

EXCELLENCE

FEINSTE ESSKULTUR

Genuss mit allen Sinnen

All diese Produkte für eine perfekte und „excellente“ Bewirtung wurden wieder sorgfältig vom Service-Bund ausgewählt. Seit mehr als 40 Jahren und mit knapp 40 Standorten im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten.

Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Lieferpartnern stehen bei der täglichen Arbeit im Mittelpunkt. Ein großes Plus ist dabei das bundesweit gewachsene Netzwerk aus inhabergeführten, mittelständischen Unternehmen – eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten.

Lassen Sie sich inspirieren, denn eine gute Küche braucht hervorragende Produkte und die bietet der Service-Bund, immer und jederzeit.



Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck
Tel.: 04 51/ 49952-0
Fax: 04 51/ 49952-32
info@servicebund.de
www.servicebund.de
www.facebook.com/service.bund

09/20 K22 AP

Unsere freibleibenden Angebote in Euro verstehen sich frei Haus, exklusive Mehrwertsteuer (solange der Vorrat reicht). Irrtum vorbehalten. VK-Preise gültig von 28.09. bis 31.12.2020, danach zum aktuellen Tagespreis

Excellence 2020 / 2021



Fleisch & Fisch
Wild & Geflügel
Pasteten & Terrinen
Pasta & Pesto
Frisches Obst & Gemüse
Wurst & Käse
Öle & Gewürze
Antipasti & Fingerfood
Tartes & Desserts
Wein & Sekt

EXCELLENCE

FEINSTE ESSKULTUR

Excellence - Ausgabe 2020 / 2021



DER SERVICE-BUND

food-service. jederzeit. an jedem Ort.

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit mehr als 40 Jahren und mit knapp 40 Standorten im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen. Die gesamte Gruppe setzt dabei auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden.



Nachhaltige Entwicklung

Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren den Service-Bund und prägen die tägliche Arbeit. Ein großes Plus ist dabei das bundesweit gewachsene Netzwerk aus inhabergeführten, mittelständischen Unternehmen – eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten. Hier wird nachhaltige Entwicklung großgeschrieben – ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag. Und so lautet auch die Devise beim Service-Bund: food-service. jederzeit. an jedem Ort.



Bei Fragen rund um das Thema „Excellence“ gerne melden bei:

Kirsten Machedanz

Senior Marketing Manager
0173 74 71 981

EXCELLENCE

Genuss – mit allen Sinnen

Der Excellence-Folder ist beim Service-Bund zur Tradition geworden. Sie halten gerade die zwölfte Auflage in der Hand. Aber der „Excellence“, so wie der Folder gerne kurz genannt wird, ist mit den Jahren keineswegs leiser geworden. Die einzelnen neuen Artikel, Lieferpartner oder die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte des Service-Bund haben viele Klassiker und Trendprodukte, Neues und Außergewöhnliches hervorgebracht. Alles Artikel, die eine Geschichte zu erzählen haben. Alles Artikel für eine perfekte und „excellente“ Bewirtung.

GENUSS PUR

Egal ob Fleisch, Fisch, Geflügel, Antipasti, Gemüse, Desserts oder erlesene Weine: Im Excellence-Folder haben wir wieder das traditionelle Handwerk, die außergewöhnliche Qualität, neue Lieferanten, nachhaltige Produktionsabläufe oder die Akteure hinter den Kulissen für Sie unter die Lupe genommen. Entdecken Sie zum Beispiel die irischen Teilstücke von Rodeo, die High Convenience-Produkte unseres neuen Kooperationspartners Sander, die neuen Salva D'Or Olivenöle oder die innovativen, biologisch-abbaubaren Kaffeekapseln von Sourcer. *Schauen Sie doch mal rein!*

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen. Lassen Sie sich inspirieren und bieten Sie Ihren Gästen exzellente, kulinarische Erlebnisse.



FLEISCH	15-29
Fleisch Convenience	15
Rodeo „Die Welt der Steaks“	16-17
Rodeo Argentinien	18
Rodeo Uruguay	19
Rodeo Irland	20
Rodeo Neuseeland	21
Rodeo Neuseeland Lamm	22
Kalb	23
ServisaPrime Färs	24-25
Wild	26-27
Geflügel	28-29



DER SERVICE-BUND	2-9
ExpertPartnership	10
GourmetConvenience	11-14

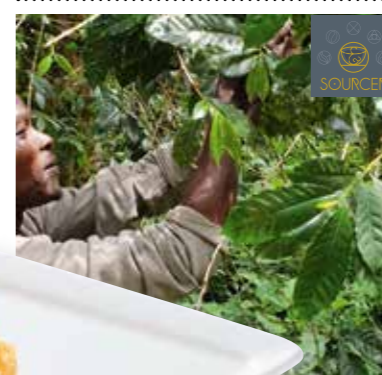


FISCH	30-44
Fisch „Wissenswertes“	30-31
Fisch & Algen	32
Frischer Fisch	33
Räucherfisch	34
ServisaPrime Lachs	35
Mermaid „Good Feeling“	36-37
Mermaid Wild	38
Mermaid Farmed	39-41
Mermaid Convenience	41
Meeresfrüchte	42
Sushi	42-43
Kaviar	43-44

Fingerfood	45
ServisaPrime „Terrinen & Pasteten“	48-51
Terrinen	48
Pasteten	49
Delice	49
Pesto	50
Schnecken	50
Geflügel-Feinkost	50-51
Salva D'Or „Der Sonne so nah“	52-53
Antipasti	54-55
Pasta	56-57
Wurst & Schinken	58-59
Käse	60-63
Käsesortimente	61



Sonnenreife „Nachhaltige Feldfrische“	64-65
Kresse	66
Frische Gemüse	67-68
TK Gemüse	69
Pilze & Trüffel	70
Asien	71
Essig	72
Öl	73
Safran	74
Feinkost	74
Gewürze	75



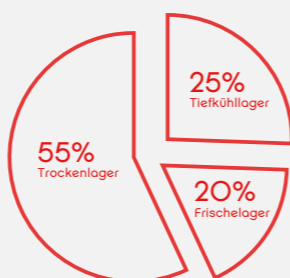
Backwaren „Brotsinfonie Gastronomie“	76-77
Backzutaten	78
Früchtpürees	78
Sirup	78
Teilchen & Gebäck	79
Obst	80
Tarte	81
Servisa Desserts	
„Der krönende Abschluss“	82-87
Sourcer „Exklusives Gesamtpaket“	88-89
Heißgetränke	90-92
Geschirr & Werbemittel	92-93
Wild „Purer Hochgenuss“	94-95
Gastrovinum „Spirituosen & Weine“	96-99



DER SERVICE-BUND IN ZAHLEN

Lagerfläche

Gesamt >170.000 m²



30
Gesellschafter

Sortimentsgröße bis zu 42.000

1973

GRÜNDUNG

Fuhrpark



80.000
Aktive Kunden

Umsatz
1.178 Mio. €

4.000
Mitarbeiter



Ihr Foodservice-Partner: jederzeit an jedem Ort

Sie brauchen einen starken Partner an Ihrer Seite? Seit mehr als 40 Jahren ist der Service-Bund immer zur Stelle, um Sie mit passenden Produkten für Ihre Profi-Küche zu versorgen - und das über die Bundesgrenzen hinweg.



Vertrauen



Gastlichkeit



Verlässliche
Partnerschaften



Flexibilität

Regionale Nähe...

Für uns sind Beziehungen und persönliche Nähe wichtig. Jeder Kunde erfährt eine individuelle Betreuung durch den regionalen Ansprechpartner.



Europaweites
Netzwerk



Hochwertige und
authentische
Eigenmarken



Maßgeschneiderter
Lieferservice

...nationale Stärke

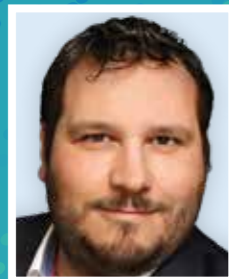
Flexibel. Zuverlässig. Persönlich.
Das ist unsere Philosophie. So funktioniert
unser individueller Foodservice über
Deutschlands Grenzen hinaus.

SETZEN SIE AUF DIGITALE KANÄLE!

Effizienz ist in der Gastronomie oft der entscheidende Faktor. Deshalb hat der Service-Bund alle wichtigen Prozesse im Restaurant unter die Lupe genommen. Mit den durchdachten Lösungen des digitalen Kassensystems ServisaPOS verbessern Sie nicht nur Ihre Arbeitsprozesse sowie die des Teams, sondern behalten auch die Profitabilität stets im Blick.

Und das ist in der heutigen Zeit wichtiger denn je: Die Corona-Krise wird die Gastronomiebranche noch länger beschäftigen. Daher empfehlen wir Ihnen, neue Wege zu gehen und neue Umsatzpotentiale auszubauen. Eine Möglichkeit ist es, mehr auf digitale Kanäle zu setzen. Dabei wurden mehrere digitale Lösungen entwickelt, damit Sie den aktuellen Herausforderungen besser begegnen können. Mit wenigen Klicks sind Tischreservierungen, Essensbestellungen und Online-Zahlungen möglich. Mitarbeiter können beschäftigt und der Kundenkontakt gleichzeitig aufrechterhalten werden.

Stehen Ihnen bei der Einrichtung mit Rat und Tat zur Seite: Florian Langenstraß (links) und Thomas Schön (rechts) sind Gastro Coaches beim Service-Bund.



DIGITALES AUSSER-HAUS-GESCHÄFT

Mit dem ServisaPOS Online Store haben Sie die Möglichkeit, fehlende Umsätze mit einer durchdachten Lösung für das Außer-Haus-Geschäft zu kompensieren. In kurzer Zeit ist das System dank einfachem Set-up und abgestimmter Hardware startklar. Die Nutzung erfolgt zum unabhängig vom laufenden Kassensystem*.

PERFEKT VORBEREITET

Sie möchten alles in einem Paket? ServisaPOS Premium bietet Ihnen ein Bundle-Angebot für eine Kassenslösung, mit der Sie in Ihrem Geschäft – insbesondere in den aktuellen Zeiten – optimal ausgestattet sind. Alle Bereiche werden dabei abgedeckt: Verkauf, Reservierungen und die Zubereitung. Und natürlich stehen Ihnen auch die Lösungen der Online Reservierung und des Online Stores im Premium-Paket zur Verfügung.

TISCHRESERVIERUNG DIGITAL

Mit ServisaPOS Online Reservation können Sie in kurzer Zeit eine Lösung für Online-Tischreservierungen einrichten. Durch die Optimierung der Tischreservierung, die Aufnahme der persönlichen Daten und damit auch der Planungssicherheit in der Belegung wird Ihre Auslastung optimiert. Der Service ist für Kunden des Service-Bund kostenlos.



Interesse geweckt? Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an Ihren zuständigen Fachberater oder schreiben Sie eine E-Mail an: servisapos@servicebund.de.

Alle Informationen auch unter www.servisapos.de



* Keine Vermittlungsgebühr und keine Zwischenhändler: nur anfallende Kosten für das Online-Bezahlen und einmalig für das Hardware-Set.

MIT TECHNISCHEN INNOVATIONEN IN DIE ZUKUNFT

Ebenso wichtig wie die Präsentation von Sortimenten sind für den Service-Bund digitale Fortschritte. Neben persönlichen Begegnungen mit Fachberatern und Lieferanten sind auch technische Innovationen wichtig, um Ihnen ein komfortables Einkaufserlebnis bieten zu können. Gerade in den heutigen Zeiten ist die Digitalisierung wichtiger denn je geworden. Sie eröffnet Ihnen nämlich neue Chancen: bessere Prozesse, einfachere Kommunikation, neue Umsatzchancen, sinkende Kosten – und vor allem die Möglichkeit, alles auf den Gast auszurichten. Insbesondere Effizienz ist in der Gastronomie oft der entscheidende Faktor. Webshop, ServisaPOS oder die Plattform POSEATivity – entdecken Sie die digitale Welt des Service-Bund!



Webshop

Mit dem eigenen Webshop bietet der Service-Bund seinen Kunden die Möglichkeit, rund um die Uhr Bestellungen aufzugeben. Neben Bestellvorgängen liegt ein weiterer Schwerpunkt auf der Rezeptverwaltung. Um wiederkehrende Bestellungen schnell und übersichtlich zu organisieren, können persönliche Einkaufs- und Lagerlisten angelegt werden. Mit der dazugehörigen Webshop-App erfolgen Bestellungen nicht nur mobil, sondern auch offline.



ServisaPOS



Mit den durchdachten Lösungen des digitalen Kassensystems ServisaPOS verbessert der Kunde nicht nur seine Arbeitsprozesse sowie die des Teams, sondern behält auch die Profitabilität stets im Blick. Das System ermöglicht dem Gastronomen darüber hinaus effizientere Arbeitsabläufe im eigenen Betrieb und individuelle Lösungen für die Gäste.



POSEATivity

Um Sie in Ihrem Geschäft bei den aktuellen Herausforderungen zu unterstützen, haben wir die Plattform POSEATivity ins Leben gerufen: Eine digitale Heimat, die Ihrer Gastronomie zu mehr Wachstum und Zeit für mehr Gastlichkeit verhilft.



FSA-CAMPUS



Auf dem FSA-Campus bündelt der Service-Bund seine Fortbildungsmaßnahmen für Mitarbeiter und Kunden. Das breit gefächerte Angebot umfasst Seminare aus den Bereichen Methodenkompetenz, Führung, Vertrieb, EDV, Lager und Logistik sowie Produktschulungen. Die Seminare zeichnen sich vor allem durch große Praxisnähe aus. So kann das gelernte Wissen schnell in den Alltag der Teilnehmer integriert werden.





Kleinmengen von Frischfisch ab 5 kg können schnell und effizient verschickt werden. Mit einer speziell entwickelten „eigenen“ Verpackung wird in nur 48 Stunden geliefert.



