

Recker *Spezial*

Gültig vom
4. März bis 28. März 2024



In dieser Recker Spezial

Die Highlights der Gastro Ivent: Roos Carpaccio, Pomom, Intermezzo Meat, Pinsa von Di Marco, Feine Klinge Tatar, RODEO Ranch Quality, DewiBack, MERMAID und SOURCER · Feines Lamm zur Osterzeit · Hirsch und Kaninchen · Viele Köstlichkeiten für Ihr Osterfrühstück

**GASTRO
IVENT**

WÄHLEN SIE QUALITÄT:

PROBIEREN SIE DIE HANDGESCHNITTENEN CARPACCIOS

Qualität ist von größter Bedeutung, wenn es um handgemachtes Carpaccio geht. Deshalb legen ROOS besonderen Wert auf jeden Aspekt des Produktionsprozesses, um sicherzustellen, dass die höchste Qualität angeboten wird. Nur die besten und frischesten Zutaten werden für ROOS Carpaccios verwendet. Das Fleisch und der Fisch werden sorgfältig ausgewählt und von Hand geschnitten, um die perfekte Schnittstärke und Textur zu erhalten. Gleiches gilt natürlich auch für die vegetarischen Varianten.

Art.-Nr. 281835

TK Rindercarpaccio

Besteht zu 100 Prozent aus bestem Rindfleisch und wird von Hand geschnitten. Mit einem Durchmesser von ca. 28 cm. 10 Portionen zu 100 Gramm.

1 kg / Packung

22,35 € / Packung

Art.-Nr. 281841

TK Rote-Bete-Carpaccio

Carpaccio von der Roten Bete (gekocht) und geschnitten auf einen Durchmesser von ca. 22 cm. 10 Portionen zu 80 Gramm.

800 g / Packung

13,10 € / Packung

Art.-Nr. 281845

TK Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch)

Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch) geschnitten auf einen Durchmesser von ca. 22 cm. 10 Portionen zu 80 Gramm.

800 g / Packung

23,45 € / Packung

Art.-Nr. 281846

TK Lachs-Carpaccio

Carpaccio vom Lachs geschnitten auf einen Durchmesser von ca. 22 cm. 10 Portionen zu 80 Gramm.

800 g / Packung

36,99 € / Packung

ROOS CARPACCIO

ROOS Carpaccio wurde 2010 gegründet, mit der Idee, handwerkliches Carpaccio herzustellen. Dies geschah aus der Philosophie heraus, nur mit reinen Produkten und ohne Konservierungsstoffe zu arbeiten.

ROOS haben ihre Tätigkeiten in Reeuwijk begonnen. Inzwischen liefert die Roos Carpaccio B.V. von einem modernen Standort in Gouda aus an den Lebensmittel-Service und den Einzelhandel in ganz Niederlande und Norddeutschland.



SO EINFACH GEHT'S:

Eine Portion Carpaccio mit Folie aus der Verpackung nehmen. Umgedreht auf einen Teller legen und die Folie entfernen. Es wird empfohlen, das Carpaccio vor dem Servieren ca. 15-30 Minuten auftauen zu lassen. Nach Bedarf garnieren und servieren.





**GASTRO
IVENT**

Smoothies frisch zubereitet 100% Frucht und 100% natürlich.

Gefroren, fein abgeschmeckt, portioniert und fertig für den Mixer – so simpel wie es klingt ist es auch. Bei minimalem Zeitaufwand für den Mitarbeiter und ohne Lebensmittelabfälle präsentieren sich die Smoothies von Pomom unter anderem in folgenden Geschmacksrichtungen:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Preis
124617	TK Smoothie Pack Acai Berry & Co. bestehend aus Acai Beere, Erdbeere, Blaubeere, Mango (Portion 150 g)	30 Port. / Karton	1,77 € / Port. 53,10 € / Karton
124615	TK Smoothie Pack Sunshine bestehend aus Pfirsich, Passionsfrucht und Mango. (Portion 150 g)	30 Port. / Karton	1,77 € / Port. 53,10 € / Karton
124613	TK Smoothie Pack Grasshopper bestehend aus Ananas, Banane, Spinat, Mango. (Portion 140 g)	30 Port. / Karton	ca. 1,44 € / Port. 43,19 € / Karton
269977	TK Smoothie Pack Multi V bestehend aus Orange, Karotte, Mango, Zitrone. (Portion 150 g)	30 Port. / Karton	ca. 1,54 € / Port. 46,29 € / Karton

how to mix your POMOM SMOOTHIE



Schritt 1
Pomom Smoothie öffnen und Inhalt in einen Mixer geben.

Schritt 2
200-300 ml Naturtrüben Apfelsaft hinzugeben.



Schritt 3
Etwa 30 Sekunden mixen, den frischen Smoothie ausschenken...

Schritt 4
...nur noch servieren und strahlende Blicke ernten.



Bowls von POMOM



Pomoms BOWLS – EASY, HEALTHY UND FANCY

232787	TK Smoothie-Acai Bowl bestehend aus Banane, Erdbeere, Blaubeere, Acai- und Dattelpüree. (Portion 230 g)	20 Port. / Karton	ca. 2,15 € / Port. 42,89€ / Karton
--------	---	-------------------	--

Pomoms SHAKES – FREAKY SOULFOOD

280159	TK Shake Basis Grundlage für alle Milchshake-Kreationen. (Portion 150 g)	30 Port. / Karton	ca. 1,51 € / Port. 45,25 € / Karton
--------	--	-------------------	---

Sous-vide gegarte Spareribs

**GASTRO
IVENT**



Nicht nur im „Steakhouse“ stehen herzhaftes Spareribs hoch im Kurs. Übergossen mit einzigartigen Marinaden voller frischer Kräuter und Gewürze, werden die Spareribs von Intermezzo Meat vakuumverpackt und bei einer Temperatur von über 80°C langsam sous-vide gegart. So vorbereitet, sparen Sie viel Zeit und Energie.

Schnelle und einfache Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C sind die Spareribs in etwa 10 Minuten fertig. Nur zwischendurch wenden. Abschließend mit der Sauce Ihrer Wahl verfeinern und schon können die Spareribs serviert werden.

Die Vorteile:

- Sorgfältige Zubereitung von Fleisch durch innovative Kochtechniken
- Haltbarkeit von ca. 20 Wochen bei maximal 4°C
- Kein Geschmacks- oder Strukturverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung

So einfach geht's:
Youtube-Video
zur Zubereitung



Art.-Nr. 178489

Schweinespareribs

Marinierte Spareribs aus Schweinefleisch, gemischt mit Kräutermarinade und „Sous-vide“ vorbereitet. Stückgewicht ca. 1,9 kg

kg 10,25 € / kg



Art.-Nr. 178495

Chickenspareribs

Marinierte Spareribs aus Hähnchenfleisch, gemischt mit Kräutermarinade und „Sous-vide“ vorbereitet. Stückgewicht ca. 1 kg

kg 10,05 € / kg



Art.-Nr. 178492

Kalbsspareribs

Marinierte Spareribs aus Kalbfleisch, gemischt mit Kräutermarinade und „Sous-vide“ vorbereitet. Stückgewicht ca. 1,5 kg

kg 12,89 € / kg



Art.-Nr. 178494

Rinder Shortribs

Marinierte Spareribs aus Rindfleisch, gemischt mit Kräutermarinade und „Sous-vide“ vorbereitet. Stückgewicht ca. 1 kg

kg 13,59 € / kg

Die passenden Saucen haben wir auch!



Art.-Nr. 58949

RODEO – BBQ-Sauce „Smokey“

Servierfertige, rauchige Dip-Sauce aus fruchtigen Tomaten, Knoblauch, Chili und Worcestersauce, abgerundet mit einer Karamellnote.

2 Liter / Flasche

7,05 € / Liter
14,10 € / Flasche



Art.-Nr. 49180

Bull's Eye – „Original“

Typisch rauchige Sauce mit hohem Tomatenmarkanteil, veredelt gebratenes und gegrilltes Fleisch, gut zum Glacieren geeignet und kann heiß und kalt serviert werden.

