	Baguette "Oliven"	Weizenbrot mit reichlich dunklen und grünen Oliven, sowie Meersalz und Oregano.	ca. 20 x 410 g			je Stück	✓
55647	Baguette "Feta & Peperoni"	Weizenbrot mit original griechischem Fetakäse, Paprika und kleinen Peperoni, sowie Knoblauch und ital. Kräutern.	ca. 15 x 410 g			je Stück	✓
55643	Baguette "Pane di Frutta"	Weizenbrot mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Feigen und Mandeln.	ca. 15 x 410 g			je Stück	✓
55642	Baguette "Apfel-Walnuss"	Weizenbrot mit getrockneten Äpfeln und Walnüssen, rustikal hergestellt im Holzofen.	ca. 18 x 400 g			je Stück	✓
55645	Baguette "Grano Naturo"	Weizenbrot natur handwerklich rustikal hergestellt im Holzofen gebacken. Kräftige aromatische Kruste und saftiger Krume.	ca. 18 x 380 g			je Stück	✓
55637	Baguette "dunkel"	Dunkles Weizenbrot mit Roggenschrot, Meersalz u. hellem Leinsaat bestreut, von Hand gedreht.	ca. 16 x 410 g			je Stück	✓
55648	Mixkarton Holzofen-Brote	Mischkarton bestehend aus je 3 Stück Oliven-, Tomaten-, Pane di Frutta, Grano Naturo und Feta & Peperoni Broten.	ca. 5 x 3 Stück			je Stück	✓

BACK:kult

Knuspriger! Uriger! Kultiger!

Rustikale Brote aus dem Holzbackofen nach traditionsreichen Rezepturen.



Leckerer zum Naschen.

tk Snacks herzhaft & süß

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
55116	Laugenbrezel groß	Handwerklich gewickelt, gelaugt und vorgegart. Knusprig gebacken ein Genuss. Hagelsalz jedem Karton beigelegt.	ca. 80 x 100 g			je Stück	✓
55122	Laugen-Brezel mit Butter	Der Knüller! Fertig gebackene Laugenbrezel mit gesalzener Butter gefüllt. Zum Kalt- und Warmverzehr.	ca. 48 x 79 g			je Stück	✓
55118	Laugen-Stange	Gelaugt und vorgegart. Hagelsalz jedem Karton beigelegt.	ca. 35 x 100 g			je Stück	✓
07230	Pizza-Snack "Classico"	Hefeteigfladen belegt mit roter und grüner Paprika, Raspelkäse und ordentlich Salamistücken. Schnell zubereitet.	ca. 36 x 157 g			je Stück	✓
07225	Pizza-Ecke "Margherita"	Hefeteigfladen belegt mit Tomatensauce und Raspelkäse. Ideal zum individuellen Nachbelegen, als Snack oder Abendgericht.	ca. 36 x 132 g			je Stück	✓
07227	Pizzaböden "Basis" 1/1 GN	Bereits vorgebackene dünne Pizzateigböden im 1/1 GN-Format. Zum individuellen selbst Belegen.	ca. 20 x 430 g			je Stück	✓
07243	Pizzaböden "Tomate" 1/1 GN	Bereits vorgebackene dünne Pizzateigböden im 1/1 GN-Format. mit Tomatensauce bestrichen., zum individuellen selbst Belegen.	ca. 7 x 1000 g			je Stück	✓
07240	Pizza "Margherita" rund	Original ital. Steinofnpizza, vorgebacken Ø 30cm. Belegt mit Tomatensauce u. Mozzarella-Käse. Zum Belegen und verfeinern.	ca. 8 x 400 g			je Stück	✓
07241	Pizza "Prosciutto" rund	Original ital. Steinofnpizza, vorgebacken Ø 30cm. . Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse u. Kochschinken.	ca. 8 x 430 g			je Stück	✓
07242	Pizza "al Salamino" rund	Original ital. Steinofnpizza, vorgebacken Ø 30cm. Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse u. Edelsalami.	ca. 8 x 450 g			je Stück	✓
07280	Frühlingsrolle "Export"	Dünn gerollte, knusprige Teigtasche mit einer Füllung aus frischem Gemüse und Hähnchenbrustfleisch. Vorfrittiert.	ca. 15 x 170 g			je Stück	✓
07281	Frühlingsrolle "Vegetaria"	Dünn gerollte knusprige Teigtasche mit einer leckeren Füllung aus Sojakeimlingen und Gemüse. Vorfrittiert.	ca. 20 x 150 g			je Stück	✓
07325	Back-Camembert	Knuspriger dänischer Backcamembert paniert und bereits vorgebacken. Als Snack, Vorspeise oder Beilage einsetzbar.	ca. 24 x 75 g			je Stück	✓
07328	Hetax-Käse im Backteig	Vorgebackener Back-Feta (45% Fett i.Tr.) mild im Geschmack und in Knusperpanade. Die feine Variante.	ca. 24 x 75 g			je Stück	✓
07873	Weizentortilla "Wraps"	Die klassischen Weizentortilla natur 30cm, sowohl süß als auch herzhaft einsetzbar. z.B. für Wraps, nur noch auftauen.	ca. 144 x 13 g			je Stück	✓
55129	Butter-Croissants groß "Premium"	Feinste vorgegarte Butter-Croissants in einer Top-Qualität und besonderen Größe. Auftauen und goldbraun backen.	ca. 120 x 80 g			je Stück	✓
55124	Butter-Croissants klein	Feinste vorgegarte Butter-Croissants in einer Top-Qualität und in der kleinen Variante. Auftauen und goldbraun backen.	ca. 120 x 55 g			je Stück	✓
55132	Schinken-Käse-Croissant	Vorgegarter Teigling mit einer herzhaften Schinken-Käsefüllung und Käseraspel als Aussendekor.	ca. 68 x 105 g			je Stück	✓
55126	Nuss-Nougat-Butter-Croissant XXL	Buttercroissant mit einer feinen Nuss-Nougat-Füllung und geraspelten Nüssen als Aussendekor.	ca. 56 x 110 g			je Stück	✓
55128	Marzipan-Butter-Croissant XXL	Vorgegarte Buttercroissant mit einer Marzipanfüllung und Mandelplättchen als Aussendekor.	ca. 56 x 110 g			je Stück	✓
55125	Schoko-Butter-Croissant	Vorgegarte Buttercroissant mit einer halbbitteren Schokocreme-Füllung.	ca. 60 x 90 g			je Stück	✓
55127	Butter-Croissant "Schoko-Puddingcreme"	Vorgegartes und eckiges Butter-Plunderteiggebäck mit Schokolade und Puddingcreme, der Butteranteil beträgt 15%.	ca. 60 x 90 g			je Stück	✓
55274	Nuss-Ecken	Klassische Dreieckform. Mübteigboden mit einer feinen Nussmasse. Boden u. Kanten mit Kuvertüre überzogen. Nur auftauen!	ca. 50 x 100 g			je Stück	
55290	Berliner	Beliebtes lockeres Hefeteig-Fettgebäck mit Fruchtfüllung. Nicht nur auf Fasching gefragt. Verzehrfertig.	ca. 48 x 65 g			je Stück	
55293	Donuts gezuckert	Der amerik. Teilchen-Klassiker! Hochwertiger gebackener Hefeteig mit Zuckerglasur überzogen. Fertig gebacken.	ca. 72 x 49 g			je Stück	
55275	Donuts choc	Leckerer Hefeteigring in Fett gebacken und mit einer kakaohaltigen Fett-Glasur dekoriert.	ca. 48 x 51 g			je Stück	
55298	Muffin Blueberry	Amerikanisches Rührteigkleingebäck mit fruchtigen Kultur-Heidelbeeren angereichert und mit Puderzucker bestäubt.	ca. 40 x 82 g			je Stück	
55295	Muffin Schoko	Hochwertiges Rührteiggebäck mit leckeren Schokostückchen und einem Dekor aus Schokolade und gehackten Haselnüssen.	ca. 40 x 82 g			je Stück	

bindi

fantasia nel dessert®



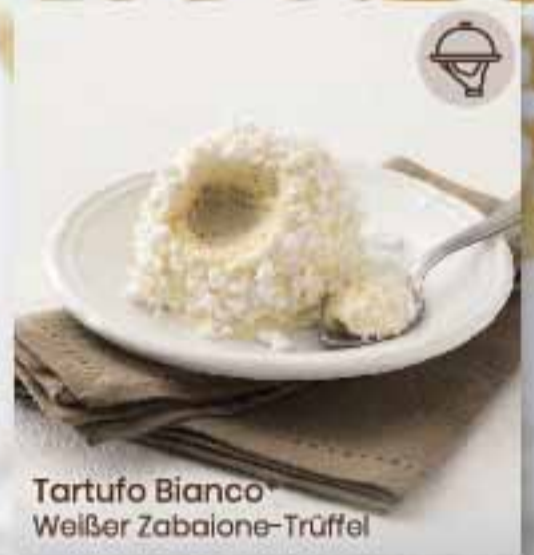
Semifreddo Torroncino*
Nugat-Parfait



Soufflé al Cioccolato*
Dunkles Schokoladensoufflé



Pizza Margherita
Pizza mit Mozzarella



Tartufo Bianco*
Weißer Zabaione-Trüffel

*Weitere Geschmacksvarianten erhältlich!