So lecker wie bei „La mamma“. Die Produkte von Salva D'Or werden von Familienunternehmen mit viel Leidenschaft, Fachwissen und Qualitätsbewusstsein hergestellt – für authentisch mediterranen Genuss.



Die Heißgetränkemarke Sourcer steht für den achtsamen und aufmerksamen Umgang mit Rohstoffen, für transparente Herstellungswege und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit in den Herkunftsgebieten.



Sonnenreife vermittelt den Kunden Natur und Frische. Neben ganzjährigen Produkten bietet die Eigenmarke auch qualitativ hochwertige saisonale und regionale Produkte.



Gastrovinum steht für ein umfangreiches Sortiment an Wein, Sekt, Champagner sowie weiteren Spirituosen – Tag für Tag, direkt und deutschlandweit.



Zu Complett gehören NonFood Artikel vom Scheuerlappen bis zur Serviette und vom Einmal-Handschuh bis zur Alu-Folie, um die Produktsicherheit und Hygiene zu gewährleisten.



Die Digitalisierung eröffnet der Gastronomie immer neue Chancen: optimierte Prozesse, einfachere Kommunikation, neue Umsatzchancen, sinkende Kosten. ServisaPOS verbindet alle Werkzeuge, die Gastronomen in Zukunft benötigen.

EIGENMARKEN

Zuverlässige Partner und Qualitätskontrollen

Der Artikelstamm der Service-Bund Gruppe umfasst derzeit mehrere, zehntausende Artikel von tagesaktuellen Frische-Produkten bis zu Non-Food-Artikeln. Besonders stehen die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte im Fokus. Bei der Auswahl von Produzenten ist deren Zuverlässigkeit auf hohem Qualitätsniveau ein wichtiges Entscheidungskriterium. Regelmäßig überzeugen sich Gesellschafter und Experten des Service-Bund vor Ort von der Qualität der Produktion, der Sorgfalt bei der Bearbeitung und der Ordnungsmäßigkeit beim Versand. Produkte werden dem Kunden zusammen mit Kommunikationskonzepten, umfangreichen Werbematerialien und passenden Rezepturen angeboten.



Servisa erstreckt sich auf alle Warengruppen. Wer nach Produkten mit angemessenem Preis, Sicherheit in der Qualität und einer Ausrichtung auf professionelle Ansprüche sucht, trifft mit Servisa Produkten immer eine gute Wahl.



Alle exzellenten Produkte von außerordentlicher Qualität, über alle Warenbereiche hinweg, sind unter dem Dach von ServisaPrime vereint.



Für Rodeo Steak wird ausschließlich Fleisch von Tieren aus Weidehaltung verwendet. Eine enge, persönliche Zusammenarbeit mit Züchtern vor Ort sichert die hohe Qualität.



Wer heute Burger bestellt, sehnt sich nach kreativen Rezepturen mit saftigen Pattys, aromatischen Brötchen und raffinierten Saucen – mit „BurgerCraft“ liefert der Service-Bund ein genau dieses Foodkonzept.



Mermaid steht für Seafood in permanent kontrollierter Qualität und einem hohen Maß an Transparenz. Die persönlich bekannten Produzenten wurden vor Ort sorgfältig ausgesucht.



Von links: Ulfert Zöllner und Peter Sander

Produkte.
Konzepte.
Lösungen.



Schulter an Schulter für Ihren Erfolg

ZUKUNFTSWEISENDE KOOPERATION

Selten haben sich zwei Unternehmen in ihren Leistungen so gut ergänzt. Die Kooperation der Familienunternehmen mit ihren individuellen Produkten und Kompetenzen macht den Service-Bund und Sander mit insgesamt über 85.000 Bestandskunden in den Bereichen Hotellerie & Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Care zu einem ganz besonderen Gespann im Markt.

Die Herausforderungen an die Gastronomie steigen weiter an. Branchenspezifische Lösungen sind daher immer mehr gefragt. Der Fachkräftemangel spitzt sich weiter zu, gleichzeitig steigen die Erwartungen der Gäste und Verpflegungsteilnehmer in Bezug auf Vielfalt, Qualität und auch Herkunft der Speisen. Der Service-Bund und Sander stellen sich Schulter an Schulter diesen Herausforderungen.

GourmetConvenience vereint hochwertige, servierfertige Produkte aus der Sander Frische-Manufaktur mit einer abgestimmten Auswahl aus dem Service-Bund Großhandels-Sortiment – und bietet Gastronomen so eine ganzheitliche Lösung für den gesamten Tag.

„Mit über 90 Jahren kombinierter Erfahrung werden wir gemeinsam neue Maßstäbe unter anderem in den Bereichen Produktvielfalt, Konzeptlösungen, Logistik, Prozessverschlanung und Digitalisierung setzen. Zusätzlich zu der im Markt einzigartigen Kernkompetenz der hochwertigen Manufakturprodukte wird das tiefe und fundierte Know-how von Sander im Bereich Wareneinsatz-Kalkulationen bei Speisekarten und Buffets unseren Kunden einen großen Mehrwert generieren.“

Ulfert Zöllner, Geschäftsführer Service-Bund

„Der Service-Bund ist mit rund 40 Standorten in Deutschland und Österreich ideal vernetzt und schafft es, durch diese regionalen Strukturen extrem eng und immer auf den Punkt am Kunden zu sein. So etwas ist nicht selbstverständlich. Wir freuen uns, dass nun auch unsere Kunden davon profitieren können.“

Peter Sander, Geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe

MEHR ZUKUNFT. MIT GourmetConvenience

Eine neue Partnerschaft für Ihre erfolgreiche Gastronomie: Service-Bund und Sander vereinen mit GourmetConvenience Handwerk und Großhandel, Kundennähe und Innovationsgeist sowie Marktpräsenz und die Liebe zum Detail.

Mehr Auswahl

Vielfältige Produkte von der Vorspeise bis zum Dessert und für alle Anlässe.

Mehr Erfolg

Hochwertige Produkte, effiziente Prozesse und transparente Wareneinsätze.

Mehr Sicherheit

Ehrliche Partnerschaft, hohe Flexibilität und garantierte Zuverlässigkeit.

Mehr Genuss

Frische, Qualität und Ihre eigene Handschrift.

Mehr Erlebnis

Saisonale Spezialitäten, kulinarische Highlights und trendige Impulse.



Weitere Informationen wie FAQs, aktuelle Downloads, Videos und vieles mehr finden Sie hier:
www.expert-partnership.de



SUPPEN



TK Parmesansuppe
mit Trüffelgeschmack

– Portionsgewicht 200 g –
und Parmigiano Reggiano
125234

Ktn. 4 kg (20 Port.)

Ktn. **34,20**
(kg 8,55)



Ziegenkäse-Tomaten-Terrine

abwechselnd geschichtet mit mediterranen Kräutern

122388

Schale 400 g

Sch. **7,20**



TK Wildconsommé

– Beutel 3000 g –
mit Nelken, Zimt und Koriander
122983

Ktn. 6 Beutel

TP.



TK Tomatenkompott,
mit Mozzarella

– Stückgewicht 55 g –
mit grünem Pesto und Pinienkernen
124048

Ktn. 20 x 55 g

Ktn. **35,65**
(Gl. 1,783)

VORSPEISEN



Gänseterrine
mit Preiselbeerchutney

– Schale 800 g –
das Gänsefleisch stammt aus Vier-Pfoten-geprüften
Betrieben und wird händisch vom Knochen der
zuvor gegarten Keule gezupft. Die Ergänzung mit
Preiselbeerchutney und Blattspinat rundet die Ter-
rine perfekt ab

123114,

Ktn. 8,8 kg (11 Stück)

TP.



TK Avocado-Petersilienmousse
im Spritzbeutel

– Beutel 800 g –
mit Crème fraîche und Zitrone
121791

Ktn. 4 Beutel

Ktn. **55,40**
(Btl. 13,85)



Hirschgulasch
mit Pfifferlingen

– Beutel 3000 g –
in Wacholdersauce
123081

Ktn. 6 Beutel

Ktn. **43,50**
(Btl. 7,25)



Gänseragout
mit getrockneten Äpfeln

– Beutel 3000 g –
neu interpretiert wurde das klassische „Gänse-
ragout“ durch die Beigabe von karamellisierten
Äpfeln

123112 Ktn. 6 Beutel

TP.



Hähnchenbrust Roasted Bacon
in Tomaten-Poprikasauce

– Beutel 3000 g –
der geröstete Bacon sorgt für einen intensiven Ge-
schmack des zarten Geflügels. In Kombination mit
der leicht gebundenen Sauce aus Tomaten und
Paprika ist dieses Fleischgericht ein besonderer
Allrounder zum Kombinieren

122349

Ktn. 6 Beutel

Btl. **43,80**
(kg 14,60)



Gänsekeule,
geschmort, im Fond

– Beutel 3000 g –
aus Freilandhaltung, Sous-vidé gegart
123110

Ktn. 6 Beutel (6 x 8 Stück)

TP.



TK Lachsfilet
mit Orangenbutter und Kräutern

– Portionsgewicht 190 g –
das hochwertige und perfekt portionierte Filet ist
zart und saftig zugleich. Ein Hauch von Vanille ver-
leiht der Orangenbutter in Kombination mit Ros-
marin und Thymian einen besonderen Akzent

122143

Ktn. 3,8 kg (20 Port.)

TP.

HAUPTMENÜ-KOMPONENTEN

TK Maispoularde kreolisch

– Portionsgewicht 220 g –
abgerundet mit Kokosmilch, Honig und Knob-
lauch

121763

Ktn. 4,4 kg (20 Port.)

Ktn. **79,00**
(kg 17,955)



Brezenknödel mit Pfifferlingen

handgeformte, deftige Knödel aus Laugengebäck,
verfeinert mit Pfifferlingen

125462

Schale 1,8kg (24 x 75 g)

Sch. **22,90**

SANDER

Gourmet



Gourmet
Convenience

KOMBINIEREN
KALKULIEREN
BESTELLEN

Noch nie war es so einfach, ein Buffet
und eine Speisekarte zu kalkulieren
und zu bestellen.

Die Komplettlösung heißt:
One-Stop-Shopping

ExpertPartnership verbindet das
hochwertige, breit aufgestellte Sor-
timent GourmetConvenience mit
sorgfältigen Kalkulationen, durch-
dachten Konzepten und dem bun-
desweiten, regional eng verzahnten
Logistiknetzwerk des Service-Bund.
Somit benötigen Sie zukünftig nur
noch einen Schritt.

Beispielhaft haben wir im Excel-
lencefolder einige Produkte für Sie
zusammengestellt.

Weitere Möglichkeiten finden Sie im
GourmetConvenience Webshop.
Einfach ausprobieren! ...



TP. = Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

SANDER
Gourmet

MORGENS MITTAGS ABENDS

immer perfekt vorbereitet



Katalog
hier scannen



TK Süßkartoffel-Gnocchi
mit Erdnussauce

– Portionsgewicht 300 g –
mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und
Kidneybohnen

121781

Ktn. 3,6 kg (12 Port.)

Ktn. **37,20**
(Port. 3,10)



TK Spinatcappelletti
in Trüffelbutter

– Portionsgewicht 270 g –
mit Garnelen und Romanesco-Tomaten-Gemüse

125241

Ktn. 4,32 kg (16 Port.)

Ktn. **47,20**
(Port. 2,95)



TK Pastasauce Puttanesca

– Portionsgewicht 200 g –
mit Sardellen, Auberginen, Kapern, Fenchelsa-
men und Knoblauch, würzig abgestimmt

125507

Ktn. 4 kg (20 Port.)

Ktn. **29,80**
(Port. 1,49)



TK Süßkartoffelpüree
vegan

– Portionsgewicht 150 g –
abgeschmeckt mit Kokosmilch und Karottensaft

125236

Ktn. 3 kg (20 Port.)

Ktn. **23,20**
(Port. 1,16)

DESSERT



TK Knöpflepfanne,
mit Romanesco und Nüssen

– Portionsgewicht 300 g –
in gebräunter Butter

121780

Ktn. 3,6 kg (12 Port.)

Ktn. **32,28**
(Port. 2,69)



TK Spekulatius Creme Brûlée
im Soufflé Förmchen

– Stückgewicht 75 g –
ein echter Klassiker mit weihnachtlicher Note! Die
Crème enthält feine Noten von Spekulatius, Vanil-
le und Tonkabohne

122121

Ktn. 1500 g (20 Stück)

TP.



Gulaschsuppe,
„ungarische Art“

– Packung 3 Liter; Fleischeinwaage 600 g –
fertige aromatische Gulaschsuppe mit reichhaltiger, zarter Fleischeinlage,
verzehrfertig

102632, Pa. 3 Liter

Pa. **19,99**



Kalbsgeschnetzeltes
in Rahmsauce, gegart

– Fleischeinwaage 1,2 kg –
Kalbsgeschnetzeltes aus der Keule geschnitten mit Champignons und Zwie-
beln, verzehrfertig in heller, gebundener Rahmsauce. Ausgezeichnet mit dem
Goldenen DLG-Preis 2019

107827, Schale 2,8 kg

Sch. **37,99**



Rinderrouladen,
„Hausfrauen Art“, in Sauce

– Stückgewicht ca. 180 g –
handgerollte Rinderroulade mit einer klassischen Füllung aus Zwiebeln,
Bauchspeck, Gewürzgurken und Senf, in brauner, gebundener Sauce. Ver-
zehrfertig. Schmeckt wie hausgemacht!

54676, Schale 1,44 kg (8 Stück)

Sch. **35,99**
(St. ca. 4,498)



HAUSGEMACHT

„Manchmal schmeckt Altbewährtes eben doch am besten. Unsere Marke „Hausgemacht“ lädt zum Schwelgen in Kindheitserinnerungen und zum Schlemmen wie bei Oma ein“, so Thomas Raabe.