2 Liter / Kanister

6,55 € / Liter
13,10 € / Kanister



Super schnell, vielseitig und sehr bekömmlich – die Pinsa Romana von DI MARCO überzeugt!



DI MARCO
TASTE DIFFERENT
—
—
—

**GASTRO
IVENT**

Wäre es nicht schön ein köstliches Produkt zu haben, dass Sie Ihren Gästen in Windeseile servieren können, dass leicht bekömmlich ist, dass einfach kalkuliert werden kann, dass vielseitig als Fingerfood, Zwischenmahlzeit, Dessert, Vor- und Hauptspeise eingesetzt werden kann?

Zu schön um wahr zu sein? Nein!

Die Pinsa Romana von Di Marco vereint alle diese Vorteile! Die zu 100% in Italien handgefertigte Pinsa ist nicht nur super kross und luftig leicht, sondern auch sehr bekömmlich. Das liegt an der Langzeitgare von 72 Stunden – erst dann wird der Teig vorgebacken. Ein weiteres tun die ausgewählten, natürlichen Zutaten.



Art.-Nr. 258806

TK Pinsa Romana Rohling – ca. 19 x 30 cm

Der Teig wird 72 Stunden gegärt und jede Pinsa wird von Hand ausgerollt und erhält so die unverwechselbare Struktur. Ideales Gericht zum Teilen – nur noch beliebig anmachen (Mozzarella, Salami, Pilze usw.).

Auftauzeit: 10 Minuten

Backzeit: 4-5 Minuten (statisch bei 300°) oder
7-8 Minuten (belüftet bei 250°).

Die Zubereitungszeit kann je nach Ofen und Auftauzustand variieren.

Stückgewicht 230 g

35 Stück / Karton

ca. 2,22 € / Stück

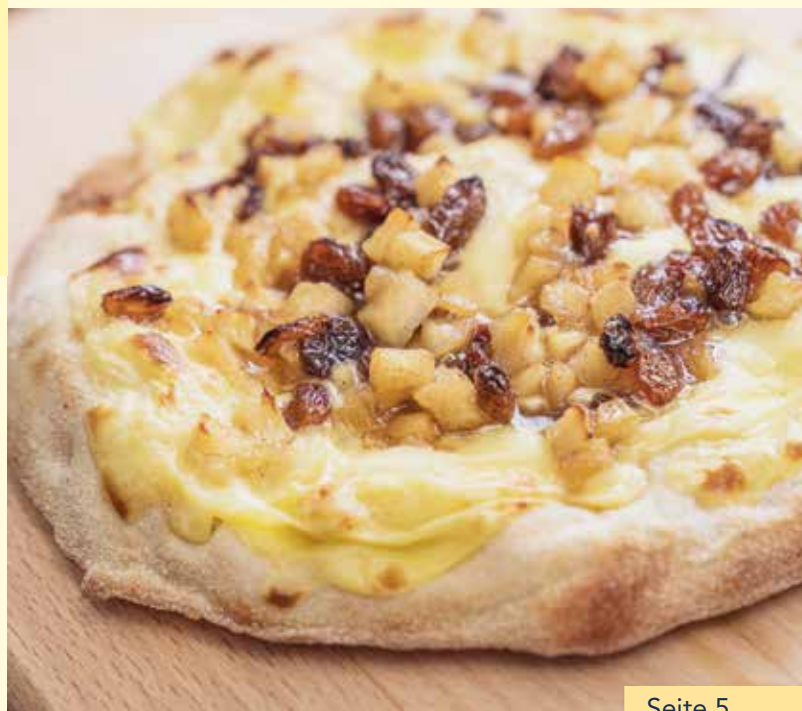
77,55 € / Karton

Die Vorteile im Überblick:

- Einfach in der Zubereitung – kein Fachpersonal notwendig
- In wenigen Minuten bereit zum Servieren
- Hohe Gewinnmarge
- Kaum Platzbedarf: Zubereitung im Ofen oder Kombidämpfer
- Einzeln entnehmbar als schockgefrorenes Produkt – keine Reste
- Unglaublich vielseitig: herzhaft bis süß, kalt und auch warm – zum Beispiel mit würziger, italienischer Salami und Tomatensauce oder als süße Variante nach "Baklava"-Art mit Vanillecreme, Rosinen und Apfelstückchen
- Alle Zutaten frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Wie schnell ist denn schnell?

Gleich vorweg: Die Pinsa ist vorgebacken und kann durch den leichten, fluffigen Teig super schnell Ihren hungrigen Gästen serviert werden. Sie können die Pinsa tiefgekühlt, aber auch aufgetaut in den Backofen geben. Je nachdem verlängert sich die Backzeit. Aufgetaut und dünn belegt oder nur mit etwas Olivenöl und Salz und Pfeffer ist die aufgetaute Pinsa (je nach Temperatur) in maximal 4-5 Minuten fertig.



feine
klänge

adlers
beef
tartar

Stürmers Gourmet Tatar

Gourmet Tatar aus 100 % österreichischem Premium-Rindfleisch

**GASTRO
IVENT**

Spart Zeit und Nerven. Und jede Menge Arbeit.

Beef Tatar verkürzt die Zubereitungszeit um über 80 % im Vergleich zu selbstgemachtem Tatar.

Stürmers Gourmet Tatar ist einfach zuzubereiten, gelingt also immer und schmeckt auch immer. Ganz egal, wer es zubereitet oder wo man es zubereitet. Schnell, sauber und ohne Vorbereitungsarbeiten. So bleibt die Küche kalt. Und mehr Zeit für das Wesentliche.

Die Vorteile:

- Ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsmittel, Aromazusätze und Glutamate. Ohne Ei. Aber mit den besten, frischen Zutaten!
- In nur 3 Minuten fertig zubereitet.
- Dank der praktischen Verpackungsgrößen immer frisch. Und dadurch fallen keine Lebensmittel-Abfälle an.
- Gelingt immer. Schmeckt immer.

► Art.-Nr. 277255

TK VEGAN Beef Tatar Box

100% veganes Gourmet Tatar auf Reisbasis mit würziger Tatarsauce. Genau so schnell und genau so köstlich!

10 Portionen / Box

ca. 6,07 € / Port.
60,65 € / Box

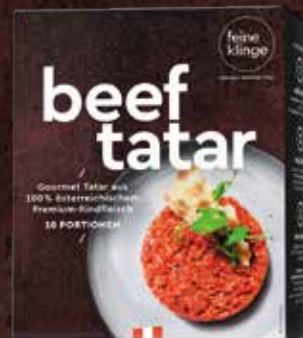
▼ Art.-Nr. 132112

TK Beef Tatar Box

Tiefgekühltes, rohes und faschiertes Rindfleisch zu ca. 80 g abgepackt und 60 g fertige Saucenmischung. Nur im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur auftauen, Beef und Sauce mit einer Gabel vermengen, appetitlich auf Toast oder Baguette anrichten und servieren.

10 Portionen / Box

ca. 5,09 € / Port.
50,85 € / Box



**GASTRO
IVENT**



RODEO – RANCH QUALITY!

Am 2. Januar 2011 kam der erste Kühlcontainer mit Fleisch der Service-Bund Marke Rodeo aus Argentinien im Hamburger Hafen an. Seitdem wurde auf beiden Seiten des Atlantiks an der Erfolgsgeschichte von **RODEO Ranch Quality** gearbeitet.

2011 begann auch die Zusammenarbeit mit der Familie Solassi, die gemeinsam mit uns die Kriterien definiert haben, was argentinisches Fleisch so gut und beliebt macht. Auf fast unendlichem Weideland werden Rinder gezüchtet, die genau diesen **RODEO Ranch Quality** Kriterien entsprechen.

Testen Sie unser **RODEO** Rindfleisch auf der Gastro Ivent und überzeugen Sie sich von der hervorragenden Qualität!

Backtradition trifft Leidenschaft

**GASTRO
IVENT**

 **DewiBack**



Brandenburger
Apfel

Ganz frisch und gleich in sieben Kreationen sind die großen Landkuchen von DewiBack in unserem Sortiment eingetroffen. Die schmackhaften Kuchen mit einem Durchmesser von 38 cm sind bereits fertig gebacken und anschließend tiefgefroren.