So geht Mise en Place, auf Italienisch!

Entdecke eine Auswahl unserer hochwertigen TK-Desserts, die dich in deinem Geschäft unterstützen!



Ready
in 60 Seconds



Ready
to Serve



Ready
for Delivery

bindi.de | bindi.at



Mehr Infos dazu



Genussmomente.

tk Kuchen & Torten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
60620	Pistazien-Mohn-Torte	Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen Himbeerfüllung auf Nußbiskuit. Mit Marzipan umhüllt und garniert. (28cm)	ca. 4 x 2250 g			je Stück	
60630	Marzipan-Creme-Torte	Cremetorte mit Marzipanmantel. Aus Biskuitböden, Amaretto, Schokostückchen u. Himbeeren, Walnussdekor. (28cm)	ca. 4 x 1950 g			je Stück	
60432	Frankfurter-Kranz "Premium"	Sandmasseböden, Buttercreme u. Sauerkirschfüllung. Garniert mit Krokant und Kirschen. 20er Einteilung. (28cm)	ca. 2 x 2400 g			je Stück	
60165	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	2 helle Wiener-Biskuitböden mit Käsesahne gefüllt, reichlich mit Himbeeren belegt, Mandelbiskuitrand. (28cm)	ca. 4 x 2500 g			je Stück	
60103	Schwarzwälder-Kirsch-Torte	Frische Sahne, saftige Sauerkirschen, Kirschwasser, Schoko-Biskuit. Typisch garniert mit Sahnekuppel. (28cm)	ca. 4 x 2100 g			je Stück	
60903	Eierlikör-Schoko-Torte	Heller Biskuitboden und Rührteigboden, gefüllt mit Birnenfruchtfüllung, Schoko- und Eierlikörsahne. (28cm)	ca. 4 x 1400 g			je Stück	
60799	Mousse-au-chocolat-Torte	Zwischen 2 Tortenböden befindet sich schwarze Mousse und weiße Schokosahne, mit Schokospänen dekoriert. (28cm)	ca. 4 x 1500 g			je Stück	
60107	Tiramisu-Torte "Venedig"	Kaffee getränkte Biskuitböden, dazwischen Amaretto aromatisierte Frischkäsesahne, mit Kakao abgestäubt. (28cm)	ca. 4 x 1750 g			je Stück	
60205	Latte-Macchiato-Torte	Kuppelförmig, Schoko-biskuitböden mit feiner Kaffee- und Vanillesahne. Garniert mit weißen Schokospänen. (28cm)	ca. 4 x 1850 g			je Stück	
60215	Maulwurf-Torte	Dunkle Biskuitböden mit Vanillesahne mit Mandarinen und Schokostückchen, Kuppel mit Kekskrümmel, geschnitten. (28cm)	ca. 4 x 2000 g			je Stück	
60134	Schoko-Sahne-Torte	Aus frischer Sahne, mit feiner Schokolade und Schokoladen-Biskuitböden. Reichlich ausgarniert. (28cm)	ca. 4 x 1900 g			je Stück	
60141	Nuß-Sahne-Torte	Wiener-Boden, frische Nuss-Sahne, geröstete Haselnüsse und Sahnetupfer mit ganzen Haselnüssen. (28cm)	ca. 4 x 1900 g			je Stück	
60158	Käse-Sahne-Torte	Frische Sahne, Quark und Joghurt zwischen feinen Biskuitböden. Abgedeckt mit abgestäubtem Biskuitdeckel. (28cm)	ca. 4 x 1800 g			je Stück	
60172	Erdbeer-Frischkäse-Sahne-Torte	Leckere Frischkäse-Sahne und Erdbeer-Frischkäse-Sahne auf einem Kekskrümmelteig. (28cm)	ca. 4 x 1900 g			je Stück	
60174	Pfirsich-Melba-Sahne-Torte	Pfirsichsahne auf Biskuitböden. Mit Pfirsich- und Himbeerfüllung. Mandelbiskuitband als Randgarnierung. (28cm)	ca. 4 x 1950 g			je Stück	
60179	Frischkäse-Sahne-Torte	Mit Sahne verfeinerter Frischkäse auf einem Kekskrümmelteig, dekoriert mit Mandarinen in Geleeguss (28cm).	ca. 4 x 1950 g			je Stück	
60793	Zitronen-Sahnerolle	Naturbelassener Zitronensaft in frischer Sahne, eingeschlagen in lockeren Biskuitteig. Ungeschnitten, 36cm.	ca. 6 x 800 g			je Stück	
60795	Erdbeer-Sahnerolle	Frische Erdbeersahne u. köstliche Erdbeerfruchtfüllung Umhüllt von einer hellen lockeren Biskuitmasse. Ungeschnitten, 36cm.	ca. 6 x 800 g			je Stück	
60794	Cappuccino-Sahnerolle	Kakaobiskuit mit einer leckeren Cappuccino-Sahnefüllung, dekoriert mit Schokospänen. Ungeschnitten, 36cm.	ca. 6 x 800 g			je Stück	
60462	Mandel-Bienenstich	Lockere Vanillesahne-Füllung in zartem Hefeteig, bedeckt mit Mandel-Honig-Glasur. Angeschnitten in 14 Stücke. (28cm)	ca. 4 x 1300 g			je Stück	
60325	Sacher-Torte	Nach klassischem Rezept mit edlen Zutaten. Füllung aus Aprikosenkonfitüre und Nuss-Schokoüberzug. (28cm)	ca. 4 x 1400 g			je Stück	
60185	Karotten-Nuß-Kuchen	Haselnuß-Karotten-Rührmasse mit frischen Rübenschnitzeln, heller Glasur und Marzipanrübendekor, vorgeschnitten. (28cm)	ca. 4 x 1400 g			je Stück	
60500	Apfelstreusel-Kuchen	Ein Hefe-Mürbeteig mit frischen Apfelstücken und Rosinen, abgedeckt mit goldgelben Streuseln. (28cm)	ca. 4 x 2000 g			je Stück	
60490	Gourmet Apfeltorte	Von Hand eingelegte frische Apfelstücke, auf Hefemürbeteig, bedeckt mit Mandelblättchen. Geschnitten (28cm). Laktosefrei	ca. 4 x 2250 g			je Stück	
60451	Pflaumenstreusel-Kuchen	Lockerer Rührteigkuchen mit Nuss und Zimt sowie reichlich saftigen Pflaumen und knusprigen Streuseln. (28cm)	ca. 4 x 1750 g			je Stück	
60449	Rahmkäsekuchen ohne Rosinen	Käsekuchenmasse mit frischem Quark, Sauerrahm auf einem Hefemürbeteig nach schwäbischer Art. (28cm)	ca. 4 x 2000 g			je Stück	
60495	Aprikosen-Rahmkäsekuchen	Käsekuchenmasse mit frischem Quark, Sauerrahm auf einem Hefemürbeteig, mit Aprikosenhälften bedeckt, abgeglänzt. (28cm)	ca. 4 x 2100 g			je Stück	
60465	Birnen-Joghurt-Kuchen	Saftige Sandmasse mit leckerer Joghurtcreme und saftigen Birnenspalten. Vorgeschnitten in 12 Stücke. (28cm)	ca. 4 x 1400 g			je Stück	
60438	Marmor-Kranz	Saftige Sandmasse, hell und dunkel marmoriert, mit Schokol Blüten dekoriert, ca. 16-20 Portionen. (22cm)	ca. 4 x 1100 g			je Stück	
60440	Zitronen-Kranz	Schmackhafte Sandmasse mit Zitronenfrucht und Zitronenroma bestäubt mit Puderzucker, ca. 16-20 Stücke. (22cm)	ca. 4 x 1100 g			je Stück	