Seit vielen Jahren hat die Firma Schwalenstöcker & Gantz ihre Kunden mit innovativen und gleichzeitig traditionellen Produkten und Rezepturen begeistert. Erstmals werden die Produkte aus eigener Herstellung auch national angeboten. Und auch wenn sich seit der Gründung 1969 von Schwalenstöcker & Gantz, die als Bauernhof mit Hühnerzucht und Eierverkauf anfang, vieles geändert hat, das Unternehmensmotto ist immer gleichgeblieben:

„Für uns ist der Kunde die Sonne... und um ihn hat sich alles zu drehen!“ (Klaus Gantz)



Thomas Raabe, Geschäfts-
führer und Ideengeber



Buffet Rinderrouladen,
„Hausfrauen Art“, in Sauce

– Stückgewicht 80 g –
mit Senf, Zwiebeln, Speck und Gurke gefüllt und in typisch kräftiger
Sauce gegart, verzehrfertig, mit einem Stückgewicht von ca. 80 g ist sie
optimal für die Anforderungen einer Buffetpräsentation geeignet.
Schmeckt wie hausgemacht!

93313, Schale 1,6 kg (20 Stück)

Sch. **35,99**
(St. ca. 1,799)

DIE WELT DER STEAKS, WIE SIE SEIN SOLLTE!

RODEO Tiere verbringen ihr Leben in der Regel unter freiem Himmel, auf Weiden mit viel saftigem Gras. Unsere persönlich bekannten Partner vor Ort stellen mit ihren Mitarbeitern die Weiterverarbeitung nach RODEO den Ranch Qualitätskriterien sicher. In jedem Land arbeiten wir mit nur einem ausgesuchten Betrieb zusammen. In allen Herkunftsländern wird für jedes Teilstück ein genau definierter Zuschnitt festgelegt. So können das ganze Jahr über Fleischstücke in gleichbleibender Qualität angeboten werden. Nach der Zerlegung werden die Teilstücke in spezielle Beutel verpackt, in denen das Fleisch reifen kann. Alle Schritte sind lückenlos nachzuverfolgen. Je nach Herkunftsland wird das Fleisch dann in Kühlcontainern per Schiff oder LKW nach Hamburg transportiert. Die RODEO Produkte bieten vielfältige Möglichkeiten: Von der kleinen Grillkarte bis hin zum kompletten Restaurantkonzept.



RANCH QUALITY ist Vertrauenssache: Der Familienbetrieb von Omar Solassi und seiner Tochter Roxana Solassi stehen persönlich für die Ranch Qualität der Marke RODEO STEAK in Argentinien.



VON DER RANCH AUF DEN TELLER

Am Anfang der RODEO Geschichte stand der Wunsch, neben dem heimischen Fleisch auch eigenes Rindfleisch als Marke auf den Markt zu bringen. Im Laufe der Jahre wurde das Sortiment erweitert. Neue Herkunftsländer kamen hinzu - außerdem Lamm und Hirsch aus Neuseeland. Neben hierzulande beliebten Zuschnitten bzw. Teilstücken wie Filet oder Roastbeef sind auch typische Spezialitäten aus den verschiedenen Rodeo-Herkunftsländern im Angebot.



Bei Fragen rund um das Thema „RODEO RANCH QUALITY“ gerne melden bei:

Philipp Carstens

Junior Marketing Manager

0451 - 499 52-12

RANCH QUALITY KRITERIEN:

• ZUVERLÄSSIGER PARTNER

In jedem Herkunftsland wird das Fleisch von nur einem, persönlich bekannten Produzenten bezogen. Dies sorgt für stetige Qualität des Fleisches und für hohe Transparenz.

• LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport, die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos rückverfolgt werden.

• VERLÄSSLICHE ZUSCHNITTE & REIFEGRAD

In jedem Land sind die Zuschnitte genau definiert, so können Sie sich „Ihr“ Lieblingsstück aussuchen, das optimal gereift für Ranch Quality steht.

• BEKANNTE FLEISCHRASSEN

Es werden nur hochwertige Fleischrasen genutzt, wie z.B. Angus- & Herford-Rinder oder Romney-Lämmer.



Fast wie wild!

Diese sehr naturnahen Lebensbedingungen spiegeln sich in der außergewöhnlichen Qualität des Fleisches wieder.

• WEIDEHALTUNG & GRASFÜTTERUNG

Genaugenommen werden die Tiere nicht gefüttert. Vielmehr fressen die Tiere einfach, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter. Durch die ständige Bewegung ist das intramuskuläre-Fett fein verteilt und das Fleisch sehr zart – das charakteristische, feine Aroma entsteht durch die natürliche Ernährung.

100% GRAS-GEFÜTTERT



RANCH QUALITY



DAS KONZEPT ABRUNDEN

Wir unterstützen Sie gern mit passenden Werbemitteln. Ob Servicebekleidung, Deko oder passende Weine – wir bieten Ihnen viele Lösungen, den Wert und das Ambiente von Rodeo Ranch Quality dem Gast näher zu bringen.



Moderne Service-Bekleidung in RODEO Branding: Blusen oder Hemden, Bistroschürze, Halstuch, Cowboy-Hut oder Snapback Cap



Vielfältige Möglichkeiten: Von der kleinen Grillkarte, über Postkarten bis hin zu passenden Saucen, Gewürzen und Weinen



Alle Infos zu Rodeo-Steak



Omar Solassi
Unternehmer
& Partner von
RODEO STEAK

ARGENTINIEN

Das Original für authentisches Steakfleisch.

Argentinien ist das Mutterland der Marke RODEO und deren RANCH QUALITY. Hier begann alles mit der Zusammenarbeit mit der Familie Solassi, die gemeinsam mit uns die Kriterien definiert haben, was argentinisches Fleisch so gut beliebt macht. Auf fast unendlichem Weideland werden Rinder gezüchtet, die genau diesen RODEO RANCH QUALITY Kriterien entsprechen. So werden nur hochwertige Fleischrassen gezüchtet. Dazu gehören Angus- und Hereford-Rinder und deren Kreuzungen. Man spürt hier, dass die Viehzucht in Argentinien eine lange Tradition hat. Schon die ersten spanischen Einwanderer hielten Rinder auf den Weiten der argentinischen Pampa.



Frische argent. Steakhüften

ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene
Steaks, aus dem Herzstück der Hüfte
geschnitten
52563, Ktn. ca. 13 kg
(ca. 6 Stücke)

TP.



Frisches argent. Entrecôte

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für
saftige, kernige Steaks, besonders
aromatisch im Geschmack
56009, Ktn. ca. 12 kg
(ca. 6 Stücke)

TP.



Frische argent. Rinderfilets

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen
rosa abzubratendes Fleisch als Chateaubriand
– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
52565, Ktn. ca. 16 kg, (10 Stücke)
– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
52566, Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke)

TP.

TP.



Frisches argent. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für
saftige, kernige Steaks, besonders
aromatisch im Geschmack, u. a.
durch den so typischen Fettrand.
Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn
aufgeschnitten
52564, Ktn. ca. 12 kg
(3 Stücke)

TP.



Frisches argent. Picanha

– Stückgewicht ca. 1,3 kg –
geschnitten aus der Ochsenkeule
(Hüfte), mit einem leichten Fettdeckel.
Gereift unter optimalen Bedingungen
auf dem Seeweg - beliebt wegen
seines herzhaften Geschmacks
88266, Ktn. ca. 13 kg
(10 Stücke)

TP.



Lomo de Cuadril – frische
argent. Rinderhüftfilets

sauber pariert ohne Abschnitte
– Stückgewicht ca. 800 - 1000 g –
kleiner Muskel der argentinischen
Rinderhüfte. Durch den sauberen
Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt
worden. Sofort können zarte
Steakmedaillons in gewünschter
Breite geschnitten werden
54227, Ktn. ca. 8 kg
(8 Stücke)

TP.



Corazón de Cuadril –
frisches Herz der argent.
Rinderhüfte

sauber pariert ohne Abschnitte
– Stückgewicht ca. 1000 - 1400 g –
großer Muskel der argentinischen
Rinderhüfte. Durch den sauberen
Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt
worden. Sofort können große, zarte
Rindersteaks in gewünschter
Stärke geschnitten werden
54223, Ktn. ca. 11 kg
(8 Stücke)

TP.

TP. = Bitte erfragen Sie die aktuellen
Tagespreise bei Ihrem Fachberater!



José Gonzales
Unternehmer
& Partner von
RODEO STEAK

URUGUAY

Die clevere Alternative aus der Pampa.

Auch in Uruguay, dem Nachbarland von Argentinien findet man die idealen Voraussetzungen für traumhafte Steakqualität. Hier werden die gleichen Rinderrassen gehalten und es herrschen klimatisch ähnliche Bedingungen. In der Nähe von Montevideo, dicht am Fluss Rio de la Plata, herrschen ähnliche klimatische und geografische Bedingungen wie in Argentinien. Hier fühlen sich die Rodeo-Rinder besonders wohl. Wir arbeiten seit Jahren erfolgreich und zuverlässig mit der Familie Gonzales zusammen, deren Familienbetrieb in Sachen Kompetenz und Herz kaum zu übertreffen ist.

100% GRAS-
GEFÜTTERT



RANCH
QUALITY



Frische urug. Steakhüften

ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene Steaks,
aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten
66686, Ktn. ca. 13 kg
(6 Stücke)

TP.



Frisches urug. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für
saftige, kernige Steaks, besonders
aromatisch im Geschmack, u. a.
durch den so typischen Fettrand.
Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn
aufgeschnitten
66690, Ktn. ca. 14 kg
(3 Stücke)

TP.

SAUCEN & GEWÜRZE

Steakpfeffer-Gewürzsalz, grob
schmeckt kräftig-aromatisch nach Pfeffer und Gewürzen.
Zu gebratenem und gegrilltem Fleisch und Geflügel, Salaten,
Vorspeisen, Suppen und Saucen

– Dose 600 g –
86894
Ktn. 6 Dosen Ds. 6,95
– Gewürzmühle 40 g –
88633
Ktn. 12 Stück Gl. 2,35



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

58932 Flasche 250 ml
Ktn. 12 Flaschen Fl. 2,39
58949 Flasche 2 Liter
Ktn. 6 Flaschen Fl. 7,29



Frische urug. Rinderfilets

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder
auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch
– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
66700, Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke)
– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
66762, Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke)

TP.

TP.



Frank Mallon

Unternehmer
& Partner von
RODEO STEAK

IRLAND

Breites Sortiment vom T-Bone bis zu Smokerspezialitäten

Grün, grüner, Irland – in kaum einer anderen Region dieser Welt erstreckt sich so viel Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik. Irland bietet mit seinem gemäßigten, durch den Golfstrom begünstigten Klima ideale Bedingungen für Rodeo-Rinder. Zudem hat die Landwirtschaft hier eine jahrhundertalte Tradition und viele Farmen sind seit Generationen im Familienbesitz. Nördlich der Hauptstadt Dublin liegt der Hauptsitz unseres irischen Rodeo-Partners Frank Mallon. Natürliche, artgerechte Aufzucht, Weidehaltung und Grasfütterung werden hier großgeschrieben. Im Unterschied zu Südamerika und Neuseeland werden die Tiere meist während der Wintermonate in offenen Ställen gehalten und mit im Sommer geerntetem und getrocknetem Gras gefüttert. Hintergrund ist hier ein hoher Nachhaltigkeitsanspruch: Zwar ließen die Temperaturen eine Weidehaltung zu, aufgrund der höheren Feuchtigkeit würden die Tiere jedoch die Grasnarbe zerstören.



Frische irische Rinderfilets

– Stückgewicht ca. 2,2 kg – sehr zart und geschmackvoll, für Medailonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch als Chateaubriand
102839, Ktn. ca. 9 kg (4 Stücke) **TP.**



Frisches irisches Roastbeef

aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

ohne Fettdeckel
– Stückgewicht 3 kg+ –
103460, Ktn. ca. 6 kg (2 Stücke) **TP.**

mit Fettdeckel
– Stückgewicht 4 kg+ –
110278, Ktn. ca. 8 kg, (2 Stücke) **TP.**

– Stückgewicht ca. 5 kg+ –
102835, Ktn. ca. 10 kg (2 Stücke) **TP.**



Frisches irisches Roastbeef



Frisches irisches T-Bone-Steak

– Stückgewicht ca. 500 g – besonders saftiges T-Bone-Steak - eine besonders beliebte Steak-Variante

102846, Ktn. ca. 7,5 kg (15 Stücke) **TP.**



Frische irische Ochsenbacken

sauber geputzt
– Packung ca. 450 g – besonders aromatisch, sauber pariertes Fleisch zum Schmoren. Achtung: Die Schmorzeit kann über drei Stunden betragen

102845, Ktn. ca. 7,2 kg (4 x 4 Packungen) **TP.**



Frisches irisches Entrecôte

– Stückgewicht ca. 2,7 kg – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack

102840, Ktn. ca. 10 kg (4 Stücke) **TP.**



Fred Hellaby

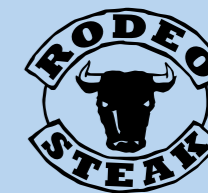
Unternehmer
& Partner von
RODEO STEAK

NEUSEELAND

Mild im Geschmack und besonders zart in der Textur

Am anderen Ende der Welt liegen die beiden Inseln Neuseelands umgeben vom südpazifischen Ozean. Aufgrund der dünnen Besiedlung ist die Natur nahezu unberührt. Neben der Schafzucht ist Neuseeland auch Heimat für viereinhalb Millionen Rinder. Durch das dort herrschende gemäßigte Klima können die Tiere ganzjährig draußen gehalten werden. Die Hauptstadt ist Wellington im Südwesten der Nordinsel. Gut ein Drittel der Gesamtbevölkerung lebt jedoch in Auckland. Hier befindet sich der Firmensitz des Rodeo Partners Fred Hellaby. Das Unternehmen betreibt einen der größten Rinderschlachthöfe in Neuseeland und ist seit über 100 Jahren im Familienbesitz.