Nach einer Auftauzeit von vier Stunden, können Sie die rustikalen Landkuchen, welche nur aus besten Zutaten und wie von Hand gefertigt sind, Ihren Gästen servieren. Überzeugen Sie sich von der Qualität und dem tollen Geschmack!

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Preis
279268	TK Landkuchen Brandenburger Apfel Ø 38 cm, fertig gebacken, mit einem Boden aus Mürbeteig und heller Rührmasse, bedeckt mit einer Pudding-Masse, Brandenburger Äpfeln (32%) und Mandeln. Eingeteilt in 16 Portionen.	2900 g / Stück	29,789 € / Stück
279260	TK Landkuchen Heidelbeer-Quark Ø 38 cm, fertig gebacken, mit einem Mürbeteigboden bedeckt mit 18% Heidelbeere und einer Magerquarkmasse. Eingeteilt in 16 Portionen.	3400 g / Stück	32,99 € / Stück
279280	TK Landkuchen Mohnstreusel Ø 38 cm, fertig gebacken, mit einem Boden aus Mürbeteig, bedeckt mit einer Mohnzubereitung und dekoriert mit Streuseln. Eingeteilt in 16 Portionen.	3500 g / Stück	23,39 € / Stück
279294	TK Landkuchen Käse-Mohn Ø 38 cm, fertig gebacken, mit lockerem Mürbeteigboden und bedeckt mit einer Quark-Mohn-Masse. Eingeteilt in 16 Portionen.	3300 g / Stück	32,10 € / Stück
279290	TK Landkuchen Kirsch Streusel Ø 38 cm, fertig gebacken, mit einem Boden aus heller Rührmasse und Mürbeteig, bedeckt mit Kirschen und dekoriert mit Streuseln. Eingeteilt in 16 Portionen.	3000 g / Stück	24,69 € / Stück
279271	TK Landkuchen Käse Ø 38 cm, fertig gebacken, mit Boden aus Mürbeteig, bedeckt mit einer cremigen Quark-Schmand- Masse. Eingeteilt in 16 Portionen.	3500 g / Stück	33,95 € / Stück
279279	TK Landkuchen Pflaume Streusel Ø 38 cm, fertig gebacken, mit einem Boden aus heller Rührmasse und Mürbeteig, bedeckt mit Pflaumen und dekoriert mit Streuseln. Eingeteilt in 16 Portionen.	3000 g / Stück	25,35 € / Stück



Pflaume-
Streusel

Käse

Kirsch
Streusel

Mohnstreusel

Käse-
Mohn

Heidelbeer-
Quark



**GASTRO
IVENT**



NEW

▼ TK Gambas Black Tiger – roh

(*Penaeus monodon*)

Extra große Garnelen aus Wildfang. Mit Kopf, mit Schale und einzeln entnehmbar.

In zwei richtig großen Größen:

Art.-Nr. 274200

2-4 Stück per kg

1 kg / Schachtel

31,79 € / Schachtel

Art.-Nr. 274202

6-8 Stück per kg

1 kg / Schachtel

26,85 € / Schachtel



Mit einer Größe von bis zu 20 cm

▲ Art.-Nr. 279085

TK Meeresfrüchte-Mix – gekocht & glasiert

Beliebter Meeresfrüchte-Mix bestehend aus Tintenfischringen (30 %), Teppichmuschelfleisch (25 %), geschälten Black Tiger Garnelen (25 %), Oktopusarmen und Tintenfischtentakeln. Mit nur 10 % Glasur.

1 kg / Beutel

13,35 € / Beutel

Die Vorteile gegenüber herkömmlichen Meeresfrüchte-Mischungen:

- **durchgekocht** – nicht blanchiert wie bei herkömmlichen Mischungen (kein weiterer Garverlust, maximale mikrobiologische Produktsicherheit)
- **10 % Glasur** – nicht 20 % wie bei herkömmlichen Mischungen
- **ansprechende und relativ gleichmäßige Farbverteilung** der einzelnen Komponenten mit
 - 25 % Garnelen rötlich
 - 30 % Tintenfisch weiß
 - 25 % Teppichmuschel gelblich
 - 20 % Oktopus, Baby-Oktopus, Tintenfischtentakeln violett/bräunlich/dunkel
- **Zusammensetzung:**
 - a) wertgebender Bestandteil von 25 % Black Tiger Garnelen gekocht in mundgerechter Größe, nicht wie bei herkömmlichen Mischungen Vannamei oder andere in der Regel der Größe 200/300 per lb
 - b) wertgebender Bestandteil von 10 % Oktopusarmstücken gekocht, gibt es in herkömmlichen Mischungen wegen des Preises gar nicht = 35 % wertgebender Bestandteil
 - c) 30 % Tintenfischringe gekocht
 - d) 25 % Teppichmuschelfleisch gekocht
 - e) 5 % Tintenfischtentakeln geschnitten gekocht
 - f) 5 % Baby-Oktopus Stücke gekocht



Verzaubernde Genussmomente mit SOURCER erleben

**GASTRO
IVENT**

Art.-Nr. 106189

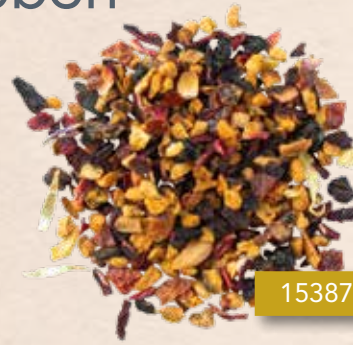
Bio Sourcer Röstkaffee

Filterkaffee – 100 % Arabica

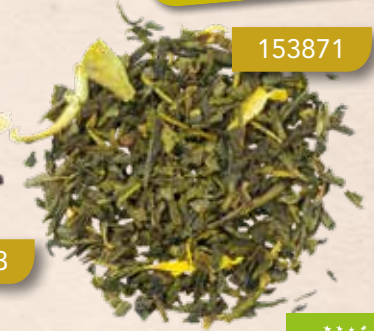
Dieser mittelstark geröstete und gemahlene Kaffee aus kontrolliert biologischem Anbau hat einen fruchtig-milden Charakter. Er eignet sich wunderbar, um direkt im Filter aufgegossen zu werden.

1 kg / Beutel

15,45 € / Beutel



153873



153871

Art.-Nr. 153873

Bio Blaubeer & Holunder –

kräftige Früchteteemischung

Rainforest Alliance zertifiziert (50 % Früchte & Kräuter), fruchtig, süßliche Mischung aus Hibiskusblüten, Holunder & Blaubeeren. Kuvert biologisch abbaubar.

Ziehzeit: 5-8 Minuten

Beutelgewicht 3 g

25 Beutel / Packung

5,19 € / Packung



Art.-Nr. 108448

Bio Sourcer Espresso

ganze Bohne – 100 % Arabica

Bei diesem Kaffee verbindet sich der Geschmack von dunklen Beeren in einer leichten Tasse zu einem fruchtig-nussigen Geschmacksmoment. Diese Röstung eignet sich für einen intensiveren, nussigeren Espresso. Die Bohnen stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

1 kg / Beutel

15,29 € / Beutel



Art.-Nr. 111230

Bio Sourcer Caffè Crema

ganze Bohne – 100 % Arabica

Die Bohne kann sowohl klassisch für die Zubereitung eines Caffè Cremas als auch für die Zubereitung eines fruchtigeren, leichteren Espressi verwendet werden. Ebenfalls aus kontrolliert biologischem Anbau.

1 kg / Beutel

15,19 € / Beutel



Art.-Nr. 153871

Bio Passionsfrucht & Mango –

Grün-teemischung

Rainforest Alliance zertifiziert (Grüner Tee), milde Grün-teemischung mit dem exotischen Geschmack der Passionsfrucht. Kuvert biologisch abbaubar.