Kuchen & Torten **tk**

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
60155	Erdbeerkuchen	Zwei Biskuitböden auf Mürbteigboden, mit Buttermilch-Sahne gefüllt und aromatischen Erdbeeren bedeckt. (28cm)	ca. 4 x 2250 g			je Stück	
60170	Himbeerkuchen	Zwei Biskuitböden auf Mürbteigboden, mit Vanille-Sahne gefüllt. Obenauf fruchtige Himbeeren mit Guss. (28cm)	ca. 4 x 2050 g			je Stück	
60175	Beerentorte mit Waldfrüchten	Zwei Biskuitböden auf Mürbteigboden, mit Vanille-Sahne gefüllt. Obenauf frische fruchtige Waldeeren mit Guss. (28cm)	ca. 4 x 2050 g			je Stück	
60176	Exotic-Torte	Zwei Biskuitböden auf Mürbteigboden, mit Vanille-Sahne gefüllt. Obenauf exotische Früchte mit Guss. Bereits geschnitten. (28cm)	ca. 4 x 2250 g			je Stück	
60921	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	Aus frischer Sahne, Sauerkirschen und Kirschwasser, sowie Schoko-Biskuitböden. Vorgeschnitten in 20 St. per Platte.	ca. 3 x 2250 g			je Stück	
61001	Mandel-Bienenstich-Schnitte	Lockere Vanille-Sahnefüllung in zartem Hefeteig, bedeckt mit Mandel-Honigglasur. 20 Stücke per Platte.	ca. 3 x 1800 g			je Stück	
60926	Mandarinen-Sahne-Schnitte	Zwei Wiener Biskuitböden, gefüllt mit Vanillesahne, bedeckt mit Mandarinensegmenten in Guss. 20 Stücke per Platte.	ca. 3 x 2900 g			je Stück	
60927	Beeren-Sahne-Schnitte	Zwei Schokobiskuit-Böden, gefüllt mit Vanillesahne, darauf fruchtige Waldbeeren mit Guss. 20 Stücke per Platte.	ca. 3 x 2650 g			je Stück	
60938	Himbeer-Sahne-Schnitte	Ein heller und dunkler Biskuitboden mit Sahnefüllung. Obenauf mit feinen Himbeeren und Tortenguss bedeckt.	ca. 3 x 2500 g			je Stück	
60829	Erdbeer-Frucht-Schnitte	Leckere Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, belegt mit Erdbeerehälften. 20 Portionen je Platte.	ca. 3 x 2900 g			je Stück	
61005	Erdbeer-Joghurt-Schnitte	Helle Biskuitböden mit Erdbeer-Joghurt-Sahne und halbierten Erdbeeren gefüllt. 20 Stücke per Platte.	ca. 3 x 2800 g			je Stück	
60922	Käse-Sahne-Schnitte mit Mandarinen	Helle Biskuitböden mit frischer Käse-Sahne aus Sahne, Quark u. Joghurt, sowie Mandarinstücken gefüllt. 20 St. per Platte.	ca. 3 x 1750 g			je Stück	
61004	Tiramisu-Sahne-Schnitte	Zwei Kaffee getränkte Wienerböden, gefüllt mit Amaretto-Frischkäse-Sahne. Garniert, 20 Stücke per Platte.	ca. 3 x 2250 g			je Stück	
60939	Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte	Rührteig mit Schokostreuseln, bedeckt mit Himbeeren und Vanillesahne, aufwendig dekoriert. 20 Stücke per Platte.	ca. 3 x 1700 g			je Stück	
61006	Donauwelle "Premium"	Das Original, mit der feinen Schokoladenglasur! Helle- u. dunkle Sandmasse mit Sauerkirschen u. Vanillesahne. 20 St. per Platte.	ca. 3 x 1950 g			je Stück	
61000	Donauwelle	Feine Vanille- und Schokoladensandmasse mit Sauerkirschen, gefüllt mit einer Vanillesahne. Kakao abgestäubt. 20 St. per Pl.	ca. 3 x 1950 g			je Stück	
60861	Käse-Blechkuchen	Saftige Rahmkäsefüllung mit frischem Quark und Sauerrahm, o. Rosinen auf einem Quarkeig, 21 Stücke je Platte.	ca. 3 x 2750 g			je Stück	
60803	Russischer Zupfkuchen	Schokoladen-Quarkeigboden gefüllt mit Rahm-Quarkmasse. Abgedeckt mit Schoko-Streuseln. 20 St. geschnitten.	ca. 3 x 3000 g			je Stück	
60838	Apfelstreusel-Blechkuchen	Mürbteig mit stückiger Apfelfüllung, bedeckt mit krossen Streuseln. 38x25cm, 21 St. geschnitten.	ca. 3 x 2800 g			je Stück	
60809	Wiener Apfel-Blechkuchen	Sandmasse mit Karamelgeschmack, Walnüssen und Äpfeln, garniert mit Haselnüssen u. Karamelglasur, 20 St. geschnitten.	ca. 3 x 1900 g			je Stück	
60865	Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen	Mürbteig mit feiner Quark-Mohnfüllung, dekoriert mit Streuseln. Vorgeschnitten in 20 Stücke je Platte.	ca. 3 x 2800 g			je Stück	
60835	Kirschstreusel-Blechkuchen	Quark-Hefeteig mit Kirschfüllung dekoriert mit Streuseln, Vorgeschnitten in 21 Stücke.	ca. 3 x 2800 g			je Stück	
60802	Pflaumenstreusel-Blechkuchen	Feiner Joghurthefeteig mit saftigen Pflaumen und knusprigen Streuseln belegt. Geschnitten in 21 Stücke je Platte.	ca. 3 x 2500 g			je Stück	
60805	Pudding-Streusel-Blechkuchen	Quark-Hefeteig mit Puddingfüllung dekoriert mit Streuseln, Vorgeschnitten in 21 Stücke.	ca. 3 x 2400 g			je Stück	



Genussmomente.

tk Kuchen & Torten

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
60868	Aprikosen-Blechkuchen	Rührteig belegt mit Aprikosen, abgeglänzt und mit Pistazienstückchen dekoriert, vorgeschnitten in 21 Stücke je Platte.	ca. 3 x 2600 g			je Stück	
60874	Kirsch-Blechkuchen	Rührteig mit Cremefüllung, dekoriert mit Kirschen und gehobelten Mandeln, vorgeschnitten in 21 Stücke je Platte.	ca. 3 x 1540 g			je Stück	
60875	Himbeer-Kokos-Blechkuchen	Rührteig Vanille mit einer Himbeerfüllung. Dekoriert mit Kokosflocken. Geschnitten in 21 Portionen.	ca. 3 x 2050 g			je Stück	
60880	Schoko-Kokos-Blechkuchen	Saftige Schokorührmasse mit einer Kokosfüllung. Dekoriert mit Kokosflocken. Geschnitten in 21 Portionen.	ca. 3 x 2500 g			je Stück	
60873	Schoko-Rote-Grütze-Blechkuchen	Schokorührteig gefüllt mit roter Grütze, dekoriert mit weißer und dunkler Glasur, vorgeschnitten in 21 Stücke je Platte.	ca. 3 x 1440 g			je Stück	
60869	Toffee-Nuss-Blechkuchen	Haselnussrührteig mit Toffee u. Haselnuss-Puddingfüllung, dekoriert mit Nüssen. Vorgeschnitten in 21 Stücke je Platte.	ca. 3 x 2000 g			je Stück	
60850	Marmor-Blechkuchen	Der zeitlose Klassiker aus heller und dunkler Sandmasse. Mit Schokoblüten dekoriert und in 24 Port. vorgeschnitten.	ca. 3 x 1700 g			je Stück	
60855	Schoko-Blechkuchen	Feine Schokoladenrührmasse dekoriert mit Schokoladenblüten in zartbitter. Vorgeschnitten in jeweils 24 Stücke je Platte.	ca. 3 x 1400 g			je Stück	
60860	Zitronen-Blechkuchen	Fruchtig frischer Rührteig mit Zitrone, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpudder. Vorgeschnitten in 24 Stücke je Platte.	ca. 3 x 1400 g			je Stück	
60863	Nuß-Karamell-Blechkuchen	Karamel- und Haselnußrührmasse gestrudelt mit gehobelten Haselnüssen dekoriert. Vorgeschnitten in je 24 Stücke.	ca. 3 x 1550 g			je Stück	
60867	Apfel-Mandel-Blechkuchen	Lockere Sandmasse mit saftigen Apfelstücken und Mandelblättchen. Vorgeschnitten in je 24 Stücke.	ca. 3 x 2250 g			je Stück	
60890	Butterstreusel-Blechkuchen	Süßer Hefeteig, mit einer feinen Vanillecreme und knusprigen Butterstreuseln. Vorgeschnitten in je 24 Stücke.	ca. 3 x 1600 g			je Stück	
07706	Kuchen-Minis "Zitrone"	Minikuchenstücke aus leckerem Zitronen-Rührteig mit Dekorpudder überzogen, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	
07707	Kuchen-Minis "Schokolade"	Minikuchenstücke aus hellem u dunklen Rührteig mit Schokoglasur und Schokoraspel, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	
07708	Kuchen-Minis "Nuss"	Minikuchenstücke aus saftigem Nuss-Rührteig mit knackigem Haselnuss-u. Walnußdekor, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	
07709	Kuchen-Minis "Himbeere"	Minikuchenstücke aus saftigem Rührteig mit Himbeeren und rosa Fettglasur, dekoriert, geschnitten. 144 St. je Platte.	ca. 2 x 2450 g			je Stück	



tk Süßes für spezielle Ernährung

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
60732	Schoko-Sahne-Schnitte Gluten & Laktosefrei	Leckere laktosefreie Schokosahne auf einem glutenfreien dunklen Rührteigboden, mit Kakao abgestäubt. 18 St./Platte.	ca. 6 x 1000 g			je Stück	
60731	Ananas-Käse-Sahne-Schnitte Gluten & Laktosefrei	Laktosefreie Käsesahne mit Ananas-Stückchen und Ananaszubereitung auf glutenfreien Biskuitboden. 18 St. pro Platte.	ca. 6 x 1100 g			je Stück	
60734	Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte Gluten & Laktosefrei	Laktosefreie Käsesahne mit Erdbeer-Stückchen und Erdbeerzubereitung auf glutenfreien Biskuitboden. 18 St. pro Platte.	ca. 6 x 1300 g			je Stück	
60490	Gourmet Apfeltorte Laktosefrei	Von Hand eingelegte frische Apfelstücke, auf Hefemürbteig, bedeckt mit Mandelblättchen. Geschnitten (28cm).	ca. 4 x 2250 g			je Stück	



Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
60329	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	Rührteigböden mit Kirschwasser-Sahne u. fruchtigen Kirschezubereitung gefüllt, dekoriert mit Schokospänen und Sahnetupfen.	ca. 12 x 125 g			je Stück	
60326	Donauwelle	Feine Sandmasse aus Vanille und Schokolade, mit Sauerkirschen und einer edlen Vanille-Sahnecreme, bedeckt.	ca. 16 x 131 g			je Stück	
60308	Erdbeer-Buttermilch Schnitte	Locker aufgeschlagene Sahne mit Buttermilch-Geschmack zwischen zwei Rührteigböden, reich gedeckt mit Erdbeerhälften.	ca. 12 x 167 g			je Stück	
60375	Panna-Cotta Orangen Schnitte	Panna-Cotta-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, gedeckt mit Orangenscheiben und abgeglänzt mit Tortenguss.	ca. 12 x 146 g			je Stück	
60320	Mandarinen-Käsesahne- Schnitte	Zwei Rührteigböden mit leckerer Käse-Sahne-Füllung. Mit Mandarinenfilets belegt, abgeglänzt mit fruchtigem Tortenguss.	ca. 12 x 167 g			je Stück	
60331	Kirschen-Michel-Schnitte	Auf krossem Mürbeteigboden liegt ein lockerer und saftiger Rührteig mit eingesunkenen Kirschen, abgestäubt mit Dekorpuder.	ca. 16 x 156 g			je Stück	
60373	Rahm-Käse-Blechkuchen	Saftige Rahmkäse-Füllung ohne Rosinen auf leckerem Quarkteig, nach alter Rezeptur, mit besten Zutaten hergestellt.	ca. 6 x 194 g			je Stück	
60376	Apfel-Streusel-Schnitte	Mürbeteig mit einer Schicht aus frischen Äpfeln und Rosinen. Abgerundet mit Apfelspalten und groben Butterstreuseln.	ca. 16 x 206 g			je Stück	
60321	Mohn-Streusel-Schnitte	Mohn-Pudding-Creme auf einem hellen Rührteig. Ganzflächig abgedeckt mit Butterstreuseln und mit Dekorpuder abgestreut.	ca. 16 x 147 g			je Stück	
60361	Erdbeer-Fruktkuchen	Dünner Mürbeteig darauf ein lockerer Biskuitboden u. Pudding. Belegt mit Erdbeerhälften, abgeglänzt. (ungeschnitten)	ca. 1 x 1750 g			je Stück	
60362	Rahm-Käse-Kuchen	Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung. Wie hausgemacht. (ungeschnitten)	ca. 1 x 2150 g			je Stück	
60360	Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen	Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung, belegt mit Mandarinenfilets und abgeglänzt mit Tortenguss. (ungeschnitten)	ca. 1 x 2150 g			je Stück	
60363	Apfelkuchen mit Butter-Streusel	Mürbeteig, auf dem eine saftige Apfelfüllung liegt. Bedeckt mit Apfelspalten u. knusprigen Butterstreuseln. (ungeschnitten)	ca. 1 x 2000 g			je Stück	
60371	Gedekte Apfeltorte	Unter einem Mürbeteigdeckel befindet sich eine saftige Apfelfüllung aus „Cripps-Pink-Äpfeln“. Geschnitten in 12 Stücke.	ca. 12 x 208 g			je Stück	
60368	Rübli-Torte	Rührteigkuchen mit Karottenstückchen u. Haselnüssen, mit weißer Fettglasur, dekoriert mit Marzipan-Rübli-Auflegern. (ungeschnitten)	ca. 1 x 1500 g			je Stück	
60369	Marmor-Napf-Kuchen "Gugelhupf"	Wie hausgemacht aus der klassischen „Napf-Form“. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen u. mit Dekorpuder abgestreut. Ø24cm.	ca. 1 x 1200g			je Stück	
60366	Nuss-Schoko-Kuchen	Runder Nussrührteigkuchen mit Schokostückchen u. Tupfen aus Schokoladencreme. Fein dekoriert, vorgeschnitten in 12 Stücke.	ca. 12 x 129 g			je Stück	
60372	Torte Royal	Fünf helle Biskuitböden zwischen leckerer, mit Brandy-Aroma verfeinerter Kakaosahne. Ø 28 cm Durchmesser, ungeschnitten.	ca. 1 x 2200 g			je Stück	
60366	Himbeer-Käse-Sahne-Torte	Käsesahne zwischen hellem Biskuit auf feinem Mürbeteigboden. Belegt mit Himbeeren und mit Geleeguss überzogen. Ø 28 cm.	ca. 1 x 2200 g			je Stück	
60370	Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	Mandarinstückchen verfeinerte Käse-Sahne-Füllung, auf einem Biskuitboden, belegt mit Mandarinenfilets Ø 28 cm, ungeschnitten.	ca. 1 x 2500 g			je Stück	
60365	Frankfurter Kranz	Der Klassiker! Rinder Sandkuchen gefüllt mit zarter Buttercreme und feinerherber Vierfrucht-Füllung. Garniert. (Enthält Alkohol)	ca. 1 x 1600 g			je Stück	
60367	Mango Crème-Fraiche-Torte	Lockere Crème Fraiche-Sahne verstrudelt mit einer Mango-Fruktzubereitung zwischen lockeren Biskuitböden. (ungeschnitten)	ca. 1 x 2200 g			je Stück	
60374	Schwarzwälder-Kirsch-Torte	Auf einem lockeren Boden liegt eine Kirschruchtzubereitung aus ganzen Kirschen, bedeckt mit einer dunklen Sahnefüllung. Darauf wechseln sich dunkle Biskuitböden mit Kirschwasser-Sahne ab. Dekoriert mit Garnierkirschen und Schokospänen. (enthält Alkohol)	ca. 1 x 1700 g			je Stück	
60402	Schoko-Creme-Torte "American Style"	Der Typisch amerikanische Chocolate Cake! Leckere Kakaocreme liegt zwischen dunklen Schokoladenrührteigböden. Ungeschnitten.	ca. 12 x 159 g			je Stück	
60401	Cheese Cake "American Style"	Hochwertige Doppelrahm-Frischkäsefüllung auf einen typisch amerikanischen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln. That's it!	ca. 12 x 121 g			je Stück	
60403	Cream Cheese Cake "New York Style"	America's Best Choice! Auf einem leckeren Mürbeteig-Bröselboden befindet sich eine cremig-samtige Käsemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe.	ca. 14 x 139 g			je Stück	



Genussmomente.