100% GRAS-GEFÜTTERT



RANCH QUALITY



Frische neuseel. Rinderfilets

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 1,8 kg + – sehr zart und geschmackvoll, für Medailonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch
63168, Ktn. ca. 11 kg (6 Stücke) **TP.**



Frisches neuseel. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 3 kg – aus dem Rücken geschnitten, ohne Kette. In Neuseeland ist nicht das Gewicht entscheidend, sondern die Höhe des Fleisches (> 5 cm). Davon ist der Fettrand maximal 1 cm hoch. Dadurch kann ein hoher Magerfleischanteil garantiert werden
63166, Ktn. ca. 15 kg (5 Stücke) **TP.**



Scotch Filet - frische neuseeländische Entrecôte

– Stückgewicht ca. 3,5 kg + – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack. Durch den besonderen Zuschnitt ist das Scotch Filet länger und größer als das südamerikanische Entrecôte

63156, Ktn. ca. 14 kg (ca. 4 Stücke) **TP.**



Hamish Hellaby

Unternehmer
& Partner von
RODEO STEAK

SPITZENREITER IN SACHEN LAMMFLEISCH: GEREIFT & FRISCH

Die Neuseeländer Hellaby haben nicht nur Rind im Angebot, sondern sind auch Spitzenreiter in Sachen Lammfleisch. Umgerechnet kommen auf einen Einwohner fast neun Schafe – bei einer Bevölkerung von nur 4,5 Millionen Menschen. Auch bei Profiköchen ist das fettarme und eiweißreiche Fleisch aus dem Inselstaat beliebt. Ein guter Grund unter der Marke Rodeo Steak auch frisches Lammfleisch aus Neuseeland anzubieten. Selbstverständlich gelten auch für die Lämmer die Rodeo Qualitätskriterien rund um Weidehaltung, kontrollierte Produktsicherheit und Fleischrassen. Hier wird vorwiegend die Rasse Romney verwendet.

100% GRAS-
GEFÜTTERT



RANCH
QUALITY



vorportioniert
einzeln verpackt

Frische neuseel.
Lammlachse

– Packung ca. 220 g,
vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammlachse zum Kurz-
braten. Das beste Stück für die ge-
hobene Gastronomie
56194, Ktn. ca. 16 kg
(ca. 24 x 3 x ca. 220 g)

TP.



Frische neuseel.
Lammkronen

„Medaillons“ mit Stiel, nicht
geschnitten
– Stückgewicht ca. 440 g –
Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rip-
penenden geputzt, einzeln mit dem
Messer portionierbar
56193, Ktn. ca. 11 kg
(ca. 12 x 2 x ca. 440 g)

TP.



Frische neuseel.
Lammfilets

– Packung ca. 500 g,
vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammfilets zum Kurz-
braten. Das beste Stück für die ge-
hobene Gastronomie
56197, Ktn. ca. 13 kg
(ca. 24 x 5 x ca. 105 g)

TP.



Frische neuseel.
Lammkeulen

hohl ausgelöst. Eine Spitzenqualität
für die gehobene Gastronomie

ohne Knochen
– Stückgewicht ca. 1,4 kg –
56182, Ktn. ca. 14 kg
(10 x ca. 1,4 kg)

TP.

mit Knochen
– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
56195, Ktn. ca. 14 kg
(8 x ca. 1,7 kg)

TP.



Frische neuseel. Lammhüften

ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 175 g –
leicht marmorierte und zarte
Spezialität. Ohne Fettdeckel,
ideal zum Braten und Grillen
56179, Ktn. ca. 16,5 kg
(23 x 4 x ca. 175 g)

TP.



Ekro

CONTROLLED QUALITY VEAL

HOCHWERTIGES KALBFLEISCH AUS TIERFREUNDLICHER HALTUNG

Schon als 1952 die Firma Ekro in den Niederlanden gegründet wurde, spezialisierte sich die Produktion auf Kalbfleisch. Heute Weltmarktführer für Kalbfleisch, ist die Firma ihren Grundsätzen und Visionen stets treu geblieben. Das Kalbfleisch von Ekro erfüllt höchste Qualitätsansprüche: Artgerechte Tierhaltung, Nahrungsmittelsicherheit und Transparenz sind eine Selbstverständlichkeit in der Haltung der Kälber sowie in der Verarbeitung, die magere, helle Ware in gleichmäßigem Zuschnitt garantiert. Ekro verwendet dabei das ganze Tier, sodass keine Fleischabfälle bleiben. In der gesamten Produktionskette erfolgen regelmäßige, unabhängige Kontrollen der Qualität und der tierfreundlichen Haltung.



Frische Kalbssteakhüften

– Stückgewicht ca. 2 kg –
herrlich zartes Kalbssteak, aus dem besten
Stück der Keule geschnitten, von hellflei-
schigen Kälbern

45885, Ktn. ca. 20 kg **kg 11,79**



Frische Kalbs-Entrecôtes

– Stückgewicht ca. 900 g –
von jungen hellfleischigen Kälbern. Ideal
zum Kurzbraten und Grillen

67402, Ktn. ca. 14 kg (16 Stücke) **kg 21,99**



TK Kalbsbäckchen

– Stückgewicht ca. 300 g –
zartes Muskelfleisch, ideal für Schmor-
gerichte, ein Klassiker als „Joue de Boeuf“

46745, Ktn. 2 x 2,5 kg **kg 12,99**



Frische Kalbslachse

– Stückgewicht ca. 3,5 kg, vakuumver-
packt –
sauber parierter Kalbsrücken von jungen
Kälbern, ohne Fettdeckel und ohne Ket-
ten. Ein zartes Kernstück, ideal zum Kurz-
braten

61469, Ktn. ca. 20 kg **kg 22,99**



TK Kalbsleber,
in Scheiben

– Portionsgewicht ca. 120 g –
einzeln entnehmbar, gleichmäßige Schei-
ben, perfekt zum Grillen

93359, Ktn. 5,5 kg (ca. 40 Scheiben) **kg 11,49**



Frische Kalbsfilets

– Stückgewicht ca. 1 kg –
von jungen hellfleischigen Kälbern. Ideal
zum Kurzbraten und Grillen

99175, Ktn. ca. 18 kg **kg 25,99**

KALB





Bei Fragen rund um das Thema ServisaPrime gerne melden bei:

Miles Schmidt

Junior Marketing Manager

O451 - 499 52-0

GUTES FLEISCH BRAUCHT EINEN GUTEN BAUERN, EINEN GUTEN SCHLACHTER UND EINEN GUTEN KOCH

Bei ein gutes Stück Fleisch auf den Tellern Ihrer Gäste liegt, ist es ein langer Weg, denn es gibt viele Faktoren, die Einfluss auf die Fleischqualität nehmen. Beginnend bei der Aufzucht über die Haltung, die Fütterung bis hin zur Schlachtung und Zerlegung. Um Ihnen und Ihren Gästen Top-Produkte zu liefern, legen wir beim Service-Bund großen Wert darauf, diesen Weg transparent zu machen. Wir kennen unsere Produzenten persönlich, um sicher zu gehen, dass sie ihrer Arbeit mit dem größtmöglichen Respekt nachgehen. Wir wollen wissen, wie die Tiere gehalten werden und. Arbeit mit dem größtmöglichen Respekt nachgehen. Wir wollen wissen, wie die Tiere gehalten werden und.



Frische Entrecôtes, von der Färse

– Stückgewicht ca. 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Zwischenrippenstück von der Färse. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fetttage besonders zart und saftig ist

47455, E2-Kiste ca. 16 kg

TP.

Frisches Roastbeef, von der Färse, ohne Kette, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 4 kg – aus norddeutscher Haltung. Für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

47449, E2-Kiste ca. 16 kg

TP.

Frische Filets, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,8 kg – aus norddeutscher Haltung. Sehr zart und geschmackvoll, für Medallionsteaks oder auch im Ganzen rosa zu bratendes Fleisch

47448, E2-Kiste ca. 15 kg

TP.



Frischer Tafelspitz, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,5 - 2 kg – aus norddeutscher Haltung, schmeckt mit Meerrettichsauce oder auch als zartes Schmorfleisch mit leichter Fettkante

47453, E2-Kiste ca. 15 kg

TP.

Servisa
PRIME



GENUSS AUS DEUTSCHLAND MIT SERVISA PRIME FÄRSE

Weiblich, saftig, jung: der feine Unterschied

Färse, das sind weibliche junge Rinder, die noch nicht gekalbt haben.

Die hervorragende Qualität liegt in der Behandlung und in der Natur selbst:

- Natürliche Marmorierung sorgt für hervorragende Saftigkeit
- Sehr feinfaserig, daher besonders kurze Garzeit
- Nach der Schlachtung reifen die Edelteile mindestens 7 Tage am Knochen – danach erfolgt die weitere Reifung bis zur endgültigen Verwendung im Vakuumbeutel.

Es wird eine Vorreifung von mindestens 2 Wochen garantiert, um butterzarte und gleichzeitig geschmacksintensive Steaks Tag für Tag in gleicher Güte zu erhalten

- Premiumqualität mit optimalen Spezialzuschneiden
- Kleinere Teilstücke als bei den männlichen Tieren
- Mit Herkunftsgarantie 4 x D: Ausschließlich in Deutschland geborene, aufgewachsene, geschlachtete und zerlegte Tiere



Frische Steakhüften, von der Färse, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Ideales Steakfleisch, mager und aromatisch aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

47450, E2-Kiste ca. 16 kg

TP.



Da das ganze Tier verarbeitet wird, fragen Sie Ihren Fachberater nach weiteren Teilstücken oder fordern Sie den Katalog an!



Fleischspezialist
Lucki Maurer

TP. = Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!



TK Perlhuhnbrust „Supreme“, mit Haut
 – Stückgewicht ca. 180 - 220 g – feines Brustfilet von jungen Perlhühnern aus Frankreich, mit dem ersten Glied des Flügels
 54593, Ktn. ca. 5 - 7 kg
kg 11,49



TK Fasanenbrustfilets, ohne Haut
 – Stückgewicht ca. 80 - 170 g – ohne Knochen, mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel
 76711, Ktn. 10 x 1 kg
kg 11,99



TK Hasenrückenfilets, ohne Silberhaut
 – Stückgewicht 100 g+ – fein parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen. Das magere Fleisch ist sehr feinfaserig, saftig, mit intensiv roter Färbung und im Geschmack wildtypisch ausgeprägt
 43254, Ktn. 6 kg (ca. 48 - 60 Stück)
kg 29,99



TK Hirschrücken, ohne Knochen
 – Stückgewicht von ca. 1,8 - 4 kg – eine zugeschnittene Hirschlende von jungen Hirschen, ohne Kette. Ein sehr zartes Fleisch zum Kurzbraten
 45876, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg 18,99



TK Rehrücken, mit Knochen
 – Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg – blank bis auf die Silberhaut, schmal geschnitten. Ein Top-Zuschnitt für die gehobene Gastronomie
 45870, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg 23,49



TK Wildschweinbratwurst
 – Stückgewicht ca. 100 g – durch den kräftigen Geschmack eine wahre Delikatesse, hervorragend geeignet für gemischte Grillplatten
 101822, Ktn. 10 kg (20 x 5 Stück)
kg 10,99 (St. ca. 1,099)



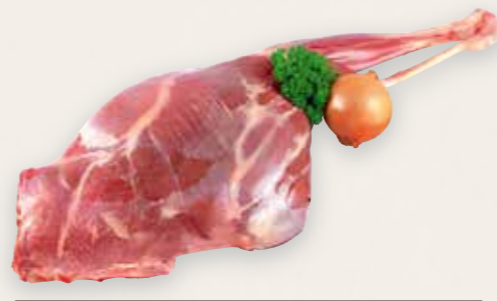
TK Wildschweinkeulen, ohne Knochen
 – Stückgewicht 2,4 - 6 kg – europäischer Herkunft, fachmännisch ausgelöst
 43227, Ktn. ca. 15 - 20 kg
kg 8,49



TK Wildschweinrücken, ohne Knochen
 – Stückgewicht ca. 2 kg, vakuumverpackt – original europäischer Herkunft. Gut als Steakfleisch geeignet. Das edelste Stück vom Wildschwein
 55941, Ktn. ca. 10 kg (ca. 5 Stücke)
kg 11,49



TK Hirschfilets
 – Stückgewicht ca. 150 - 800 g – besonders zarte Filets vom Hirsch, mit feinem Aroma
 45874, Ktn. ca. 6 kg
kg 21,79



TK Rehkeulen, mit Knochen
 – Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg – von frischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt
 56349, Ktn. ca. 5 - 9 kg
kg 9,99



TK Rehkeulen, ohne Knochen
 – Stückgewicht ca. 1,5 kg – von europäischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt
 81926, Ktn. ca. 7,5 kg
kg 12,99

TK Hirschrouladen, mit Pfefferlingfüllung

– Stückgewicht ca. 200 g – ein starker Fleischmantel (ca. 150 g), aus der frischen Hirschkeule geschnitten, gefüllt mit kleinen Pfefferlingen, Zwiebeln, Speck, Sauerrahm und Gewürzen
 55856, Ktn. 6 kg (6 x 5 Stück) **Ktn. 125,94 (Tray 20,99)**



IDEAL ZUM GRILLEN

TK Hirschburger Patties, roh

– Stückgewicht ca. 180 g – nur edle Teilstücke aus dem Hirschrücken-, der Hirschkeule, Hirschschulter, Hirschsnack und Hirschbrust werden für diesen hochwertigen Burger verwendet, eine Spezialität für das besondere Grillvergnügen
 103770, Ktn. ca. 4,5 kg (ca. 25 Stück)
kg 16,79



Wildfolder hier downloaden

WILD



Josef Maier
 Fleisch und Wild

Als Familienbetrieb meistert die Firma Josef Maier den Spagat zwischen Tradition, Handwerkskunst und den modernen Methoden der Herstellung von Fleisch und Wild. Die Produkte sind bestes Wildfleisch ohne Zusatz von Kraftfutter und Wachstumsförderern. Mehr Natur geht nicht. Das hohe Qualitätsniveau spiegelt sich auch in verschiedenen Zertifizierungen wider. So arbeitet man beispielsweise streng nach der „IFS Version 5 auf höherem Niveau“ und der „ISO 22000:2005“. Damit bietet das Unternehmen höchste Produktsicherheit.