Ziehzeit: 2-3 Minuten

Beutelgewicht 2 g

25 Beutel / Packung

5,19 € / Packung



Art.-Nr. 153875

Bio Pfefferminze & Spearmintze –

erfrischende Kräuterteemischung

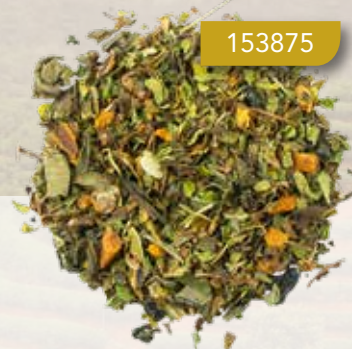
Rainforest Alliance zertifizierte, erfrischende und aromatische Kräuterteemischung aus Pfeffer- und Spearmintze – Kuvert biologisch abbaubar.

Ziehzeit: 5-8 Minuten

Beutelgewicht 2 g

25 Beutel / Packung

5,19 € / Packung



153875

Art.-Nr. 106191

Bio Sourcer

Style Milk Chocolate

Kakaohaltiges Getränkepulver

Angenehm süßer, fruchtiger Charakter für spannende Geschmacksmomente in der Tasse. Das Pulver ist mit heißer Milch und/oder heißem Wasser verwendbar. Für alle gängigen Maschinenmodelle geeignet. UTZ-zertifiziert für einen nachhaltigen Kakaoanbau.

1 kg / Beutel

11,39 € / Beutel



LAMM

► Art.-Nr. 40052

TK Lammfilets aus Neuseeland

Zarte, saftige Lammfilets zum Kurzbraten. Das beste Stück vom Lamm – für die gehobene Gastronomie! Vakuumverpackt.

Stückgewicht ca. 80-100 g

ca. 500 g / Tray

31,30 € / kg



▲ Art.-Nr. 52178

TK Lammkeule – ohne Knochen, aus Neuseeland

Lammkeule ohne Hüfte und ohne Haxe. Der Röhrenknochen wurde hohl ausgelöst.

Stückgewicht ca. 1,5 kg

kg

12,79 € / kg

▼ Art.-Nr. 52177

TK Lammkrone aus Neuseeland

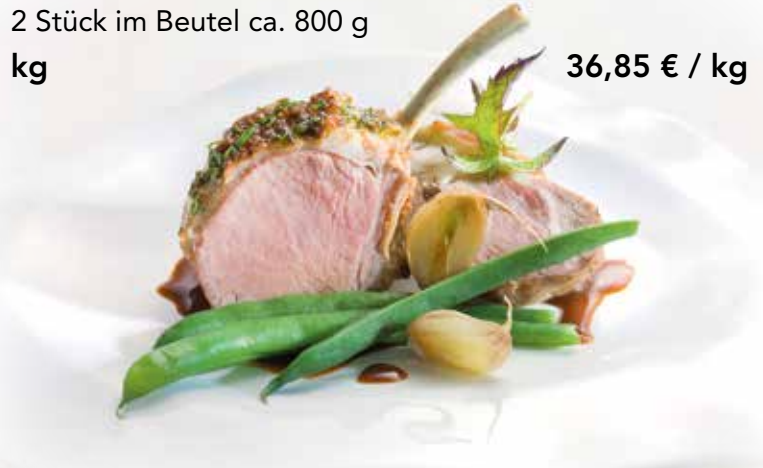
Auch Lamm-Carree oder French Rack genannt. Ein besonderes Stück aus dem Lammrücken. Optimal für geschmackvolle Lamm-Medaillons mit Stiel geeignet. Vakuumverpackt.

Schnittstärke 75 mm

2 Stück im Beutel ca. 800 g

kg

36,85 € / kg



Art.-Nr. 52291

TK Lammlachs aus Neuseeland

Sauber geputzter Lammlachs ohne Knochen und ohne Silberhaut.

Vakuumverpackt.

Ca. 700 g / Packung

kg 33,89 € / kg



Art.-Nr. 45441

TK Lammkotelett aus Neuseeland

Aus dem Lendenstück des Lamms und in Scheiben geschnitten. Ohne Haut und tiefgekühlt. Für Lammkoteletts mit Knochen.

Schnittstärke ca. 75 mm.

Packungsgewicht ca. 1,2 kg

kg 19,05 € / kg



Art.-Nr. 52170

TK Lammhinterhaxe aus Neuseeland

Kurz geschnittene Hinterhaxe aus der Keule. Mit Knochen und hohem Fleischanteil.

Stückgewicht 350-400 g

kg 13,75 € / kg

Art.-Nr. 52497

Lamm Klassik – Gewürzsalz

Das WIBERG Lamm Klassik Gewürzsalz ist die ideale Würzung für jede Art von Lammgericht. Ob geschmort, gegart oder gebraten, das Gewürzsalz ist stets die erste Wahl!

Füllmenge 850 g

1200 ml / Dose 12,25 € / Dose



FLEISCH



▲ Art.-Nr. 52158

TK Kaninchenkeulen – mit Knochen

Fett- und cholesterinarm, somit auch für die Diätküche geeignet. Praktische Schmorkeule für mediterrane Gerichte.

Stückgewicht 175-225 g

kg **9,79 € / kg**

▼ Art.-Nr. 63843

TK Hirsch French Racks

Für die gehobene Küche. Wird auch Hirschkarree genannt. Auf ca. 10 Rippen geschnitten, besonders zart und saftig.

Stückgewicht ca. 1-1,5 kg

kg **37,39 € / kg**



▲ Art.-Nr. 103541

TK Hirschbraten – aus der Keule

Rohes, fein pariertes und garfertig zugeschnittenes Bratenstück aus der Hirschkeule.

Stückgewicht ca. 1-2 kg

kg **16,39 € / kg**



Art.-Nr. 43254

TK Hasenrückenfilet – ohne Silberhaut, Argentinien

Fein parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen. Das magere Fleisch ist sehr feinfaserig, saftig, mit intensiv roter Färbung und im Geschmack wildtypisch ausgeprägt.

Stückgewicht ca. 100 g+

ca. 1 kg / Beutel **34,89 € / kg**



► Art.-Nr. 54171

TK Hirschkeule – ohne Knochen

Mit feinem Wildgeschmack für die gehobene Küche. Gut portionierbar, da ohne Knochen.

Stückgewicht ca. 6-8 kg

kg **14,09 € / kg**



Art.-Nr. 82595

Wild Klassik – Gewürz-zubereitung ohne Salz – fein

Universell einsetzbar. Kräftig würzig, mit angenehmer Kräuter- und Wacholdernote. Ideal zum Würzen und Marinieren. Ohne Geschmacksverstärker und glutenfrei

Füllmenge 480 g

1200 ml / Dose **14,69 € / Dose**



Art.-Nr. 94562

TK Geflügelfrikadelle – gebraten

Frikadelle rein aus Geflügelfleisch mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt und mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Ohne Fett auf Teflon gebraten und anschließend einzeln schockgefrostet. Einfaches Handling durch kurze Regenerierungszeiten. Stückgewicht ca. 120 g

30 Stück / Karton

ca. 0,93 € / Stück
27,99 € / Karton



Art.-Nr. 117689

TK Geflügel-Hacksteak aus Puten- und Hähnchenfleisch

Ausgesuchtes Geflügelfleisch herzhaft gewürzt und mit rustikalen Grillstreifen, ohne Fett auf Teflon gebraten und direkt einzeln schockgefrostet. Einfaches Handling durch kurze Regenerierungszeiten.

Stückgewicht ca. 180 g

30 Stück (2 Beutel) / Karton

ca. 1,67 € / Stück
49,95 € / Karton

Art.-Nr. 120728

TK Mini Party Geflügelfrikadelle

Aus bestem Geflügelfleisch, mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen verfeinert und ohne Fett gebraten. Als Snack für Zwischendurch, zu Pasta, Grillgemüse oder als Salattopping.

Stückgewicht ca. 15 g

6 kg (2 Beutel) / Karton

ca. 9,15 € / kg
54,89 € / Karton



Art.-Nr. 72550

TK "HUBERTS'S BESTE" Frikadelle Schweine-/Rindfleisch

Frikadelle aus deutschem Schweine- und Rindfleisch – mit Kräutern und Gewürzen fein abgeschmeckt, gebraten und direkt I.Q.F.-gefrostet. Einzeln entnehmbar und richtig lecker – ob heiß oder kalt!