bindi
fantasia nel dessert*

tk Italienische Dessertideen
& köstliche Kuchen

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
38045	Profiteroles "Bianco"-Schale	24 mit Vanillesahne gefüllte und mit weißer Schokoladen-Crème überzogene Brandteigkugeln in einer Schale.	1 x 1100 g (24 x 45 g)			je Stück	
38042	Profiteroles "Scuro"-Schale	24 mit Vanillecrème gefüllte und mit Schokoladen-Crème überzogene Brandteig-Kugeln in einer Schale	ca. 1 x 1100 g			je Stück	
38040	Tiramisù "Big"-Schale	Typisch italienisch! Aus mit Kaffeelikör beträufeltem Biskuit und bedeckt mit Kaffee- und Zabaglione-Crème ca. 20 Portionen.	ca. 1 x 1750 g			je Stück	
38044	Tiramisù-Riegel "Rustica"	Köstliche Zabaione Crème und eine zarte Kaffeenote machen das Produkt zu einem vielseitig einsetzbaren Klassiker, in Riegelform gefertigt für portionsgerechtes Schneiden (ca. 10 Stücke).	ca. 1 x 900 g			je Stück	
38032	Cassata "Pistacchio"	Traditionelle sizilianische Spezialität mit Zabaglione-Eiscreme, Pistazien- Eis und einer Eiscreme aus kandierten Kirschstückchen, Orangenwürfeln und Haselnussstückchen.	ca. 16 x 100 g			je Stück	
38030	Cassata "Artigiande"	Traditionelle Eiscreme aus Sizilien mit einer Lage Zabaglione-Eiscreme, Schoko-Eis und mit kandierten Fruchtstückchen ausgelegt.	ca. 16 x 100 g			je Stück	
38034	Tartufo "Classico"	Zabaglione umhüllt mit Glanduia- Crème, bedeckt mit Kakao und Nuss-Stückchen.	ca. 12 x 75 g			je Stück	
38036	Tartufo "Bianco"	Feinste Kaffee- und Zabaglione- Crème, mit weißen Baiser-Stückchen ausdekoriert.	ca. 12 x 75 g			je Stück	
38038	Soufflé "al Cioccolato"	Mini Biskuitkuchen gefüllt mit Schoko-Crème, kalt oder warm mit einer Kugel Eis oder mit frischen Früchten servieren.	ca. 12 x 100 g			je Stück	
60785	Kärtner Apfelküchli	Hergestellt aus saftigen Apfelingeln, in knusprigen Backteig gehüllt, fertig gebacken. (ca. 28g)	ca. 5 x 1,0 kg			je kg	✓
60372	Torta Mele e Mandorle	Klassischer italienischer Mandel- Apfelkuchen hergestellt aus Mürbeteig mit einer Mandel-Crème-Füllung und belegt mit Apfelscheiben. (ungeschnitten)	ca. 1 x 1250 g (12 Stücke)			je Stück	
60378	Torta della Nonna	Eine Kuchen-Spezialität aus zwei Mürbeteig-Einlagen und einer Füllung mit feinsten Zitronencreme. Die Decke ist verziert mit Pinienkernen und bestäubt mit Puderzucker. (ungeschnitten)	ca. 1 x 1300 g (14 Stücke)			je Stück	
60379	Torta Limone	Ein Zitronenkuchen auf Mürbeteigboden mit feiner Limonen-Pâtisserie-Creme, abgedeckt mit angeflammter Baiser Haube. Ø von 26 cm (ungeschnitten)	ca. 1 x 1000 g (14 Stücke)			je Stück	
60380	Torta Frutti di Bosco	Mürbeteigboden mit feinsten Sahnefüllung, belegt mit reichlich Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren und fein bestäubt mit Puderzucker. (ungeschnitten) Ø 26 cm.	ca. 1 x 1.300 g (14 Stücke)			je Stück	
38046	Millefoglie	Viele feine Blätterteiglagen mit zwei Patisserie-Crème-Füllungen, rundherum mit kleinen Biskuitstückchen dekoriert und mit Puderzucker bestäubt. (ungeschnitten)	ca. 1 x 1.350 g (12 Stücke)			je Stück	
60381	Torta Selva Nera	Eine Festtags-Torte italienischer Art: Zwei likörgetränkte Biskuitböden, mit einer Sahnefüllung, Amarena- Kirschen und einem Schokoladen- Fächer dekorativ verziert ungeschnitten.	ca. 1 x 1.150 g (12 Stücke)			je Stück	
60382	Torta Caprese "Capri"	Schokoladenkuchen nach Capri-Art. Saftiger Schokoladenrührteig mit Mandelstückchen. Mit Puderzucker dekoriert. (ungeschnitten)	ca. 1 x 950 g (14 Stücke)			je Stück	

Eisprodukte "GV" 
& Crushed Ice

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
30387	Boogie Sandwich GV*	Vanilleeis mit Waffel und Schokoladenüberzug.	ca. 28 x 105 ml			je Stück	
09111	Waffeltüte Vanille-Erdbeer	Großes Eishörnchen Vanille-Erdbeer, zum attraktiven Preis!	ca. 96 x 120 ml			je Stück	
09112	Waffeltüte Vanille-Schoko	Große Waffeltüte Vanille-Schoko-Eiskrem.	ca. 96 x 120 ml			je Stück	
36630	Schoko-Minis*	3erlei Mini Stieleis Mövenpick Bourbon-Vanilleeis umhüllt in den Sorten: Schoko, Mandel und Schoko weiß.	ca. 72 x 50 ml			je Stück	
36635	Frucht-Minis*	2erlei Mini-Stieleis Joghurteis mit Fruchtüberzug Sorbet Pfirsich und Waldfrucht.	ca. 72 x 50 ml			je Stück	
36610	Becher Vanille-Erdbeer*	Kantinenbecher mit Vanilleeiskrem und Erdbeercoktail.	ca. 40 x 85 ml			je Stück	
36616	Becher Fürst-Pückler-Art*	Kantinenbecher mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereiskrem.	ca. 40 x 85 ml			je Stück	
36609	Becher Vanille-Schokolade*	Kantinenbecher mit Vanille- und Schokoladeneiskrem.	ca. 40 x 85 ml			je Stück	
09135	Vanille "C" TIFA	Die bewährte Eiskremdose in Casino-Qualität.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
12292	Crushed Ice	Scherbeneis für Cocktails oder Buffetkühlung. Sehr vielseitig!	ca. 1 x 10,0 kg			je Btl.	
12293	Eiswürfel	Eishohlkegel aus reinem Trinkwasser, ideal für Cocktails und zum Kühlen.	ca. 2 x 5,0 kg			je Btl.	

Eiskrem "Wannen" 

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
39407	Vanilla Schöller	Der Klassiker. Cremig zartes Bourbon-Vanille-Eiskrem.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
39410	Erdbeer Schöller	Leckeres Erdbeereis mit eingestrudeltm Erdbeer-Cocktail.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33876	Schoko Schöller	Der Hit in der Eistheke. Schokoeis, dunkel-hell verstrudelt	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33555	Haselnuss Schöller	Leckere Haselnuss verstrudelt mit cremigem Karamelleis.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
39408	Stracciatella Schöller	Klassisch, Eis Vanille-Geschmack mit Raspelschokolade.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33562	Zitrone Schöller	Fruchtiges Zitroneneis mit Zitronencoktail verstrudelt.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
36238	Smarties Schöller	Cremiges Eis mit entrahmter Milch und Smarties Schokolinsen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
32022	Crème Vanilla Mövenpick	Eiskrem Vanille, verfeinert mit Sahne und Bourbon-Vanille.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33937	Strawberry Cream Mövenp.	Erdbeertraum! Fruchtiskrem Erdbeer mit Erdbeerstückchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33968	Chocolat Chips Mövenpick	Eiskrem Schokolade mit Milkschokoladestückchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
32015	Maple Walnuts Mövenpick	Eiskrem mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
32060	Pistazie Mövenpick	Eiskrem Pistazie mit gehackten Pistazienkernen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33920	Caramelita Cream Mövenp.	Karamelleiskrem mit Karamelcocktail und Karamelstückchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
32025	Salted Caramel Mövenpick	Eiskrem mit Sahne, gesalzener Karamelsauce u. Toffeestücken.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
32084	Espresso-Krokant MP	Kaffee-Erlebnis in Eis. Espressoiskrem mit Nuss-Krokant.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
32091	Ciocolata Stracciatella MP	Top-Stracciatella Eis mit knackigen Schokoladenstückchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33913	Amarena Cream Mövenpick	Sahne- und Sauerkirscheiskrem mit Amarenakirschstückchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
36623	Citronen Sorbet Mövenpick	Fruchteisklassiker. Zitroneneiskrem mit Zitronenstückchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33938	Mango Joghurt Mövenpick	Joghurt- u. Mangoeis mit fruchtigem Mangopüree mit Stücken.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
33935	Aprikosen-Schmand MP	Aprikoseneis mit Stücken verstrudelt mit Sauerrahmeiskrem.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
39386	Brombeere Mövenpick	Brombeereis mit Brombeerstückchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
36614	Himbeer-Sahnemousse MP	Sahnemousse u. Himbeersorbet mit weißen Schokoplättchen.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
50400	Frozen Yogurt Mövenpick	Joghurteis mit fettarmen Joghurt.	ca. 1 x 5,0 ltr.			je Liter	
44742	Cassis-Sorbet Mövenpick	Der Klassiker, aus schwarzen Johannisbeeren.	ca. 1 x 2,4 ltr.			je Liter	
36620	Himbeer-Sorbet Mövenpick	Fruchtiges Himbeersorbet.	ca. 1 x 2,4 ltr.			je Liter	
39390	Lemon-Cheesecake MP	Käsekucheneiskrem mit Zitronensauce u. Gebäckstückchen.	ca. 1 x 2,4 ltr.			je Liter	
36621	Passionsfrucht-Sorbet MP	Kombination aus Passionsfruchtsorbet u. Pfirsichstückchen.	ca. 1 x 2,4 ltr.			je Liter	
30536	Coconut Crisp Mövenpick	Kokosnußeiskrem mit Kokoscrispies u. feinen Kokosraspeln.	ca. 1 x 2,4 ltr.			je Liter	
30537	Tres Leches Macadamia MP	Cremiges Milcheis mit Karamelsauce u. Macadamistückchen.	ca. 1 x 2,4 ltr.			je Liter	



Eiskalte Leckereien.

tk Eiskrem "Schöller Impulseis"