UNSERE PHILOSOPHIE UNSER KNOWHOW



Seit 1948 hat sich LEON DUPONT als unbestrittener „Spezialist“ auf dem Gebiet der Aufzucht und Verarbeitung von männlichen und weiblichen Barberie Enten behauptet.

Ein Qualitätsmerkmal der Enten ist der Trockenrupf. Hier sind Leon Dupont einer der letzten Hersteller, der dieses traditionelle Verfahren noch anwendet. Dadurch gelangt kein Fremdwasser in das Tier und eine längere Haltbarkeit ist gewährleistet.

Deswegen sind die Enten von der Gastronomie so geschätzt. LEON DUPONT ist der einzige Betrieb, der die weibliche Enten aus bäuerlicher Freilandhaltung „Label Rouge de Challans“ schlachtet und zu Weihnachten gibt es als besondere Spezialität die „Challans Gans“

Die Enten werden von ausgesuchten, regionalen Züchtern aufgezogen, mit denen eine enge Partnerschaft unterhalten wird.



Frische ganze Flugente,

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
saftiges, kurzfaseriges Geflügelfleisch
– ideal zum Braten und Grillen
118955, Ktn. ca. 12 kg

TP.



Frische Perlhuhnbrust Supreme

– Stückgewicht ca. 170 g –
feines, goldgelbes Brustfilet von jungen
Perlhühnern
113806, Ktn. ca. 6,12 kg
(18 x 2 Stück)

TP.



Frische Barbarie-Entenbrust,

klassisch zubereitet als Ente à l'Orange
oder raffiniert angerichtet mit fruchtiger
Preiselbeersauce

männlich
• Stückgewicht ca. 340 g
114537, Ktn. ca. 4,76 kg
(7 x 2 Stück)

TP.

männlich
• Stückgewicht ca. 340 g
113809, Ktn. ca. 6 kg
(15 x 2 Stück)

TP.



Frische Maishähnchenbrust Supreme

– Stückgewicht ca. 190 g –
feines, goldgelbes Brustfilet von jungen Mais-
hähnchen
113807, Ktn. ca. 6,08 kg
(8 x 4 Stück)

TP.



TK Hähncheninnenfilets,
natur, ohne Haut

magere Hähncheninnenfilets für Salate und
Pfannengerichte, einzeln entnehmbar. Die Ser-
visaPrime Hähnchen werden ausschließlich in
Dänemark geboren, gemästet, geschlachtet und
zerlegt, sind halal und salmonellenfrei
83330, Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 40 - 80 Stück)

Ktn. **29,95**
(kg 5,99)



TK Hähnchenkeulen,
natur

zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal
für Mensen, Altenheime und Kindergärten, ein-
zeln entnehmbar

83367 **mit Rückenstück**

SStückgewicht 290 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 9 Stück)

Ktn. **9,45**
(kg 1,89 / St. ca. 0,525)

83333 **ohne Rückenstück**

Stückgewicht 260 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 10 Stück)

Ktn. **11,95**
(kg 2,39/ St. ca. 0,598)

GEFLÜGEL

salmonellenfrei¹ • halal²

HÄHNCHENFLEISCH – EIN ECHTER GENUSS MIT DEM BESONDEREN PLUS

Die SevisaPrime Geflügel Hähnchen wer-
den geboren, gemästet, geschlachtet und
zerlegt ausschließlich in Dänemark. Nur so
können nach mehreren Generationen qua-
litätsbewusster Aufzucht die Vorteile wie
salmonellenfrei¹ und kein präventiver Ein-
satz von Antibiotika garantiert werden.

- Saubere Aufzucht und moderne Produktion
- Kein präventiver Einsatz von Antibiotika
- Salmonellenfrei¹
- Halal²
- Zertifizierte, vertraglich gebundene Landwirte
- max. 19 Tiere pro qm
- 100%-ige Rückverfolgbarkeit: geschlüpft und aufgezogen auf dem selben Hof
- Kontrollierte Futtermittel
- Qualitätsstandards
- Ranger Gold, eine langsam wachsende Rasse



TK Hähnchenbrustfilets,
natur, ohne Haut, ohne Innenfilets

magere Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten
oder gewürfelt als Spieß, einzeln entnehmbar

83305 Stückgewicht 140 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 18 Stück)

Ktn. **36,45**
(kg 7,29 / St. ca. 1,012)

83508 Stückgewicht 180 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 14 Stück)

Ktn. **36,45**
(kg 7,29 / St. ca. 1,301)

102672 Stückgewicht 200 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 13 Stück)

Ktn. **36,45**
(kg 7,29 / St. ca. 1,401)



Landhähnchen aus Dänemark

„The Danish Family Farms“ sind Familienbetriebe, in denen das Wohl der Tiere einen besonders hohen Stellenwert hat.

Die Landhähnchen genießen ein angenehmes Leben mit viel Platz und freiem Zugang zu frischem Wasser und Futter.

Die Küken werden auf demselben dänischen Bauernhof geboren und aufgezogen. Ihr langsames Wachstum verbessert die Lebensqualität und macht die Tiere kräftiger und gesünder - Merkmale, die sich auch im Geschmack widerspiegeln.

Auch der Transport von denen Farmen zum Schlachthof erfolgt möglichst tierfreundlich, innerhalb von maximal 4 Stunden.



Pasteten und Terrinen

ETWAS BESONDERES

In Frankreich sehr beliebt ...

... und traditionell Bestandteil eines festlichen Menüs: Mit unseren tiefgekühlten Terrinen und Pasteten von ServisaPrime können Sie Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten. Wir verwenden ausschließlich hochwertige und ausgesuchte Rohwaren, die durch die Kombination von handwerklicher Fertigung und moderner Tiefkühltechnologie, sowohl optisch als auch geschmacklich, überzeugen. Neben Fischvarianten aus Lachs und Zander oder Fleischvarianten aus Ente und Gans finden Sie in unserem Sortiment auch vegetarische- und Wildvarianten. Bedarfsgerecht einsetzbar sind sie sowohl solo als auch zusammen mit einem kleinen Salatbouquet oder einer samtigen Sauce ein echter Hingucker.



Bei Fragen rund um das Thema „Pasteten & Terrinen“ gerne melden bei:

Miles Schmidt
Junior Marketing
Manager
0171 - 5378366

KLASSISCHES NEU DENKEN

Klassiker wie Wild- und Gänsepasteten erfreuen sich nach wie vor einer Beliebtheit bei den Gästen

Gefragt sind nun Sie, denken Sie die Klassiker neu, packen Sie sie in ein anderes Gewand und überraschen Sie Ihre Gäste mit ausgefallenen Neuinterpretationen klassischer Pasteten und Terrinen.

- Lassen Sie Regionales und Saisonales mit einfließen – beispielsweise eine feinwürzige Terrine aus Rehwild mit Waldpilzen, einem Bouquet aus aromatischen Wiesenkräutern und Wildpreiselbeeren.
- Setzen Sie Akzente - reichen Sie ausgefallene Crèmes zu den Pasteten und dekorieren Sie mit geschmacksintensive Micogreens und Blüten.
- Bieten Sie Alternativen – beispielsweise mit einem vegetarischen Delice Riegel aus Avocado auf Tortillaboden und einer Dekoration aus Tomaten-Oregano-Crunch.
- Der besondere Effekt – drapieren Sie Ihre Pasteten beispielsweise auf rustikalen Holzbrettern oder modern gestalteten Tellern für den besonderen Effekt.

PASTETEN & TERRINEN

Servisa
PRIME

FEINE KÖST- LICHKEITEN

In Frankreich sehr beliebt und traditionell Bestandteil eines festlichen Menüs, sind Terrinen und Pasteten in deutschen Küchen selten zu finden. Es mag unter Umständen mit der eher komplizierten Zubereitung zusammenhängen. Ein Aspekt, der in Zeiten des Fachkräftemangels schwer wiegt. Vielleicht verhelfen unsere tiefgekühlten Varianten den kleinen Köstlichkeiten ja zu einer Renaissance.

Selbstverständlich kommen bei unseren Terrinen und Pasteten nur hochwertige, ausgesuchte Rohwaren zum Einsatz. Unsere Produkte werden behutsam von Hand gefertigt und überzeugen durch modernste Tiefkühltechnik auch nach dem Auftauen mit einer tollen Optik und ausgewogenem Geschmack. Das Sortiment umfasst zudem Varianten mit Fleisch und Fisch sowie vegetarische und vegane. Portioniert können Sie unsere Pasteten und Terrinen ganz nach Ihren Bedürfnissen einsetzen.

EIN ECHTER HINGUCKER



Terrinen, auch Schüsselpasteten genannt, sind ein echter Augenschmaus auf dem Teller! Anders als normale Pasteten haben sie keinen Teigmantel. Die Zubereitung ist sehr zeitaufwändig: Traditionell wird eine Steinzeug-Form mit Speck ausgekleidet, mit der Farce gefüllt und im Wasserbad im Backofen gegart. Mittlerweile hat sich aber auch, vor allem bei süßen Terrinen, die kalte Herstellung unter Zusatz von Gelatine durchgesetzt. Ihren Ursprung hatten die Terrinen vermutlich in Frankreich, wo man Fleisch schon lange haltbar machte, indem man es in Töpfe füllte und mit einer Schicht Schmalz abdeckte. Auch heute noch wird die sogenannte Rilette gern serviert.



TK Terrine Räucherforelle
mit Ingwer-Chutney
Räucherforellen-Mousse mit Kerbel und Schnittlauch. Geschmackvoll mit einem zitronig-frischen Ingwer Chutney, getoppt mit Karotten, Sellerie und Lauch
112189, Riegel 530 g
st. 15,99



Pastete vom Kalb mit Pistazien
eine leichte Farce von Kalbfleisch und Geflügel, mit einer Einlage von Kalbfleischstückchen und Pistazien
51042, Pa. 2 x 650 g
st. 13,99



Pastete vom Reh mit Haselnüssen
eine würzige Wildfarce mit stückiger Einlage aus der Rehkeule und grob gehackten Haselnüssen
51044, Pa. 2 x 650 g
st. 14,99



Pastete von Ente & Cranberries
ein klassischer geriebener Pastetenteig umhüllt die cremige Entenfarce mit reicher Einlage von Entenbrustwürfeln, Cranberries, Herbsttrompeten und Pistazien. Einen weiteren geschmacklichen Akzent setzt das feine Madeira-Gelee
90814, Pa. 2 x 650 g
st. 15,99



Terrine von Räucherlachs mit Dill
eine edle Fischspezialität mit frischem Dill, als Vorspeise oder für das Buffet
51022
Riegel ca. 950 g
st. 18,99



Terrine von Zander & Lachsforelle
helle Zanderfarce und feine Fischfarce mit Kräutern und einem Filetkern von der Lachsforelle
51023
Riegel ca. 900 g
st. 24,99



Terrine Tafelspitz-ſülze mit Meerrettich
Streifen von gekochtem Tafelspitz und Wurzelgemüse, in eigenem Sud geliert, mit einer Spitze aus Meerrettichsahne verfeinert
61413
Riegel ca. 850 g
st. 22,99



Terrine von Rehwild mit Waldpilzen
rustikale Terrine aus Rehwild und verschiedenen Waldpilzen mit leichter Wacholdercremernote und winterlichen Aromen
88907
Stück ca. 950 g
st. 19,99



Pyramide Entenleber mit Williams-Birne in Gelee
– Stückgewicht ca. 35 g –
fruchtiges Gelee mit stückigen Williams Birnen und einem Schuss Birnenbrand macht aus dem Vorspeisenklassiker Entenleber-Mousse was Besonderes
118817, Ktn. 20 x 210 g
Pa. 9,99



TK Delice Gänseleber mit Pflaumenröster
auf Walnuss-Cranberriebrot bei dieser auf Walnuss-Cranberriebrot geschichteten Delice bildet Pflaumenmus den fruchtigen Ausgleich zum vollmundigen Gänseleberparfait. Der vielseitig portionierbare Riegel ist mit Cranberries, Walnüssen und Pistazien garniert
107143, Riegel ca. 700 g
st. 39,99



TK Delice Avocado auf Mais-Tortilla-Brot
eine feine Interpretation des Klassikers Nachos & Guacamole, individuell portionierbare Delice aus sahniger Avocadomousse auf Tortillabrot mit einer Dekoration aus Tomaten-Oregano-Crunch
118816, Riegel ca. 670 g
st. 17,99



Terrine Poularde mit Cranberries im Baconmantel
eine von geräuchertem Bacon umhüllte Poulardenfarce mit Poulardenstücken in Tunnelform. Akzente setzen fruchtige Cranberries und grober Pfeffer
112188
Riegel ca. 700 g
st. 17,99



Terrine von Wildschwein mit Preiselbeeren
würzige Wildschweinfarce mit Preiselbeeren sowie einer leichten Wacholdernote
51027
Stück ca. 900 g
st. 17,99



Terrine Ente à l'Orange
herzhafte Farce von Ente und Geflügel mit stückiger Einlage von Entenkeulen und Orangenzesten
51025
Riegel ca. 900 g
st. 19,99



TK Terrinette Orange gebeiztes Lachs-Tatar auf Erbsenmousse
– Stückgewicht ca. 60 g –
würziges Lachstatar mit Orange, Petersilie, Basilikum und Dill auf einer sahnig-cremigen Erbsenmousse mit dezenter Minzfrische
118814, Ktn. 15 x 240 g
Pa. 9,49



TK Delice von Tomate, Mozzarella & Pesto
ein Dreiklang von zartem Mousse mit dem Geschmack von reifen Tomaten, feinem Mozzarella und klassischem Basilikum-Pesto, zubereitet aus Crème fraîche, Frischkäse, Mozzarella und Sahne. In der Schneidetechnik (Tortenstück, Rechtecke, Quadrate) sehr variabel
53206, Riegel ca. 800 g
st. 13,99

SAUCEN-TIPP

Traditionell besteht die Cumberland Sauce aus Johannesbeeren, Orangen, Portwein, Grapefruit, Senf und wird kalt gerne zu Pasteten oder Fleisch gereicht. Während eines Besuchs des Herzogs von Cumberland in Hannover soll diese Sauce von einem Hofkoch erfunden worden sein und gehört seit dem zu den beliebtesten Saucen in diesem Segment.