Stückgewicht ca. 120 g

30 Stück (2 Beutel) / Karton

ca. 1,31 € / Stück
39,15 € / Karton

Art.-Nr. 88520

TK Gyros Spieß aus Schweinefleisch

Saftiges, gut entsehntes Schweinefleisch aus der eigenen Zerlegung, nach typischer Gyros Art mariniert und gewürzt. Sorgfältig handgesteckt und tiefgefroren. Diese hervorragende griechische Spezialität ist ein wahrer Gaumenschmaus! 5-kg-Spieß!

10 kg (2 Spieße) / Karton

ca. 10,35 € / kg
103,45 € / Karton



Art.-Nr. 50457

TK Rinderhackfleischbällchen ohne Zwiebeln – gebraten

Bestes Rindfleisch – herzhaft gewürzt, gebraten und direkt I.Q.F.-tiefgefroren. Saftig und locker im Biss und ohne Zwiebeln punkten diese Rinderbällchen z.B. im Wikingertopf oder mit Nudeln und Tomatensoße.

Stückgewicht ca. 16 g

6 kg (2 Beutel) / Karton

ca. 10,98 € / kg
65,85 € / Karton



Art.-Nr. 50002

TK Rinderhackfleisch Taco-Beef – 3-6 mm

Nach mexikanischer Art gewürzt, sicher durchgebraten und schnell zuzubereiten. Exakt zu kalkulieren, frei zu portionieren und vielseitig einsetzbar im Bereich Catering, Mittags- und Schulpflege. Überzeugt als Füllung für Taco-Shells, mexikanischen Bohneneintopf oder Schichtsalat.

2,5 kg / Beutel

ca. 13,04 € / kg
32,59 € / Beutel

GEFLÜGEL

NEW

FRISCHE HÄHNCHENBRUST

Art.-Nr. 282409

Frisches Hähnchenbrustfilet – Teilstück – roh – ohne Haut und ohne Knochen

Mageres Hähnchenbrustfilet zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß – auch ideal für Geschnetzeltes. ASP.

Stückgewicht 200 g+

2,5 kg / Schale

Zum günstigen Wochenpreis



◀ Art.-Nr. 53317

TK Putenschnitzel – paniert, gebraten

Schnitzel aus naturgewachsenem Putenfleisch. Geschnitten, mild gewürzt und umhüllt mit einer Spezialpanade. Gebraten. Stückgewicht ca. 160 g

4 kg (25 Stück) / Karton
ca. 1,76 € / Stück
43,95 € / Karton

▼ Art.-Nr. 58826

TK Chicken Wings – gebraten

Hähnchenflügel ohne Spitze. In zwei Teile geschnitten, mild würzig mariniert und gebraten. Unterverpackt im 1,25-kg-Beutel.

5 kg (4 Beutel) / Karton

6,15 € / kg
30,75 € / Karton

BESORGARTIKEL



▼ Art.-Nr. 76532

TK Hähnchenschnitzel – paniert, gebraten

Schnitzel aus naturgewachsener Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, und paniert mit einer Spezialpanade. Gebraten. Optimal für den Komidämpfer. Stückgewicht ca. 160 g

4 kg (25 Stück) / Karton

ca. 2,11 € / Stück
52,69 € / Karton

▲ Art.-Nr. 87767

TK Hähnchenbrustfilet Piccata – gebraten

Aus naturgewachsener Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, mit einer würzig-knusprigen und mit Grana Padano verfeinerten Panade umhüllt. Gebraten.

Stückgewicht ca. 150 g

4,5 kg (30 Stück) / Karton

ca. 1,88 € / Stück
56,49 € / Karton





EMDER MATJES

DER FEINE ZARTE

AUS DER REGION



**Fokken & Müller –
traditionsreich, zuverlässig,
renommiert.**

Seit nunmehr über 120 Jahren dreht sich bei Fokken & Müller alles um den Emder Matjes in all seinen zahlreichen Formen.

Besondere Qualität der Rohstoffe, langjähriges Fachwissen, die hohe Zuverlässigkeit der Mitarbeiter und ein besondere Draht zum Hering – so entstehen seit vielen Jahren bei Fokken & Müller die echten Emder Matjes- und Feinkostspezialitäten aus der Region.

Die Gewährleistung dieser Qualität beginnt bereits mit der Auswahl der Rohware – es werden ausschließlich beste Nordseeheringe aus Sommerfängen vor den Küsten Norwegens verwendet. Diese werden fangfrisch gefroren und bis zur Ankunft in Emden vakuumverpackt gelagert, um den Erhalt der Frische zu garantieren.

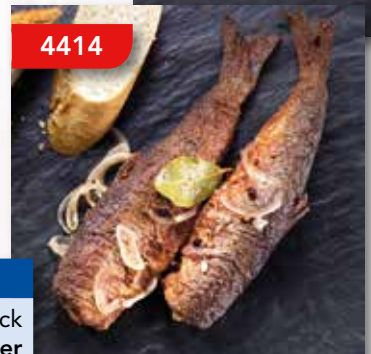
▲ Art.-Nr. 23701

Emder Matjesfilets in Öl – das Original

Echte Emder Matjesfilets sind mild gesalzene Filets von Heringen, die enzymatisch gereift werden. Sorgfältige Rohwareauswahl und schonende Verarbeitung von Hand sichern eine optimale Matjesqualität. Fischeinwaage 2,25 kg

3 kg (35-40 Stück) / Eimer

ca. 0,57 € / Stück
21,09 € / Karton



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Preis
39429	Räucher matjesfilets in Öl Zarte Räucher matjesfilets sind mild gesalzene, enzymatisch gereifte Filets von Heringen mit einem leichten Rauchgeschmack. Fischeinwaage 2,25 kg	3 kg / Eimer (35-40 Stück)	ca. 0,61 € / Stück 22,55 € / Eimer
4014	Kräuter matjesfilets in Öl Optisch ansprechender Kräuter matjesfilets mit dem würzigen Geschmack ausgewählter Kräuter. Fischeinwaage 2,25 kg	3 kg / Eimer (35-40 Stück)	ca. 0,63 € / Stück 23,15 € / Eimer
4396	Sherry matjesfilets in Öl Zarte Matjesfilets in einer milden Marinade, verfeinert mit dem original Sandeman Sherry, sind ein verführerischer Genuss. Fischeinwaage 2,25 kg	3 kg / Eimer (35-40 Stück)	ca. 0,61 € / Stück 22,55 € / Eimer
4414	Emder Bratheringe Beste Rohware aus norwegischen Fanggebieten. Von Hand sortiert, bemehlt, ausgebacken und nach altem Loggerrezept süßsauer eingelegt. Fischeinwaage 1,5 kg	3 kg / Eimer (12-15 Stück)	ca. 1,33 € / Stück 17,35 € / Eimer
4000	Emder Bismarckheringe Zarte Heringslappen aus dänischer Rohware. Als Frischhering wurden diese sorgfältig mariniert und mit einem süß-saurem, mildem Aufguss veredelt. Fischeinwaage 1,5 kg	3 kg / Eimer (14-18 Stück)	ca. 1,07 € / Stück 17,09 € / Eimer
2691	Emder Rollmops Frische Heringslappen, auf einer Gurke gerollt. Eingelegt in einer mildsauren Marinade. Fischeinwaage 1,5 kg	3 kg / Eimer (18-22 Stück)	ca. 1,18 € / Stück 23,65 € / Eimer



FISCH

◀ Art.-Nr. 271829

TK MSC Alaska-Seelachs – Portionsfilets – mit „Brezelpanade“

(*Theragra chalcogramma*)
Praktisch grätenfreies Alaska-Seelachsfilet in einer aromatischen Brezelpanade – die passt zur Wies'n. Vorgebacken. Stückgewicht ca. 100 g

6 kg (60 Stück) / Karton
ca. 1,02 € / Stück
61,15 € / Karton



◀ Art.-Nr. 271837

TK MSC Alaska-Seelachs – Portionsfilets – „Müllerin Art“

(*Theragra chalcogramma*)
Praktisch grätenfrei und vorgebacken. Mit Petersilie verfeinert. Stückgewicht ca. 100 g