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
01486	Kaktus	Fruchteis mit Knister-Brausebonbonsplittern und Glasur.	ca. 36 x 45 ml			je Stück	
01271	Caretta Orange	Fruchteis Orange.	ca. 40 x 55 ml			je Stück	
98710	Pirulo Watermelon	Wassermelonen- und Apfeleis in Form eines Wassermelonenst.	ca. 36 x 73 ml			je Stück	
98706	Pirulo Coo Cola	Wassereis Cola-Geschmack.	ca. 30 x 99 ml			je Stück	
98703	Pirulo Tropical	Wassereis Maracuja, Mango, Pfirsich und Ananas.	ca. 20 x 80 ml			je Stück	
98711	Pirulo Frutti	Apfel- und Orangenfruchteis, Erdbeerwassereis.	ca. 20 x 70 ml			je Stück	
98708	Pirulo Fun	Erdbeersorbet mit Vanilleeis u. bunten Zuckerstreusel.	ca. 24 x 58 ml			je Stück	
36214	Himbi	Vanilleeis und Fruchteis Himbeere.	ca. 25 x 75 ml			je Stück	
01622	Bum Bum	Erdbeer- und Vanilleeis mit Zuckerglasur und Kaugummi-Stiel.	ca. 32 x 72 ml			je Stück	
00418	Kaktus 4 Friends	Erdbeersorbet mit Glasur und Knisterbrausebonbonsplittern.	ca. 12 x 90 ml			je Stück	
98024	Smarties Pop up	Vanilleeis mit Schokolinsen in der Schiebepackung.	ca. 20 x 85 ml			je Stück	
36218	Pops	Eiskrem-Snack Vanille im Becher.	ca. 12 x 94 ml			je Stück	
01769	Big Sandwich	Eiskrem Fürst-Pückler-Art mit Waffelblättchen.	ca. 28 x 140 ml			je Stück	
98712	Passionfruit Mango Stieleis	Passionsfrucht-Mango-Sorbet mit gleicher Fruchtsauce.	ca. 24 x 90 ml			je Stück	
35184	Konfekt 10-4-2	Eiskonfekt Vanille-Geschmack umhüllt mit Schokoüberzug.	ca. 24 x 100 ml			je Stück	
36262	Oreo Stieleis	Cremiges Eis mit Oreo-Stückchen umhüllt von Schokoüberzug.	ca. 20 x 110 ml			je Stück	
36263	Oreo Eis-Sandwich	Cremiges Eis mit Oreo-Stückchen zwischen zwei Keksen.	ca. 24 x 135 ml			je Stück	
36268	Milka Cream Hearts	Eiskonfekt-Herzen Vanilleeis umhüllt von Milka-Schokolade.	ca. 24 x 80 ml			je Stück	
36264	Milka Stieleis	Vanilleeis mit Schokostreusel umhüllt von Milka-Schokolade.	ca. 20 x 100 ml			je Stück	
36267	Milka Tüte choc cone	Waffeltüte mit Vanilleeis und Milka Schokoüberzug.	ca. 20 x 110 ml			je Stück	
36265	Toblerone Stieleis	Schoko-Honig-Eis, mit Schokolade und weißen Nougatstücken.	ca. 20 x 100 ml			je Stück	
98701	Tüte Kitkat	Waffeltüte mit Schoko- und Kitkat-Knusperwaffel.	ca. 24 x 120 ml			je Stück	
36200	Tüte Extreme Nuß	Waffeltüte aus Haselnuss- und Vanilleeis und Nougatcreme.	ca. 16 x 120 ml			je Stück	
36201	Tüte Extreme Erdbeer	Erdbeer-Vanilleeis mit Erdbeersauce, in einer Waffeltüte.	ca. 16 x 120 ml			je Stück	
36202	Tüte Extreme Chocolate I.	Zweierlei Schoko- und Schokosauce in einer Waffeltüte.	ca. 16 x 120 ml			je Stück	
36203	Tüte Extreme Sunny Lemon	Zitronen-Joghurteis mit Zitronensauce in einer Waffeltüte.	ca. 16 x 120 ml			je Stück	
36204	Tüte Extreme Salted Caram.	Karamel-Schoko- mit salziger Karamelsauce, in Waffeltüte.	ca. 16 x 120 ml			je Stück	
36191	Nuii Caramel & Macadamia	Vanilleeis mit Caramelsauce, Überzug Milkschokolade u. Nüsse.	ca. 20 x 90 ml			je Stück	
36192	Nuii Almond & Java Vanilla	Java-Vanilleeis, Überzug Milkschokolade u. Mandelstücke.	ca. 20 x 90 ml			je Stück	
36196	Nuii Caramel & Pecan	Vanilleeis mit Caramelsauce, weiße Schokolade u. Pecan.	ca. 20 x 90 ml			je Stück	
36193	Nuii Dark Chocolat & Berry	Vanilleeis mit Heidelbeersauce, Bitterschokolade u. Stücken.	ca. 20 x 90 ml			je Stück	
36194	Nuii White Choc & Berry	Mascarponeeis mit Schokosauce, Bitterschokolade u. Preiselb.	ca. 20 x 90 ml			je Stück	
36195	Nuii Salt. Hazelnut & Coffee	Kaffeeeis mit Schokosauce, Bitterschokolade u. Nüssen.	ca. 20 x 90 ml			je Stück	



Tartufo

tk Eiskrem "Portionen"

Art.-Nr.	Produkt	Produktbeschreibung	Verkaufseinheit	Preis VE	Einzelpreis	per	Z
36640	Spaghetti-Eis	Gestrudelte Bourbon-Vanille-Eisportion, verfeinert mit Sahne.	ca. 18 x 170 ml			je Stück	
36605	Eisdessert "Amarena"	Im Glasbecher. Vanille-Amarenaeis garniert.	ca. 6 x 135 ml			je Stück	
36606	Eisdessert "Tiramisu"	Im Glasbecher. Mascarponeeis mit Kaffeesauce garniert.	ca. 6 x 135 ml			je Stück	
23907	Tartufo	Rahmeiskremkern mit Schoko- und Schokosauce garniert.	ca. 12 x 145 ml			je Stück	
23908	Tartufo Panna e Caffè	Kaffeeis mit Rahmeiskremkern mit Zuckergebäck.	ca. 12 x 145 ml			je Stück	
36615	Dino Tasse*	Dinosaurier-Keramiktasse mit Vanilleeis/Schokosauce gefüllt.	ca. 8 x 118 ml			je Stück	
23952	Cocosnuss	Cocoseis in einer echten, halbierten Cocosnuss-Schale.	ca. 8 x 160 ml			je Stück	
10181	Classic Vanilla	Vanille-Eiskrem im Block zum individuellen Portionen.	ca. 6 x 1000 ml			je Stück	
36908	Eiskugel "Vanille"	Fertige Eiskugeln, einzeln verpackt. Schnell und vielseitig	ca. 48 x 55 ml			je Stück	
36907	Eiskugel "Bourbon-Vanille"	Fertige Eiskugeln, einzeln verpackt. Schnell und vielseitig	ca. 32 x 55 ml			je Stück	

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Für den Verkauf und die Lieferung unserer Produkte sind diese Bedingung Vertragsbestandteil. Bestätigungen des Kunden unter Hinweis auf eigene allgemeine Geschäftsbedingungen wird hiermit widersprochen. Andere allgemeine Geschäftsbedingungen oder Änderungen unserer Lieferungs- und Zahlungsbedingungen werden nicht durch Schweigen oder Lieferung, sondern nur durch schriftlichen Bestätigung Vertragsinhalt. Im Zweifel ist eine Änderung unserer Lieferungs- und Zahlungsbedingungen nicht gewollt.

1. Unsere Angebote

Unsere Angebote sind freibleibend. Bestellungen unserer Kunden werden nur durch schriftliche Bestätigung unserer Geschäftsleitung oder durch Auslieferung der Ware angenommen.

2. Preise

Die Preise ergeben sich aus der am Tag der Lieferung gültigen Tagespreisliste. Sämtliche Preise sind Euro (€) Nettopreise per kg/Stück zzgl. MwSt. und verstehen sich für die Abnahme von Originalkartons. Anbruch ist möglich, erfordern jedoch ein Aufschlag von 0,40 €/kg/Stück. Die vereinbarten Preise beinhalten sämtliche Kosten für den grünen Punkt, und sind freibleibend. Änderungen vorbehalten.

3. Höhere Gewalt

Im Falle höherer Gewalt oder sonstigen unverschuldeter Beeinträchtigungen unserer Liefermöglichkeiten sind wir von der Lieferpflicht entbunden, ohne dass eine Schadensersatzpflicht besteht. Als Fälle höhere Gewalt gelten u. a. auch Transportbehinderung, Betriebsstörungen, Verzögerungen der Rohstofflieferung, jede Form des Arbeitskampfes, soweit gesetzlich nicht zwingend etwas anderes vorgeschrieben ist.

Der Kunde kann die Bestellung widerrufen, wenn wir eine angemessenen gesetzte Nachfrist nicht einhalten.

4. Gefahrenübergang

Die Gefahr geht über:

4.1 Bei Ablieferung durch unsere oder in unserem Auftrag fahrende Fahrzeuge mit der Übergabe am Bestimmungsort.

4.2 Bei Abholung durch den Kunden oder in seinem Auftrag fahrende Fahrzeuge, wenn die Ware unseren Lageraum bzw. unsere Laderampe verlassen hat.