Cumberland-sauce
– Beutel 770 ml / 1000 g –
ideal zu Wild- und Geflügel-Pasteten sowie Terrinen
107249
Ktn. 4 Beutel
Btl. 10,49





Pesto Rosso
aus getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashewnüssen und Olivenöl. Zart gewürzt und vielseitig einsetzbar
104029
Ktn. 6 x 540 g
Gl. **5,99**

Pesto alla Genovese
aus frischem Basilikum, Grana Padano, Pecorino, Walnüssen, Pinienkernen und Olivenöl. Die klassische Sauce für viele beliebte Pastasorten, ebenso zum Einrühren in Minestrone geeignet
104034
Ktn. 12 x 540 g
Gl. **5,99**



TK Entenbrust,
geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, danach 24 Stunden langsam auf Buchenholz kalt geräuchert. Ideal als Zugabe zu gemischtem Salat, als feine Brotmahlzeit oder auch mit Käse und Melone
46686, Ktn. 12 Stück
kg **27,95**



TK Entenleber
„Foie Gras“, in Scheiben, ungewürzt

– Scheibe ca. 50 g –
feinste Entenstopf-Leber, portioniert in gleichmäßige Scheiben. Die gefrorenen Entenleberportionen kurz mehlieren und in Butterschmalz braten. Die Entenleber bleibt „medium“, wenn man sie gefroren brät
46702, Ktn. 5 x 20 Scheiben
kg **32,90**
(Scheibe ca. 1,645)



TK Entenleber-Mousse

– Stange 400 g –
die originelle Präsentation der Ficelle von Entenleber-Mousse, aus 50 % Foie Gras (Entenstopfleber), als „Pâté en Croûte“, spritzfähig
46233, Ktn. 12 Stück
st. **13,95**



TK Gänserillettes

– Schale 1 kg –
aus 100% reinem Gänsefleisch hergestellt. Seit 1811 werden die einzigartigen Rezepte des Hauses Feyel im Elsass traditionell hergestellt. Ideal mit Baguette, gutem Bauernbrot oder frischem Salat zu genießen
126031, Ktn. 4 Schalen
Sch. **18,95**



**EIN FAMILIENUNTERNEHMEN
SEIT ÜBER 200 JAHREN**

Seit 1811 benutzen die Chefköche von FEYEL dasselbe Rezept, um die Foie Gras herzustellen. Die Leber wird stets von Hand sortiert und kalt entnervt, um den echten Geschmack zu bewahren. Anschließend wird die geheime Mischung aus 13 Gewürzen hinzugefügt. Daneben werden weitere Geflügelspezialitäten und feine Pâtés aus Rezepten der berühmten Küche des Elsass hergestellt.



TK Gänseleber
„Foie Gras“, in Scheiben, ungewürzt

– Scheibe ca. 40 g –
feinste Gänsestopfleber, portioniert in gleichmäßige Scheiben. Die gefrorenen Gänseleberportionen kurz mehlieren und in Butterschmalz braten. Die Gänseleber bleibt „medium“, wenn man sie gefroren brät
46701, Ktn. 5 x 20 Scheiben
kg **41,90**
(Scheibe ca. 1,676)

TK Gänsebrust,
geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, danach 24 Stunden langsam auf Buchenholz kalt geräuchert. Ideal zu gemischtem Salat, als feine Brotmahlzeit im Herbst und Winter oder zu Käse und Melone
46687, Ktn. 12 Stück
kg **26,95**



TK Pesto
– Rolle 1000 g –
ein frisches Pesto nach traditionellem Rezept. Der intensive, feine Geschmack überzeugt jeden Pastaliebhaber

46249 **Classico**
mit Basilikum
Ktn. 5 Rollen
Ro. **13,49**

46250 **Pomodori**
aus frischen Tomaten
Ktn. 5 Rollen
Ro. **9,99**

46244 **Bärlauch**
mit „wildem“ Knoblauch
Ktn. 5 Rollen
Ro. **15,29**

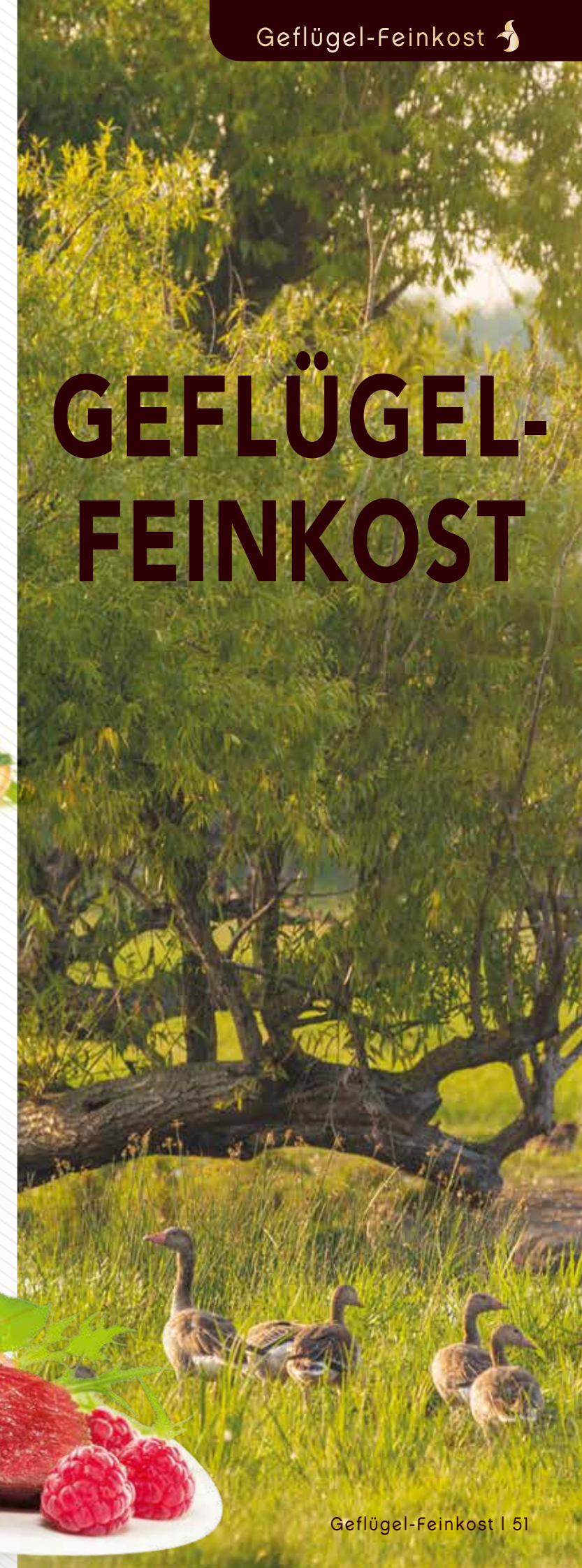


Achat-Schnecken
– Füllmenge 800g; ATG 465g –
feines Schneckenfleisch im Aufguss. Bis zu 10-12cm groß. Ideal für die klassische Zubereitung als Vorspeise oder gratiniert im Schneckengehäuse mit Butter.
47481
Ktn. 6 x 850 ml
Ds. **5,99**



Weinberg-Schnecken
der Klassiker unter den Weinbergsschnecken im Kräuterfond. Einfach in der Zubereitung: Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 10 Minuten backen
47474
Ktn. 12 x 100 g
Ds. **2,99**

**GEFLÜGEL-
FEINKOST**



SALVA D'OR

Salva D'Or steht für mediterrane Lebensart und Esskultur. Die Mittelmeerküche ist geprägt von den Traditionen ihrer Herkunftsländer. Dort wird viel Wert auf hochwertige Produkte gelegt, der Esstisch ist für viele Familien der Lebensmittelpunkt.

Die Produkte aus dem Sortiment von Salva D'Or werden seit Jahrzehnten mit viel Leidenschaft, Fachwissen und Qualitätsbewusstsein hergestellt.

Lassen Sie sich inspirieren!

Natives Bio Olivenöl Extra Picual First Harvest



Ab Oktober erhältlich



Das sorten- und lagenreine Picual Olivenöl, aus den ersten Erntetagen wird in einer der besten Bio zertifizierten Olivenöl-Manufakturen der Welt produziert. Ein traditionsreiches Familienunternehmen, das aus über 200 Jahren Erfahrung in der Olivenöl-Produktion ihr wertvolles Wissen für die Herstellung ihrer Qualitäts-Olivenöle schöpft. Die Ölgewinnung erfolgt einzig aus der unreifen grünen Picual-Olive. Zu diesem Reifezeitpunkt ist der Ölertrag noch sehr gering, dafür besitzt das Olivenöl ein besonders hohes Maß an gesunden und kulinarisch wertvollen Inhaltsstoffen.

Natives Olivenöl Extra Premium Cuvée



Ab Oktober erhältlich



Das Premium Cuvée kommt von einer einzigartigen Olivenöl-Kooperative. Dahinter steht eine große Gemeinschaft von weit mehr als 4.500 passionierten Olivenbauern mit traditionellen Hainen. Ein ausgeklügelter Produktionsprozess sowie neueste Erkenntnisse aus Forschung und Entwicklung sorgen für die Gewinnung von besonders hochwertigem Cuvée, gewonnen aus heranreifenden Oliven, die der Gastronomie und Profiküche einen hohen Zusatznutzen bereiten.



Katja Hack

Markenbotschafterin und Spitzenköchin Katja Hack hat mit einem Team vom Service-Bund die Salva D'Or Partner vor Ort besucht, viel probiert und in Gesprächen eine Menge über die Produkte erfahren. Mit ihren kreativen Rezeptideen inspiriert sie zu spannenden Gerichten.

DER SONNE SO NAH



Bei Fragen rund um das Thema „Salva D'or“ gerne melden bei:

Theresa Vormbaum

Junior Marketing Manager

0451 - 499 52-0

Der Olivenbaum symbolisiert die Welt von Salva D'Or.

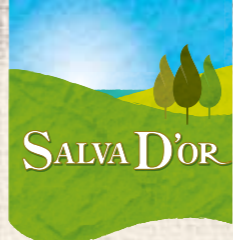
Denn nicht nur die Perfektion steht im Fokus der Marke, sondern auch die Authentizität, die der Olivenbaum mit seinen knorrigen Wurzeln und Verästelungen ganz besonders eindrucksvoll widerspiegelt. Jeder Olivenbaum hat seinen eigenen Charakter, genau wie la Mamma, die mit ihrer Leidenschaft und ihrer herzlichen Persönlichkeit unabdingbar mit der mediterranen Küche verbunden ist.

- Die Wurzeln des Olivenbaums stehen für Tradition und Sicherheit, ein Zeichen für Qualität.
- Die bewegliche Krone, die sich mit dem Wind bewegt, zeigt die Offenheit, mit der Zeit zu gehen und sich in der Küche neu zu erfinden und Produkte sowie Rezepte modern zu interpretieren.
- Das langsame Wachstum des Olivenbaums weist auf den achtsamen Umgang mit der Natur hin, um so hochwertige Produkte zu schaffen. Und ebenso wie die Rezepturen bei Salva D'Or wird auch der Olivenbaum von Generation zu Generation weitergegeben.

Lassen Sie sich in die Welt der Olivenöle entführen, die mit ihrem außergewöhnlichen Geschmack jedem Produkt eine ganz besondere Note verleihen. Eine tolle Kombination: das italienische Kalbstatar mit dem grün-fruchtigen Salva D'Or Bio Natives Olivenöl Extra.

Tatar auf Olivenöl





Salva D'Or Botschafterin Katja Hack zu Besuch bei der Firma Demetra.

Feinste Antipasti

Die Feinkostspezialitäten, wie Pesto, Peperonata oder Zwiebeln in Balsam-Essig kommen von der Firma Demetra. Beispielhaft für viele weitere Partner ist die Firma seit über 30 Jahren in Familienhand. Hier wird italienische Feinkost aus dem Veltlin in exzellenter Qualität produziert. Alle Rezepturen werden selbst entwickelt, nur erlesene Grundprodukte schaffen es in die Produktion. Das Sortiment ist eine Kombination aus traditioneller italienischer Handwerkskunst und moderner, innovativer Küche.