6 kg (60 Stück) / Karton
ca. 1,02 € / Stück
61,15 € / Karton



▶ Art.-Nr. 140229

TK MSC Wildlachsfilet im Knusperteig

(*Oncorhynchus keta*)
Vorgebackenes Wildlachsfilet im Knusperteig. Optimal für Backfisch-Brötchen. Geeignet für die Zubereitung im Kombidämpfer. Stückgewicht ca. 75 g

6 kg (80 Stück) / Karton
ca. 1,32 € / Stück
105,35 € / Karton



Art.-Nr. 271834

TK MSC Alaska-Seelachs – Portionsfilets – mit „Kürbiskernpanade“

(*Theragra chalcogramma*)
Praktisch grätenfrei und vorgebacken und mit einer raffinierten Panade mit Kürbiskernen. Stückgewicht ca. 100 g

6 kg (60 Stück) / Karton
ca. 1,09 € / Stück
65,29 € / Karton

▼ Art.-Nr. 98440

TK MSC Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade

(*Theragra chalcogramma*)
Praktisch grätenfreie, saftige Portionsfilets, mit besonders knuspriger Kombidämpferpanade. Stückgewicht ca. 160 g

6 kg (38 Stück) / Karton
ca. 1,25 € / Stück
47,65 € / Karton

▼ Art.-Nr. 63437

TK MSC Fischstäbchen – paniert

(*Theragra chalcogramma*)
Saftige, praktisch grätenfreie Fischfilets, umhüllt von knuspriger Panade. Vorgebraten. Stückgewicht ca. 30 g

6 kg (ca. 200 Stück) / Karton
ca. 0,20 € / Stück
40,90 € / Karton



BEILAGEN



◀ Art.-Nr. 66515

TK Euromix Gemüsemischung

Eine knackig, bunte Mischgemüse aus Karotten, Romano-Bohnen und Brokkoli.

2,5 kg / Beutel

ca. 1,92 € / kg

4,79 € / Beutel



▼ Art.-Nr. 106382

TK Grillgemüse „mediterran“

Mix aus gegrilltem mediterranen Gemüse (rote und gelbe Paprika, Auberginen und Zucchini) in rustikalen, groben Stücken und Scheiben, ideal als Komponente für Pfannengerichte und als Beilage.

2,5 kg / Beutel

5,26 € / kg

13,15 € / Beutel

▲ Art.-Nr. 72809

TK Wirsingkohl – blanchiert

Knackig frischer Wirsing, in Streifen geschnitten, blanchiert und ohne Kernanteil.

2,5 kg / Beutel

ca. 1,56 € / kg

3,89 € / Beutel

▶ Art.-Nr. 121220

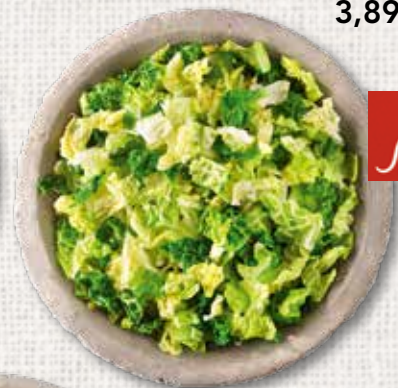
TK Kaisergemüse

Gemüsemischung bestehen aus Brokkoli, Karottenscheiben und Blumenkohl zu veränderlichen Gewichtsanteilen.

2,5 kg / Beutel

2,26 € / kg

5,65 € / Beutel



Art.-Nr. 52179

TK Prinzessbohnen – extra fein

Ganze, zarte Prinzessbohnen mit ca. 6 mm Durchmesser in Spitzenqualität. Praktisch fadenfrei.

2,5 kg / Beutel



ca. 3,12 € / kg

7,79 € / Beutel

◀ Art.-Nr. 58593

TK Rosenkohl

Ausgewählte, junge Rosenkohlröschen, in der kleinen Sortierung von 15-25 mm.

2,5 kg / Beutel

ca. 1,72 € / kg

4,29 € / Beutel



▶ Art.-Nr. 48090

TK Romanesco- Röschen 30/60

Zartgrüner Romanesco, auch Pyramidenkohl genannt. Handgeschnittene, geschlossene Röschen in der Größe 30-60 mm.

5 kg (2 Beutel) / Karton

3,19 € / kg

15,95 € / Karton

Art.-Nr. 119476

TK Schwarz- wurzeln

Spannende Gemüsebeilage, auch bekannt als "Winterspargel". Schnitt 15-21 mm.

2,5 kg / Beutel

2,89 € / kg

7,15 € / Beutel



▼ Art.-Nr. 52165

TK Herzogin-Kartoffeln

Zarte Kartoffelröschen für den Gourmet. Außen kross und innen zart. Aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen hergestellt. Schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 18 g

5 kg (2 Beutel) / Karton

3,49 € / kg
17,45 € / Karton



▲ Art.-Nr. 258677

TK Pommes Macaires Classic – vorgebacken

Ein Klassiker in Handmade-Optik: Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree mit Putenbacon und feinen Gewürzen. Schnell & einfach zuzubereiten. Stückgewicht ca. 44 g

2,5 kg / Beutel

5,14 € / kg
12,85 € / Beutel



Art.-Nr. 56424

TK Röstinchen

Die beliebte Rösti-Spezialität aus frischen Qualitätskartoffeln. Fein gewürzt und schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 38 g

5 kg (2 Beutel) / Karton

ca. 2,96 € / kg
14,79 € / Karton



▼ Art.-Nr. 52164

TK Mandel Croquettes

Kleine, runde Krokette in feiner Mandelpanade, hergestellt aus frischem Kartoffelpüree und Gewürzen. Schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 10 g

5 kg (2 Beutel) / Karton

ca. 3,98 € / kg
19,89 € / Karton



Art.-Nr. 86884

TK Mini-Kartoffelklöße

Küchenfertig gewürzte Kartoffelklöße im kleinen Format – für viele Menüideen zu haben. Fein gewürzt und schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 25 g

10 kg (4 Beutel) / Karton

ca. 3,87 € / kg
38,69 € / Karton



Art.-Nr. 40151

Wildpreiselbeeren

Mit ganzen Früchten und Kristallzucker, fruchtig-herber Geschmack. Spannende Komponente zu herzhaften Gerichten z.B. zum Wildbraten.

2 kg / Eimer

ca. 4,83 € / kg
9,65 € / Eimer



Art.-Nr. 109270

TK Kartoffel-Krokette

Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree mit feiner Panade. Leckerer, richtig kartoffeliger Geschmack und schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 20 g

5 kg (2 Beutel) / Karton

2,77 € / kg
13,85 € / Karton



Art.-Nr. 40102

Williams-Christ-Birne „Choice“

Erntefrisch verarbeitete, halbierte Williams-Christ-Birnen. Mit vollem Aroma, gleichmäßig kalibriert, gezuckert. Abtropfgewicht 460 g

850 ml / Dose

2,55 € / Dose



OSTERFRÜHSTÜCK

► Art.-Nr. 59391

Bunte Eier gekocht, gefärbt (marmoriert)

Bodenhaltung – Größe M. Bunte Eier sind ein Hingucker zu jeder Jahreszeit, aber besonders zu Ostern. Die Eier sind gefärbt mit geprüften, intensiven Farben. Sie schmecken natürlich und lecker.

30 Stück / Karton

ca. 0,39 € / Stück
11,65 € / Karton




backshop
BEST OF BAKERY

◀ Art.-Nr. 268914

TK Mini-Frühstücksmix – 4-fach sortiert

Mix aus den Sorten: Kaiserbötchen, Saatenbrötchen, Mohnschrippe, Kornschrippe mit Haferflocken. Gemischt in einem Beutel.

Stückgewicht ca. 40 g

160 Stück / Karton

0,33 € / Stück
53,09 € / Karton




backshop
BEST OF BAKERY

Art.-Nr. 75379

TK Mini-Mix Buttercroissant – 3-fach sortiert

Mix aus drei Butter-Croissant-Sorten: Nuss-Nougat, Marzipan und Aprikose. Gefüllt und bereits vorgegärt. Je Sorte 36 Stück im Karton.