5. Abnahmeverzug

Befindet sich der Kunde in Abnahmeverzug, so können wir nach Setzung einer Nachfrist von längstens 14 Tagen vom Vertrag zurücktreten und Schadensersatz verlangen. Bei verspäteter Abnahme kann dem Kunden ggfs. ein höherer Tagespreis in Rechnung gestellt werden. Als Schadensersatz können wir ohne Nachweis 5% des entgangenen Nettoumsatzes pauschal berechnen. Weitergehende Schadensersatzansprüche beileben unberührt.

6. Lieferung

Reguläre Lieferungen erfolgen frei Haus. Aufträge können nur ab einem Mindestbestellwert von 180,- € ausgeführt werden. Bei geringerer Auftragsgröße wird ein Frachtzuschlag i. H. v. 5,- € erhoben. Ungeachtet aller Bemühungen, Liefertermine einzuhalten, sind Terminzusagen unverbindlich. Im Falle höherer Gewalt oder Störungen der Fabrikation, der Versendung oder des Transportes – auch im Falle der Zuziehung von Zulieferanten – verlängert sich die Lieferfrist um die Dauer der Behinderung. Der Kunde wird sowohl vom Eintritt als auch der voraussichtlichen Dauer der Behinderung unverzüglich verständigt. Beide Parteien können von einem einzelnen Auftrag entschädigungslos zurücktreten, wenn sich die Erfüllung länger als einen Monat verzögert. Werden Termine nicht eingehalten oder ist die Lieferung unmöglich, so kann der Kunde Schadensersatzansprüche im Rahmen der Bestimmungen unter Ziffer 8. geltend machen, sofern die Voraussetzungen von Verzug oder Unmöglichkeit vorliegen. Zu Teillieferungen sind wir berechtigt.

7. Mängelansprüche

Der Kunde hat die Ware sofort nach Empfang in angemessenem Umfang zu überprüfen und offensichtliche Mängel gemäß § 377 HGB unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb 8 Tagen nach Eingang der Ware, verdeckte unverzüglich nach ihrer Entdeckung zu rügen. Maßgeblich für die Wahrung der Frist ist der Zugang der Unterrichtung bei uns. Die Ware ist bis zu einer Nachprüfung sachgemäß zu lagern und zu behandeln. Rücksendungen können nur mit unserem Einverständnis erfolgen. Mengenmäßige Beanstandungen oder Differenzen bezüglich der Sorten sind sofort durch die Auslieferung feststellen und beschreiben zu lassen. Bei fristgemäßen und berechtigten Beanstandungen kann der Kunde Nacherfüllung verlangen. Wir sind berechtigt, nach den gesetzlichen Bestimmungen eine Nacherfüllung zu verweigern. Die Verweigerung der Nacherfüllung, ihr Fehlschlagen oder ihre Unzumutbarkeit für den Kunden, berechtigen diesen zum Rücktritt oder zur Minderung, wie nachfolgend geregelt. Soweit ein Rücktritt gesetzlich nicht ausgeschlossen ist, ist der Kunde zum Rücktritt vom Vertrag oder zur Minderung des Kaufpreises erst nach erfolglosem Ablauf einer von ihm gesetzten angemessenen Frist zur Nacherfüllung berechtigt, es sei denn, die Fristsetzung ist aufgrund gesetzlicher Vorschriften entbehrlich. Im Falle des Rücktritts haftet der Kunde für Verschlechterung, Untergang und nicht gezogene Nutzungen nicht im Rahmen der eigenüblichen Sorgfalt, sondern für jedes fahrlässige und vorsätzliche Verschulden. Etwas Schadensersatzansprüche und Aufwendungsersatzansprüche des Kunden richten sich nach den Bestimmungen unter Ziffer 8.

Handelt es sich bei dem Endabnehmer des Kaufgegenstandes in der Lieferkette um einen Verbraucher, so ist der Käufer zum Rückgriff nach den gesetzlichen Bestimmungen berechtigt, sofern die Voraussetzungen des § 377 HGB eingehalten wurden. Etwas Schadensersatzansprüche und Aufwendungsersatzansprüche richten sich ausschließlich nach Ziffer 8.

Sind wir nicht Hersteller der gelieferten Ware, können Mängelansprüche uns gegenüber nur in dem Umfang erhoben werden, in welchem wir Rückgriffsansprüche gegenüber dem Vorlieferanten geltend machen können.

Wir übernehmen für öffentliche Äußerungen und Werbeaussagen in Bezug auf unsere Produkte, die nicht unmittelbar durch uns initiiert wurden, keine Verantwortung.

8. Schadensersatz, Haftung

Bei Pflichtverletzung jeglicher Art, mangelhafter Lieferung, unerlaubter Handlung und Produzentenhaftung, haften wir auf Schadensersatz und Aufwendungsersatz nur im Falle des Vorsatzes, der groben Fahrlässigkeit sowie der leichtfahrlässigen Verletzung einer

wesentlichen, den Vertragszweck gefährdenden Vertragspflicht. Weitere gesetzlichen Haftungsvoraussetzungen sowie einzelvertraglich geregelte Haftungsbedingungen behalten wir uns vor. Unserer Haftung ist jedoch – ausgenommen beim Vorsatz auf den bei Vertragsabschluss vorhersehbaren vertragstypischen Schaden beschränkt. Außerhalb der Verletzung wesentlicher Pflichten ist eine Haftung für leichte Fahrlässigkeit ausgeschlossen, in jedem Fall aber auf die Höhe des Kaufpreises beschränkt. Für Verzögerungsschäden haften wir bei leichter Fahrlässigkeit nur in Höhe von bis zu 5 % des mit uns vereinbarten Kaufpreises. Nutzlose Aufwendungen können in keinem Fall geltend gemacht werden.

Die im obigen Absatz genannten Haftungsausschlüsse und Beschränkungen betreffen nicht Ansprüche des Kunden bei zwingender Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz. Weiter gelten die Haftungsbeschränkungen nicht bei uns zurechenbaren Körper- und Gesundheitsschäden, bei Verlust des Lebens sowie im Falle einer zwingenden gesetzlichen Haftung.

Schadensersatzansprüche gegen uns, gleich aus welchem Rechtsgrund, verjähren spätestens in einem Jahr seit Ablieferung der Ware an den Kunden, im Falle der deliktischen Haftung ab Kenntnis oder grob fahrlässiger Unkenntnis von den Ansprüchen begründeten Umständen und der Person des Haftungsschuldners. Etwas kürzere gesetzliche Verjährungsfristen haben stets Vorrang. Im Falle ein Haftung für Vorsatz sowie bei uns zurechenbaren Körper- und Gesundheitsschäden oder bei Verlust des Lebens gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Ist der Endabnehmer der Ware ein Verbraucher, gelten für die Verjährung eines etwaigen Rückgriffsanspruches des Kunden gegen uns die gesetzlichen Bestimmungen.

9. Eigentumsvorbehalt

9.1. Das Eigentum an der gelieferten Ware behalten wir uns bis zur Erfüllung aller unserer Forderungen aus der Geschäftsverbindung gegen den Kunden vor. Die Einstellung einzelner Forderungen sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt diesen Eigentumsvorbehalt nicht. Die Verfügung über die Ware darf nur im Rahmen des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs erfolgen. Die daraus entstehende Forderung gegen Dritte wird sicherheitshalber an uns abgetreten. Sobald von uns Rechte aus dem Eigentumsvorbehalt geltend gemacht werden, hat der Kunde uns gegenüber offenzulegen, an welche Abnehmer die Ware weiterveräußert wird und in welcher Höhe Forderungen aus der Weiterveräußerung entstehen.

Bei Weiterverkauf gegen Barzahlung tritt der Erlös unmittelbar an die Stelle der Ware, wobei die Übergabe des Erlöses unverzüglich zu erfolgen hat. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren sind uns sofort zu melden.

Einreden und Einwendungen gegen den uns zustehenden Herausgabeanspruch oder die uns hiermit abgetretenen Forderungen sind ausgeschlossen. Wir sind berechtigt, das Warenlager des Kunden selbst oder durch Bevollmächtigte zur Feststellung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Ware zu betreten. Wir verpflichten uns, die bestehenden Sicherung nach unserer Wahl insoweit freizugeben, als ihr Wert die zu sichernde Forderung um 20 % übersteigt.

9.2. Für den Fall der Insolvenz des Kunden wird vereinbart, dass sämtliche bestellte Sicherheiten auch für den Fall gelten, dass der Insolvenzverwalter sein Wahlrecht nach § 103 InsO ausübt und die Erfüllung des Vertrages wählt.

Der ursprünglich vereinbarte Eigentumsvorbehalt oder andere bestellte Sicherheiten können daher von uns auch in dem Fall geltend gemacht werden, dass die im Rahmen des Wahlrechts vom Insolvenzverwalter ursprünglich gewählte Erfüllung des Vertrages fehlschlägt.

Bei Änderungen der Gesetzes- und Rechtslage ist vorliegende Klausel entsprechend dem wirtschaftlichen oben genannten Zweck auszulegen und erforderlichenfalls anzupassen.

10. Zahlungsbedingungen

Die Zahlung des Kaufpreises (vereinbarten Entgelt zzgl. der jeweiligen gesetzlichen Mehrwertsteuer) hat – sofern nichts anderes vereinbart ist – sofort nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug in bar oder durch Überweisung / Bankinzug zu erfolgen.