Artischockenherzen, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1050 g – ideal als Belag für Pizza oder als Zugabe zu frischen Salaten
111669, Ktn. 6 x 1700 ml

Gl. 15,99



Olivenmix, ohne Stein, 5-fach sortiert

– Abtropfgewicht 1000 g – grüne Oliven, gefüllt mit Paprika und Knoblauch bzw. Mandeln und geschwärtzte Oliven ohne Stein, mit Kräutern in Rapsöl eingelegt
98792, Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. 12,49



Chalkidiki Oliven, grün, ohne Stein

– Abtropfgewicht 1810 g, 90 – 100 St. per kg – griechische Super Mammut-Oliven, ohne Stein, geben Fisch- und Fleischgerichten die passende mediterrane Würze
102694, Ktn. 6 x 3300 ml

PET-GL. 10,49



Oliven, grün, ohne Stein,

– Abtropfgewicht 550 g – spanische Oliven ohne Stein, geben Fisch- und Fleischgerichten die passende mediterrane Würze
65966, Ktn. 6 x 935 ml

Gl. 1,65



Oliven, geschwärzt, ohne Stein

– Abtropfgewicht 550 g – ideal als Zugabe zu Salaten oder würzigen Tomatensaucen
65963, Ktn. 6 x 935 ml

Gl. 1,59



Kalamata Oliven, schwarz, ohne Stein

– Abtropfgewicht 1810 g – ideal als Zugabe zu Salaten oder würzigen Tomatensaucen
102695, Ktn. 6 x 3300 ml

PET-GL. 11,99



Zwiebeln in Balsam-Essig

– Abtropfgewicht 1150 g – frische Borettane-Zwiebeln, süßsauer gegart und mit einem Schuss Balsamico-Essig aus Modena abgeschmeckt

111670, Ktn. 6 x 1700 g

Gl. 6,99



Getrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1200 g – ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhafte Backwaren

111666, Ktn. 6 x 1500 g

Btl. 9,95



Peperonata

nach einem traditionellen Rezept aus Piemont, mit großen Stücken von frischen roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln und in Stücke geschnittenen Tomaten. Hervorragend als warme Beilage. Ideal zum Belegen von Pizzen und Bruschetta

104035, Ktn. 6 x 2600 g

Ds. 10,39



Antipasti Italia

– Abtropfgewicht 1500 g – bunte, mediterrane Gemüsemischung bestehend aus Karotten, Gurken, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprikaschoten, Oliven, Champignons, Artischocken und getrockneten Tomaten. Ideal als Antipasti, Vorspeise oder in Nudel- und Reissalaten

111667, Ktn. 6 x 1700 g

Gl. 9,95



Oliven, geschwärzt, in Scheiben

– Abtropfgewicht 550 g – aromatische Oliven eignen sich perfekt als Salatzugabe oder als Pizzabelag
65893, Ktn. 6 x 935 ml

Gl. 1,59



Feine Kapern, in Salzlake

– Abtropfgewicht 400 g – ausgesuchte feine Kapern, 7 – 9 mm, zum Verfeinern von Suppen und Saucen
100730, Ktn. 6 x 720 ml

Gl. 2,49



Kapernfrüchte, mit Stiel in Salzlake

– Abtropfgewicht 400 g – ausgesuchte kleine Kapernfrüchte, 18 – 22 mm, zum Verfeinern von Suppen und Saucen
65871, Ktn. 12 x 720 ml

Gl. 1,99



Peperoni grün

– Abtropfgewicht ca. 1700 g – vielseitig verwendbar. Für Salate, auf Pizza, als Snack-Beläge oder für pikante mediterrane Aufläufe
• 119345 in Scheiben
Ktn. 6 x 3/1 PET-GL.

PET-GL. 6,49

• 119348 ganz
Ktn. 6 x 3/1 PET-GL.

PET-GL. 5,55



Sardellenfilets „speciali di Sicilia“, in Olivenöl

– Abtropfgewicht 400 g – ausgesuchte Gourmet-Sardellenfilets nach bester sizilianischer Tradition von Hand zubereitet. Ideal zur Verarbeitung in Salaten und kalten Gerichten

52979, Ktn. 6 x 730 g

Ds. 20,90

Antipasti Partyplatten „Venezia“

– Abtropfgewicht 1000 g – gemischte Oliven, Weichkäse aus Schafsmilch, Peperoni, getrocknete Tomaten, Paprika und Jalapeño-Chilis gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Weinblätter gefüllt mit Reis, Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl

90290, Ktn. 4 x 1,5 kg

Sch. 14,49

Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräuteröl

– Abtropfgewicht 1000 g – sonnentrocknete Tomaten mit Kräutermarinade, eingelegt in Rapsöl

98787, Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. 12,99

Champignonköpfe, gefüllt mit Frischkäsezubereitung

– Abtropfgewicht 1000 g – Champignonköpfe, gefüllt mit Frischkäse, mit Kräutern mariniert, eingelegt in Pflanzenöl

99386, Ktn. 3 x 1200 ml

Sch. 15,70



TK Grillgemüse „mediterran“

Mix aus gegrillten mediterranen Gemüsen (rote und gelbe Paprika, Auberginen und Zucchini) in rustikalen, groben Stücken und Scheiben, ideal als Komponente für Pfannengerichte und als Beilage für Fisch- und Fleischgerichte
106382, Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 2,99



TK Grillgemüse „Español“

gelbe und rote Paprika- und Zwiebelwürfel. Ohne Zusatz von Fett gegrillt, dadurch besonders knackig und natürlich frisch im Geschmack. Ideal für kalte und warme Vorspeisen, als Füllung oder Beilage sowie für die Tapas-Bar
59544, Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 2,29



TK Rotatouille-Mix

Mix aus gewürfelten (2 x 2 cm) Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Paprika (rot/gelb)

106452, Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 1,39



TK Paprika-Grillmix, rot/gelb, gewürfelt

rote und grüne Paprikawürfel (ca. 2 x 2 cm) in ansprechender Grill-Optik

106385, Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 2,79





Die Brüder Giorgio und Francesco Tartero

Pasta Sassella ALLES FRISCH!

Nach alten italienischen Familienrezepten stellen die Brüder Giorgio und Francesco Tartero in ihrem Unternehmen Pasta Sassella frische Pasta mit den Hauptzutaten Hartweizengrieß und frischen Eiern her – und dies mit größter Leidenschaft. Unter Salva D'Or sind sowohl saisonale Rezepturen als auch Klassiker wie die Tagliarini in unterschiedlichen Farben und Formen erhältlich.

Das zeichnet frische Salva D'Or Pasta aus:

- Hoher Eianteil
- Reiner Hartweizengrieß
- Herstellung mit einer traditionellen Bronzepresse, dadurch entsteht eine raue Oberfläche und die Sauce wird besonders gut von der Pasta aufgenommen
- IFS-zertifiziert
- natürlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- nach traditioneller, italienischer Rezeptur



Frische Tagliarini

– Portionsgewicht ca. 40 g – frische Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101996 rot = Tomate/Paprika
101997 grün = Spinat
101992 gelb = natural
Ktn. 10 x 500 g Btl. **2,89**

Frische Tagliarini, schwarz = Sepientinte, 12 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g – frische köstliche Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Vollei, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101979, Ktn. 10 x 500 g Btl. **3,49**



Frische Fusilloni, gelb, 19 % Vollei

frische spiralförmige Pasta nach hausgemachten, traditionellen Rezepturen, aus Hartweizengrieß mit Vollei

101984, Ktn. 10 x 500 g Btl. **2,89**



Frische Pappardelle, gelb, 19 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g – frische köstliche Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 18 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101988, Ktn. 10 x 500 g Btl. **2,89**



Frische Spaghettini

frische Spaghettini nach traditioneller Rezeptur aus 19 % Vollei und Hartweizengrieß, ohne Konservierungsstoffe

114795, Ktn. 10 x 500 g Btl. **2,89**



Frische Fettuccine

– Portionsnest ca. 40 g – frische Bandnudeln, nach hausgemachten, traditionellen Rezepturen, aus Hartweizengrieß und Vollei, ohne Konservierungsstoffe, 6mm breit. 500 g frische Pasta ergibt ca. 4 Portionen

101983, Ktn. 10 x 500 g (10 x ca. 12 Stück) Btl. **2,89**



Frische Garganelli

frische Garganelli nach traditioneller Rezeptur aus 19 % Vollei und Hartweizengrieß, ohne Konservierungsstoffe

114797, Ktn. 10 x 500 g Btl. **2,89**



Frische Maccheroni

frische Maccheroni nach traditioneller Rezeptur aus 19 % Vollei und Hartweizengrieß, ohne Konservierungsstoffe

114796, Ktn. 10 x 500 g Btl. **2,89**



TK Giganti „Spargel“, ungegart

– Stückgewicht 26 g – großer Tortelli mit einem Füllungsanteil von 47 % aus Ricotta, grünem Spargel und Grana Padano D.O.P.

92592, Ktn. 3 kg (ca. 115 Stück) Ktn. **19,98** (kg 6,66)



TK Tortelli „Kürbis“, ungegart

– Stückgewicht 17,5 g – rechteckige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 50 % aus fruchtigem Kürbis und Parmigiano Reggiano DOP. Das feine Aroma zerstoßener Amaretti unterstützt die süße Kopfnote des Kürbis

92612, Ktn. 3 kg (ca. 170 Stück) Ktn. **19,98** (kg 6,66)



TK Lunette, mit Trüffel, ungegart

– Stückgewicht 8,3 g – kleine runde Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 48 % aus schwarzem Trüffel und Parmigiano Reggiano D.O.P.

90289, Ktn. 3 kg (ca. 360 Stück) Ktn. **26,97** (kg 8,99)



TK Panzerotti „Ricotta & Spinaci“, ungegart

– Stückgewicht 22 g – halbmondförmige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 60 % aus zartem Blattspinat und saftigem Ricotta

92403, Ktn. 3 kg (ca. 135 Stück) Ktn. **19,98** (kg 6,66)

TK Panzerotti „Steinpilze“, ungegart

– Stückgewicht 22 g – halbmondförmige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 60 % aus Steinpilzen und Grana Padano D.O.P.

92553, Ktn. 3 kg (ca. 135 Stück) Ktn. **19,98** (kg 6,66)



TK Tortelli mit Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum, ungegart

– Stückgewicht 17,5 g – rechteckige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 57 % aus feinstem Büffelmozzarella aus Kampanien, frischen Tomaten und duftendem Basilikum

92465, Ktn. 3 kg (ca. 170 Stück) Ktn. **19,98** (kg 6,66)



TK Raviolacci „Piemontese“, ungegart

– Stückgewicht 18,3 g – eckige Teigtasche, gefüllt mit geschmortem Rindfleisch und Salbei

107479, Ktn. 3 kg (ca. 163 Stück) Ktn. **19,98** (kg 6,66)



TK Fiore, mit Mascarpone und Walnüssen

runde Teigtasche gefüllt mit cremigem Mascarpone und klein gehackten Walnüssen

119389, Ktn. 3 kg Ktn. **19,98** (kg 6,66)



TK Fiocchetti „Gorgonzola“, ungegart

– Stückgewicht 5,3 g – kleines Teigsäckchen mit einem Füllungsanteil von 40 % aus Gorgonzola D.O.P., Grana Padano D.O.P. und Ricotta

92575, Ktn. 3 kg (ca. 560 Stück) Ktn. **19,98** (kg 6,66)

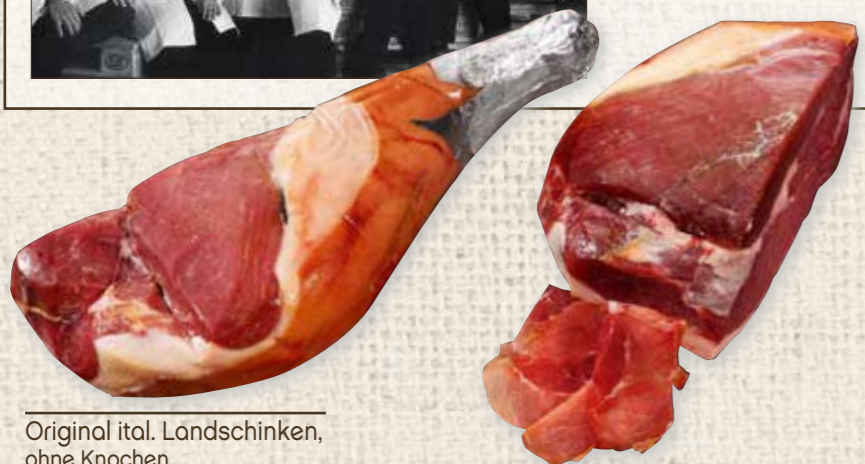


Fratelli Beretta

ORIGINAL ITALIENISCHE SCHINKENWAREN

Das italienische Familienunternehmen Beretta wurde 1812 gegründet und wird nun in achter Generation fortgeführt. Das Geheimnis der feinsten italienischen Wurstwaren liegt in der ständigen Suche nach Innovationen und Verbesserungen sowie in der Leidenschaft aller Mitarbeiter. Die Marke ist in Italien äußerst beliebt, denn geschätzt isst jeder zweite Italiener täglich Beretta Produkte. Traditionelle Herstellungsweisen treffen hier auf höchstes technologisches Niveau, um auch bei den geschnittenen Wurstwaren gehobenen Qualitätsansprüchen gerecht werden zu können. Unter Salva D'Or bieten wir neben Landschinken auch Parmaschinken (am Stück oder geschnitten) die klassische Salami Milano und die beliebte Spianata Italiana an. Hochwertige Produkte, die pur oder in kreativen Gerichten verarbeitet mit ihrem unvergleichlichen Aroma überzeugen.