Stückgewicht ca. 45 g

108 Stück / Karton

ca. 0,43 € / Stück
46,89 € / Karton




backshop
BEST OF BAKERY

▲ Art.-Nr. 277187

TK Brotsortiment – 5-fach sortiert – geschnitten

Mix aus je 2 Sonnenblumenkern, Mehrkorn-, Schwarzbrot und je einem Mischbrot und Rhöner. Alle Brote sind im Kasten gebacken und in 27 Scheiben vorge-schnitten. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden. Länge: 24 cm.

Stückgewicht 750-1000 g

7,75 kg (8 Brote) / Karton

30,85 € / Karton

Käse in Scheiben – in vier Kreationen

Art.-Nr. 45061

"Pfeffer", 50 % Fett i. Tr.

Schnittkäse-Scheiben mit grünem Pfeffer. 25 Scheiben (ca. 7x11 cm).

500 g / Pack

5,59 € / Pack

Art.-Nr. 47132

"Paprika", 55 % Fett i. Tr.

Schnittkäse-Scheiben mit roter und grüner Paprika. 25 Scheiben (ca. 7x11 cm).

500 g / Pack

5,59 € / Pack

Art.-Nr. 45062

"Kümmel", 55 % Fett i. Tr.

Schnittkäse-Scheiben mit Kümmel verfeinert. 25 Scheiben (ca. 7x11 cm).

500 g / Pack

5,59 € / Pack

Art.-Nr. 90845

"Kräuter", 55 % Fett i. Tr.

Schnittkäse-Scheiben mit Kräutern. 50 Scheiben (ca. 7x11 cm).

1 kg / Pack

12,15 € / Pack



 FRISCHPACK
SÄSSE ABWECHSELN

Art.-Nr. 43784

Portioniertes Nutella

Das Original, die cremig-zarte Nuss-Nougat-Creme als kleine Portion. Beliebt bei Groß und Klein!

Portionsgewicht 15 g

120 Port. / Karton
ca. 0,24 € / Port.
28,85 € / Karton



Art.-Nr. 98379

Port. Fruchtaufstrich – 5-fach sortiert

Darbo Fruchtaufstrich Sortiment bestehend aus Marille (Aprikose), Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere und Weichsel (Sauerkirsche).

20 Portionen je Sorte.
Portionsgewicht 25 g

100 Port. / Karton
ca. 0,20 € / Port.
19,45 € / Karton



▼ Art.-Nr. 51462

TK Mini-Rostbratwürstl

Magere, grob gewolfte Würstchen im Saitling, mit Majoran fein abgeschmeckt. Stückgewicht ca. 25 g

100 Stück / Karton
ca. 0,27 € / Stück
26,65 € / Karton



Art.-Nr. 93154

Bacon-Scheiben „crispy“

Bereits gebacken Baconscheiben. Können kalt oder warm verarbeitet werden. Kurz erhitzt sind die knusprigen Scheiben ideal für ein echtes amerikanisches Frühstück.

500 g / Packung
16,65 € / Pack



Müslis für Großverbraucher

Hochwertige Müsli-Mischungen für Ernährungsbewusste und den perfekten Frühstückstisch. In drei harmonisch abgestimmten, leckeren Sorten:

Art.-Nr. 75838

Schoko-Knusper – ohne Rosinen
1,5 kg / Packung **6,85 € / Packung**

Art.-Nr. 94406

Bircher
2 kg / Packung **5,99 € / Packung**

Art.-Nr. 94415

Schoko – ohne Rosinen
2 kg / Packung **5,59 € / Packung**

Art.-Nr. 122540

Frischer Obstsalat „Sweet Melody“

Mit Apfel, Cantaloupmelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Mango. Abtropfgewicht 2880 g

5 kg / Eimer **4,43 € / kg**
22,15 € / Eimer

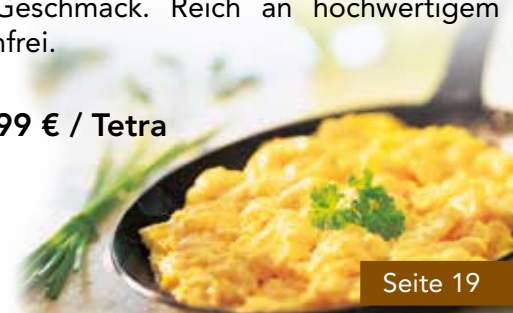


Art.-Nr. 66201

Schlemmer-Rührei – flüssig

Pfannenfertiges Rührei, hergestellt aus frischen Eiern, fein gewürzt, pasteurisiert und aseptisch verpackt. Ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Ausschließlich beste Zutaten garantieren seinen hervorragenden Geschmack. Reich an hochwertigem Protein und glutenfrei.

1 kg / Tetra
3,99 € / Tetra



SAUCEN & CO.

Knorr
PROFESSIONAL



Art.-Nr. 41508

Knorr Bratenjus – pastös

(o.d.Z./o.d.A.) Knorr Bratenjus bedeutet voller Fleischgeschmack - wie selbstgemacht. Authentischer Geschmack durch Rindfleischextrakt und nachhaltig angebautes Gemüse. Vielseitig einsetzbar - pur und abgeleitet. Leichte, transparente Bindung! Ergibt ca. 15 Liter

1,4 kg / Dose 38,99 € / Dose

Art.-Nr. 280302

Demi Glace – Grundsauce

Nicht ausrezeptierte Demi-Glace. Perfekt für die individuelle Weiterverarbeitung geeignet. Besitzt einen authentischen Geschmack und ist zudem aus natürlichen Zutaten hergestellt sowie allergen-, gluten- und laktosefrei. Kann bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen.

1 Liter / Beutel

16,25 € / Beutel



BESORGARTIKEL

Art.-Nr. 41538

Delikatess-Sauce zu Braten – instant

(o.d.Z.) Ganz individuell zu variieren, schnell zubereitet und harmonisch abgerundeter Geschmack. Auch gut für Pfannengerichte.

Ergibt ca. 11 Liter

1 kg / Dose 17,45 € / Dose



Zeit sparen, Qualität bewahren!

Bei Personallücken und Zeitdruck machen sich aufwendige Tätigkeiten, wie die des Sauciers, besonders bemerkbar. Mit hochwertigen Basisprodukten sparen Sie spürbar an Zeit – aber nicht an Geschmack und Qualität. Oder kurz:

- Natürliche Zutaten
- Authentischer Geschmack
- Einsparung des Bratenansatz
- Individuell veränderbar



Art.-Nr. 41510

Rahmsauce "Gourmet-Qualität" – instant

(o.d.Z.) Feiner, sahniger Geschmack und besonders cremige Konsistenz. Ideal zum verfeinern von Rahmgeschnetzeltes oder zu Kalbssteaks, Filets und Wildgerichten.

Ergibt ca. 7 Liter

1 kg / Dose 30,69 € / Dose



▶ Art.-Nr. 41684

Mondamin fix Saucenbinder – dunkel

Zum Binden und Nachbinden von Saucen, Suppen, Gemüsen und Ragouts. Schnelle, transparente Bindung nach nur einer Minute und bildet keine Haut. Kann in kalte und heiße Flüssigkeit eingerührt werden

1 kg / Dose 10,75 € / Dose



◀ Art.-Nr. 41683

Mondamin fix Saucenbinder – hell

(o.d.Z.) Zum Binden und Nachbinden von Saucen, Suppen, Eintöpfen und Ragouts. Schnelle, transparente Bindung nach nur einer Minute und bildet keine Haut. Kann in kalte und heiße Flüssigkeit eingerührt werden.

1 kg / Dose 10,75 € / Dose

SUPPE

▼ Art.-Nr. 42659

TK Grießklößchen

Traditionelle Suppeneinlage mit feinem Grießgeschmack.

Zubereitung: Die tiefgefrorenen Eierstichwürfel in die heiße Suppe geben, ziehen lassen bis die Würfel an die Oberfläche kommen.

Stückgewicht ca. 15 g; ca. 67 Stück im Beutel.

1 kg / Beutel

10,55 € / Beutel



▲ Art.-Nr. 40276

TK Fleischklößchen

Suppenfleischklößchen mit 52% Fleisch, mit fein zerkleinertem Fleischanteil. Bereits gegart.