Die Annahme von Akzepten und Kundenwechseln behalten wir uns für jeden Einzelfall vor. Wechsel, Schecks und Banklastschriften gelten erst nach ihrer Einlösung und Gutschrift auf unserem Bankkonto als Zahlung. Diskontspesen und sonstige Kosten gehen zu Lasten des Kunden. Der Kunde ist zur Aufrechnung nur berechtigt, soweit seine Gegenforderung unbestritten oder rechtskräftig festgestellt ist.

Es ist ihm nicht gestattet, ein Zurückbehaltungsrecht aus früheren oder anderen Geschäften der laufenden Geschäftsbeziehung auszuüben.

Bei Überschreiten des vereinbarten Zahlungszieles tritt ohne weiteres Verzug ein. In diesem Falle sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten, bei Unternehmen in Höhe von 8 Prozentpunkten p.a. über dem Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen und weitere Lieferungen nur noch gegen Barzahlung durchzuführen. Bei Umständen, die die Kreditwürdigkeit des Kunden mindern, oder im Falle einer drohenden Insolvenz des Kunden, können wir vom Liefervertrag zurücktreten oder ein außerordentliches Kündigungsrecht geltend machen, wenn nicht der Käufer binnen von uns zu bestimmender Frist Sicherheit leistet.

Der Kunde hat auf Anforderung sämtliche in unserem Eigentum stehenden Gegenstände, einschließlich derjenigen Gegenstände, die uns zur Sicherung unserer Forderungen übereignet wurden, herauszugeben. Eine in der Hereinnahme von Wechseln etwa liegende Stundung wird hinfällig; der Kunde ist verpflichtet, gegen Rückgabe des Wechsels bar zu zahlen.

11. Leihgegenstände

Die dem Kunden überlassenen Leihgegenstände (Platten, Container, Kühl- und Tiefkühlmöbel, Verkaufsgeräte, Werbemittel und dergl.) verbleiben auch bei Stellung von Sicherheiten in unserem Eigentum. Der Kunde hat die Leihgegenstände nach zwecks-bestimmten Gebrauch unverzüglich an uns in gereinigtem Zustand herauszugeben. Einreden gegen unseren Herausgabeanspruch, z. B. Zurückbehaltungsrechte, sind für Kaufleute ausgeschlossen.

12. Nichtigkeitsklausel

Sollten einzelne Bestimmungen der Vereinbarung zwischen uns und unserem Kunden unwirksam oder anfechtbar sein oder werden, so werden die übrigen Bestimmungen hierdurch nicht berührt; die übrigen Bestimmungen sind vielmehr unter Berücksichtigung des wirtschaftlichen Zwecks auszulegen, der mit der unwirksamen bzw. anfechtbaren Bestimmung verfolgt wurde.

13. Erfüllungsort, Gerichtsstand

Erfüllungsort für alle Zahlungen ist Neuwied/Rhein. Im Verhältnis zu Kaufleuten ist ausschließlicher Gerichtsstand Neuwied/Rhein. Im Übrigen gilt dies für Ansprüche, die gegen einen Kunden geltend gemacht werden, der nach Vertragsabschluss seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt aus dem Geltungsbereich der ZPO verlegt oder dessen Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der gerichtlichen Geltendmachung unserer Ansprüche nicht bekannt ist. Die Beziehung zwischen dem Kunden und uns unterliegen ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland; dies gilt für alle vertraglichen, außer vertraglichen und nicht vertraglichen Ansprüche, soweit zwingendes nationales oder internationales Recht nicht entgegensteht.

Sie haben Fragen? Wir beraten Sie gerne!

Montags bis freitags von 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr.

• Verkauf:

Frau Becker	Tel. 0 26 34 / 96 96-12	s.becker@menzenbach.de
Frau Hansen	Tel. 0 26 34 / 96 96-13	u.hansen@menzenbach.de
Herr Walkenbach	Tel. 0 26 34 / 96 96-14	a.walkenbach@menzenbach.de
Frau Goßens	Tel. 0 26 34 / 96 96-15	l.gossens@menzenbach.de
Herr Meyer	Tel. 0 26 34 / 96 96-17	m.meyer@menzenbach.de
Frau Schlosser	Tel. 0 26 34 / 96 96-23	m.schlosser@menzenbach.de

• Buchhaltung:

Frau Oettgen	Tel. 0 26 34 / 96 96-25	j.oettgen@menzenbach.de
--------------	-------------------------	-------------------------

- Herr Klaus Menzenbach Tel. 0 26 34 / 96 96-18 k.menzenbach@menzenbach.de
- Herr Thomas Menzenbach Tel. 0 26 34 / 96 96-16 t.menzenbach@menzenbach.de

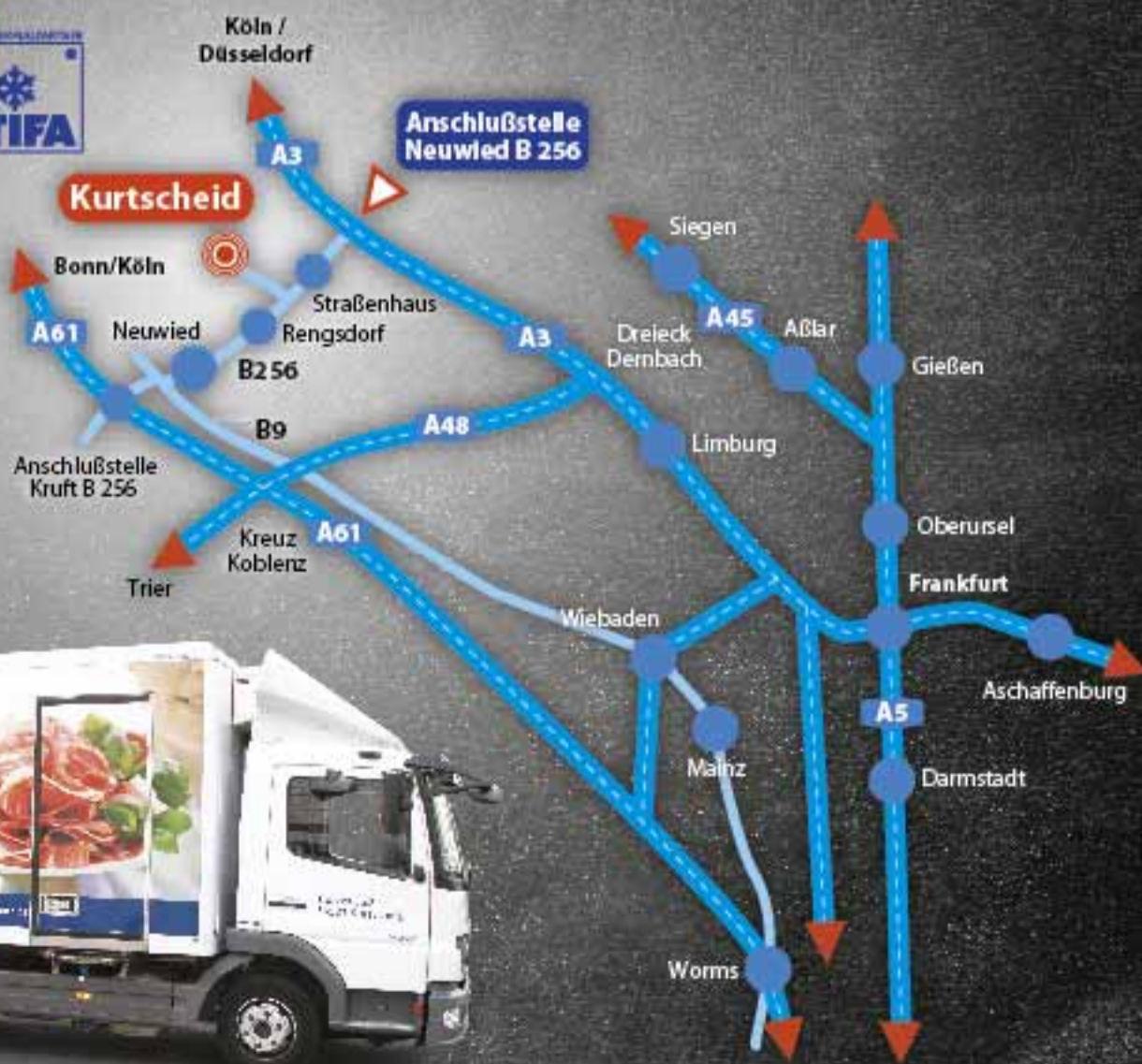
• Fax: 0 26 34 / 96 96-20

• E-Mail: Info@menzenbach.de

Infos online:



Für Sie unterwegs!



www.menzenbach.de

www.menzenbach.de

Menzenbach
TIEFKÜHLSORTIMENTE REGIONAL PARTNER
*Westenwälder
Fleischwaren*
TIFA



J. Menzenbach
Fleischwaren & Tiefkühlkost GmbH & Co. KG
Hochstraße 32 · 56581 Kurtscheid