Zubereitung: Die tiefgefrorenen Eierstichwürfel in die heiße Suppe geben, ziehen lassen bis die Würfel an die Oberfläche kommen.

Stückgewicht ca. 5 g; ca. 200 Stück im Beutel.

1 kg / Beutel

14,45 € / Beutel

▼ Art.-Nr. 42664

TK Eierstichwürfel

Die klassische Suppeneinlage zum Verfeinern von Brühen und Suppen.

Zubereitung: Die tiefgefrorenen Eierstichwürfel in die heiße Suppe geben, ziehen lassen bis die Würfel an die Oberfläche kommen.

Stückgewicht ca. 3 g; ca. 335 Stück im Beutel.

1 kg / Beutel

15,65 € / Beutel



BACKEN

Art.-Nr. 40435

Sahnesteif

Sahnesteif auf Tortenböden verhindert ein schnelles Durchweichen des Bodens, bindet die flüssigen Bestandteile der Sahne, Sahne bleibt besser und länger steif – geschmacksneutral.

1 kg / Packung

8,39 € / Packung



Art.-Nr. 77846

Blattgelatine

Speisegelatine für Fruchtspeisen, Sahne, usw. Bloom-Zahl mind. 150, Qualität Bronze. Vielseitig verwendbar und leicht in der Handhabung. Inhalt ca. 150 Blatt.

500 g / Packung

24,35 € / Packung



Art.-Nr. 42928

Haselnuss-Krokant

Die Haselnuss-Krokant-Streusel sind eine perfekte Ergänzung zu jedem Dessert. Großer Anwendungsbereich beim Dekorieren von Cremespeisen, Puddinge, Eisdesserts, Torten, Kuchen und Sahneschnitten

700 g / Packung

10,99 € / Packung



Art.-Nr. 40524

Vanillin-Zucker

Verfeinert und aromatisiert Gebäcke und Desserts aller Art. Besitzt ein kräftiges, angenehmes Vanille-Aroma.

1 kg / Packung

7,79 € / Packung



GEBÄCK



Art.-Nr. 60975

PICK UP! „Choco & Milch“

Leckere Vollmilchschokolade und Milchcreme zwischen zwei knackigen Keksriegeln! Single Pack!
Packung 28 g

24 Stück / Karton
ca. 0,43 € / Stück
10,25 € / Karton



▲ Art.-Nr. 132859

"Hermann Bahlsen Collection XXL"

Gebäckmischung bestehend aus zwölf erlesenen Spezialitäten in acht einzeln verpackten Serviereinheiten. Ideal für jede Kaffeetafel oder für Meetings!
Gewicht Tray (Serviereinheit): 227 g

8 Tray / Karton
ca. 4,17 € / Tray
33,35 € / Karton



Art.-Nr. 60977

PICK UP! „Choco“

Leckere Vollmilchschokolade zwischen zwei knackigen Keksriegeln – der Klassiker!
Packung 28 g

24 Stück / Karton
ca. 0,48 € / Stück
11,49 € / Karton

Art.-Nr. 61104

Leibniz Butterkekse

Knusprig, butterig-süß. Das Snack Pack ist ideal für unterwegs und zum Verkauf im Handel, am Kiosk, an der Tankstelle, u.v.m. Mit Weizenmehl aus kontrolliertem Vertragsanbau und Butter gebacken.

Packung 50 g

22 Pack / Karton

ca. 0,83 € / Stück
18,25 € / Karton



Art.-Nr. 84940

TK White Donut

Veredelt mit weißen Schokoladenstückchen auf einer weißen Zuckercreme Glasur. Stückgewicht ca. 55 g

Standzeit 3 Tage

48 Stück (4 Lagen) / Karton
ca. 0,60 € / Stück
28,95 € / Karton

Art.-Nr. 98404

TK Kids Crunch Donut

Überzogen mit weißer Fettglasur und mit buntem Schokolinsenbruch dekoriert.

Stückgewicht ca. 57 g

48 Stück (4 Lagen) / Karton

Standzeit 3 Tage

ca. 0,63 € / Stück
30,19 € / Karton



Art.-Nr. 130300

TK Dark Chocolate Muffin – vegan

Extra-schokoladiger Muffin mit Schokostücken aus echter Belgischer Schokolade im Topping. Frei von Palmöl.

Auftauzeit: 90 Minuten

Stückgewicht ca. 110 g

36 Stück (3 Lagen) / Karton
ca. 1,17 € / Stück
42,15 € / Karton

Art.-Nr. 55089

TK Pinky Donut

Dekoriert mit aufmerksamkeitsstarker Fettglasur mit Erdbeergeschmack und weißen Zuckerstreuseln. Standzeit drei Tage; Auftauzeit 60 Minuten.

Stückgewicht 55 g

48 Stück (4 Lagen) / Karton

ca. 0,56 € / Stück
26,89 € / Karton



► Art.-Nr. 109144

Erlenbacher®
Passion & Kuchen seit 1979

TK Birne-Helene-Torte – ungeschnitten

Der Dessertklassiker als Tortengenuss! Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken. Darauf eine fruchtige Birnensahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Eine Birnensahne mit verstrudelmtem Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab.

Ø 28 cm

2350 g / Stück

26,95 € / Stück



◀ Art.-Nr. 67251

TK Premium Apfeltorte – geschnitten

Auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Frischapfelfüllung. Eingestreute Apfelstückchen unterstützen die handwerkliche Optik. Mandelblättchen runden den Apfel-Genuss knackig ab.

Ø 28 cm; in 12 Portionen geschnitten

2500 g / Stück

16,49 € / Stück

▼ Art.-Nr. 70168

TK Haselnuss-Sahne-Torte – ungeschnitten

Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd lockere Haselnussbiskuitböden und Haselnussahne mit Haselnussstückchen. Die Torte ist mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert.

Ø 28 cm

2350 g / Stück

26,15 € / Stück



Erlenbacher®
Passion & Kuchen seit 1979



▲ Art.-Nr. 85547

TK Rübli-Torte, 4-Schichten – geschnitten

Zwischen saftigen Rüliböden liegt eine leckere helle Creme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen. Mit einer Decke aus weißen Kringeln dekoriert.

Ø 24 cm; in 12 Portionen geschnitten

2000 g / Stück

24,60 € / Stück

► Art.-Nr. 75536

TK Flockensahne-Torte – geschnitten

Auf einem hellen Muffinboden liegen abwechselnd lockere Vanille-Sahne und luftig-leckere Brandteigböden, dazwischen befindet sich eine Schicht Kirschfruchtzubereitung. Der Brandteigdeckel ist mit Dekorpuder abgestaubt.

Ø 24 cm; in 12 Portionen geschnitten

1500 g / Stück

23,45 € / Stück



Erlenbacher®
Passion & Kuchen seit 1979

**SALVA
D'OR**

TASTE THE
MEDITERRANEAN



TASTE THE MEDITERRANEAN

Unsere Marke Salva D'Or unterstützt Sie mit sorgfältig ausgewählten Spezialitäten aus allen Ecken des Mittelmeerraums. Passende Rezepte, Traditionen und Küchentipps helfen Ihnen, das mediterrane Lebensgefühl erlebbar zu machen und mit Ihren Gästen zu teilen.

Eine sanfte Meeresbrise, ein traumhafter Sonnenuntergang, dazu der Duft von aromatischen Oliven, frischem Knoblauch und köstlichen Meeresfrüchten. Mit Salva D'Or können Sie Ihre Gäste mit so einem authentisch mediterranen Erlebnis verwöhnen.



Hier finden Sie alle
Informationen zu Salva D'Or!



Und hier ein youtube-Film
zu Salva D'Or

Foto: © Service-Bund



Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH

Buschstückenstraße 14
39638 Gardelegen
Telefon 03907 7761-0
Telefax 03907 7761-66
E-Mail: info@sb-recker-gardelegen.de
www.sb-recker-gardelegen.de



Verantwortungsbewusst produziert:



Alle Angebote sind freibleibend · Preise verstehen sich in Euro und ohne MwSt. · Solange der Vorrat reicht · Irrtum vorbehalten · Produktabbildungen können vom Original abweichen.