1812 wurde Beretta gegründet



Original ital. Landschinken, ohne Knochen

– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg – frische, ausgesuchte Schweineschlegel werden gesalzen und anschließend ca. 10 Monate luftgetrocknet, wobei das typische italienische Rohschinkenaroma entsteht. Ohne Haxe, ohne Schwarte
104161, Ktn. 4 Stücke
kg 12,99*

Parmoschinken, in Scheiben

eine italienische Spitzenqualität mit der „Krone“. Nach alter Familientradition mindestens 12 Monate gereift
104159, Ktn. 5 x 300 g
Pa. 9,99*

Original ital. Parmaschinken, ohne Knochen, ohne Schwarte

– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg – eine italienische Spitzenqualität mit der „Krone“. Nach alter Familientradition mindestens 12 Monate gereift
104158, Ktn. 4 Stücke
kg 19,99*

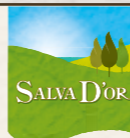


Original ital. Salami Milano

– Stückgewicht ca. 1,5 kg – hergestellt aus magerem Schweinefleisch der besten Sortierung und reinem, kernigen Rückenspeck. Mit wenig Salz und ausgesuchten Gewürzen fein abgeschmeckt, ca. 3 Monate luftgetrocknet
104157, Ktn. 3 Stücke
kg 12,99*

Original ital. Spianata Italiana

– Stückgewicht ca. 1 kg – ist eine flache Schweinefleisch-Salami, die von der Form her einem rechteckigen und länglichen Block entspricht. Durch die spezielle Würzung und Reifezeit entwickelt die Spianata Romana ihren milden Geschmack. Dünn aufgeschnitten als Antipasti serviert; dient auch als Belag für Pizza oder Pasta
104160, Ktn. 4 Stücke
kg 12,99*



TIPP

Gratinierte Kartoffelpuffer „Toskana“



Rezept hier scannen



Original Ital. Bresaola, in Scheiben

hauchfein, geschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken aus der Rinderkeule - eine Spezialität aus Norditalien/ Valtellina IGP mit Qualitätssiegel. Gewürzt nur mit Salz und natürlichen Aromen. Ideal für Carpaccio di Bresaola – hierzu werden die dünn aufgeschnittenen Scheiben vom Schinken auf ein Teller gelegt, dann mit Olivenöl, Pfeffer und Parmesan angereichert. Gerne verwendet auch in Salaten oder Suppen
58713, Ktn. 6 x 300 g
Pa. 9,99*



Original ital. Coppa „Morbida“

– Stückgewicht ca. 800 g – luftgetrockneter Schweinehals mit einer Mischung aus Salz, Knoblauch, ein wenig Rotwein und Gewürzen. Von Hand eingerieben, in Naturdärme gefüllt und handgebunden, ca. 4-5 Monate gereift
53614, Ktn. 4 Stücke
kg 16,49*



Originalital. Prosciutto San Daniele, ohne Knochen

– Stück ca. 5 kg – der Schinken reift in dem Levoni-Werk in San Daniele del Friuli und unterliegt den strengen Regeln der entsprechenden Produktionsbestimmungen. Die Keulen stammen nur von schweren Schweinen mit einem Mindestgewicht von 160 kg
78291, Ktn. 2 Stücke
kg 21,99*



Original Südtiroler Markenspeck, ohne Schwarte

– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg – zarter Speck aus Südtirol. Delikates Aroma und ein milder, leicht geräucherter Geschmack. Als Vorspeise fein geschnitten oder mit gedünstetem Fleisch ein Genuss
89437, Ktn. 4 Stück
kg 14,99



Original span. Serrano-Schinken, ohne Knochen, ohne Schwarte, halber Block

– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg – die bekannte Schinkenspezialität aus den Bergen Spaniens. Mit grobem Meersalz von Hand eingerieben, luftgetrocknet und 9-11 Monate gereift
111308, Ktn. 4 Stücke
kg 12,79*



Wildschinken vom Hirsch, geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 - 1000 g – aus frischer Hirschkeule, trocken gesalzen und in erlesenen, wildspezifischen Gewürzen gereift. Anschließend über Buchenholz geräuchert. Auszeichnung durch DLG 2011 Goldmedaille
55857, Ktn. 1 Stück
kg 33,99

Original Ital. Mortadella „Gran Beretta“

– Stückgewicht ca. 2 kg, halbe Blase – aus frischen italienischen Schweineschultern hergestellt, mit kernigem Rückenspeck, Salz, Gewürzen und Pistazien versehen und je nach Kaliber bis zu 24 Stunden im Ofen gebacken. Das Backen muß genau auf den Punkt erfolgen, damit letztlich das zarte Produkt dabei herauskommt, das auf der Zunge zerschmilzt
53615, Ktn. 2 Stücke
kg 7,99*

* VK-Preise gültig bis 31.10.2020, danach zum aktuellen Tagespreis



TRENTIN

Der Salva D'Or Grana Padano stammt vom Service-Bund Partner Trentin. Teilweise arbeiten die Trentins seit über 50 Jahren mit den gleichen Käsereien zusammen, garantieren die Abnahme der kompletten Jahresproduktion und sichern damit auch den milchproduzierenden Bauern die Existenz. Die ausgewählte Zusammenarbeit garantiert höchste Qualität.



Die Anfänge der Firma Trentin in den 1940er Jahren. Giovanni Trentin (l.)

Original ital. Grana Padano, mind. 32 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 2 kg – würziger italienischer Hartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (D.O.P)

104049, Ktn. 5 Stücke kg **11,49**



BRIMI

Mitten in den Südtiroler Bergen liegt die italienische Stadt Brixen. Ihre Umgebung ist bekannt für lange Wanderwege und hohe Weinberge – und als „Tor zum Süden“. Das trifft auch den mediterranen Gedanken der Marke Salva D'Or, für die in Brixen Mozzarella und Ricotta produziert werden. Dafür wird die Firma Brimi von regionalen Bauernhöfen aus der Region beliefert. Der Mozzarella und der Ricotta bestehen durch den unvergleichbaren Geschmack von Weidemilch sowie einer fairen Tierhaltung mit viel Platz, Sonne und ohne Stress.



Original ital. Mozzarella-Kugeln, 45 % Fett i.Tr.

– Stückgewicht 125 g – kugelförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse („Pasta-Filata“-Käse) aus pasteurisierter Kuhmilch

109231, Ktn. 12 Packungen Ktn. **9,48** (Pa. 0,79)



Original ital. Mozzarella-Stange, 45 % Fett i.Tr.

– Stückgewicht 1 kg – stangenförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse („Pasta-Filata“-Käse), aus pasteurisierter Kuhmilch

111322, Ktn. 6 Stangen Sta. **5,99**



Original ital. Ricotta, 40 % Fett i.Tr.

– Becher 1,5 kg – frischer, pasteurisierter Ricotta, hergestellt aus pasteurisierter Molke, Rahm und Magermilch

111332, Ktn. 2 Becher Be. **5,39**



Internationales Käse-Sortiment, Mischkarton 8-fach sortiert

bestehend aus 270 g El Ocaso, 200 g Paglierina, 175 g Viva Italia Hartkäse, 200 g Münster, 250 g Camembert Normandie, 250 g Chaource Lincet, 140 g Ziegenweickäserolle, 100 g Roquefort Cantorel 95813, Ktn. 1,585 kg Ktn. **24,90**



Französisches Käse-Sortiment, Mischkarton 7-fach sortiert

ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment mit sieben unverzichtbaren Käsespezialitäten bestehend aus Roquefort D'Argental 100 g, Marcaire 500 g, Reblochon AOC Fromi 500 g, Camembert AOC MH Beige 250 g, Tomette des Alpes Fromi 300 g, Buchette Soignon 120 g, Bleu d'Auvergne 125 g 103599, Ktn. 1,92 kg Ktn. **38,00**



Italienisches Käse-Sortiment, Mischkarton 9-fach sortiert

bestehend aus 250 g Grana Padano DOP 16 Monate gereift, 250 g Provolone Piccante, 180 g Piave Vecchio DOP, 200 g Gorgonzola, 250 g Scamorza, geräuchert, 250 g Camembert di Mucca, 200 g Pecorino Siciliano Tartufo, 200 g Pecorino Siciliano Fantasia und 200 g Paglierina Piemontese

112383, Ktn. 1,98 kg Ktn. **30,99**



Französisches Käse-Sortiment „Deluxe“, Mischkarton 7-fach sortiert

ein besonders hochwertiges Käsesortiment aus Frankreich bestehend aus 300 g Tommette de Savoie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweickäserolle, 500 g Elsässer Weickkäse, 100 g Roquefort und 125 g Bleu d'Auvergne

70825, Ktn. 1,915 kg Ktn. **33,90**



Spanisches Käse-Sortiment, Mischkarton 8-fach sortiert

bestehend aus 200 g Manchego D.O.P., 200 g El Aperitivo Chili, 250 g Queso de Cabra, 250 g Membrillo Artesano, 100 g Queso Azul Hojas, 250 g Ibérico, 200 g El Aperitivo Tomate-Oregano, 140 g Ziegenweickäserolle

117553, Ktn. 1,59 kg Ktn. **29,99**



Französisches Käse-Sortiment, Mischkarton 11-fach sortiert

bestehend aus 300 g Tommette de Savoie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 220 g Morbier, 320 g Couломмиers Le Val, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweickäserolle, 500 g Elsässer Weickkäse, 100 g Roquefort, 125 g Cabridoux, 250 g Le Sangle und 125 g Bleu d'Auvergne AOC

70826, Ktn. 2,83 kg Ktn. **45,90**



Spanische Ziegenkäse-Rolle,
60 % Fett i. Tr.

– Rolle 1 kg –
mildwürzig und aromatisch
56212, Ktn. 1 Stück

kg 10,99



Picandou Käsetaler,
45 % Fett i. Tr.

– Stück ca. 40 g –
französischer Rohmilch-Ziegenkäse aus dem
Périgord, in Form von kleinen Käsetalern. Mild-
cremig, schmeckt sowohl kalt als auch warm, z.
B. auf Blattsalat

99599, Ktn. 8 x 6 Stücke

Pa. 6,49



Bulgarischer Schafskäse
50 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus Schafsmilch in Salzlake gereift.
Kenner schätzen am Schafskäse (aus echter
Schafsmilch) den hohen Fettgehalt und den wür-
zigen, strengen Geschmack

112618, Ktn. 2 Stücke

kg 7,49



Reblochon de Savoie,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 500 g –
halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, reift min-
destens 4-8 Wochen. Geschmeidige, weiche
Konsistenz mit leichtem Geschmack nach Nüs-
sen und Bergblumen. Ideal zum Bauernbrot
oder zum Überbacken

74711, Ktn. 6 Stücke

St. 6,99



Tête de Moine,
51 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 800 g –
dieser blumig-würzige Rohmilchkäse aus der
Schweiz sollte geschabt und nicht geschnitten
werden. 3-4 Monate gereift. Ein optischer Mit-
telpunkt auf dem Käsebuffet

94771, Ktn. 4 Stücke

kg 19,95



Vorarlberger Bergkäse,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 350 g –
aromatischer Rohmilchkäse mit herzhaftem
Geschmack und intensivem Geruch. Mit ge-
schützter Ursprungsbezeichnung aus Öster-
reich

93119, Ktn. 8 Stücke

Pa. 4,79



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.,
mind. 56 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 125 g –
Weichkäse aus original Büffelmilch, mit ge-
schützter Ursprungsbezeichnung

64848, Ktn. 8 Beutel

Ktn. 12,72
(Btl. 1,59)



Burrata
68 % Fett i. Tr.

– Packung 100 g –
Pasta-Filata-Käse (aus Kuhmilch), gefüllt mit
Friskäse und Molkenahne in Form eines klei-
nen Säckchens. Eine besondere Spezialität aus
Italien, die hervorragend zu frischem Baguette
und einem guten Glas Wein passt

55707, Ktn. 8 Packungen

Pck 1,59



Mozzarella di Bufala
52 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 650 g –
besonders intensiver Geschmack und
dabei angenehm cremig und milchig.

im Geschmack

126134, Ktn. 5 Stücke

kg 8,99



Manchego,
50 % Fett i. Tr.

– 1/4 Laib ca. 700 g –
spanischer Hartkäse aus Schafsmilch, mindes-
tens 6 Monate gereift

94505, Ktn. 8 Stücke

kg 13,98



Greyerzer,
49 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,5 kg –
ein herzhafter, pikanter Rohmilchkäse aus der
Schweiz

94769, Ktn. 6 Stücke

kg 17,98



Grana Podano, 1/2 Laib, 12 - 14
Monate gereift, 32 % Fett i. Tr.

italienischer Hartkäse, mindestens 12 - 14 Mo-
nate gereift. Der horizontal geteilte Laib eignet
sich hervorragend für die Zubereitung von Nu-
delgerichten, die im Parmesan-Laib ge-
schwenkt werden

95407, Stück ca. 18 kg

kg 11,99



Gorgonzola
„Cremoso“, 48 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ein aromatischer, pikant-kraftiger Edelpilzkäse,
in sahnig-weicher Konsistenz

94874, Ktn. 4 Stücke

kg 6,99



Feigen-Senf-Sauce

– Glas 750 g –
ideal zu feinem Käse und kaltem gebratenen
Fleisch

47215, Ktn. 6 Gläser

Gl. 11,90



Cheddar Block,
48 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 2 kg –
fester Naturkäse aus Irland, aus bester irischer
Weidemilch von Freilandkühen, fein-würzig im
Geschmack

107068, Ktn. 2 Stücke

kg 7,49

Appenzeller,
50 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
vollwürziger Schweizer Schnittkäse aus
Rohmilch, 3 - 4 Monate gereift

94773, Ktn. 8 Stücke

kg 16,98





KNACKIGE VITAMINE

FRISCHE & NATÜRLICHKEIT

OBST UND GEMÜSE AUS EINER HAND

In unserem umfassenden Sortiment kommen auch Vitamine und Frische nicht zu kurz. Wir halten das ganze Jahr über ein breitgefächertes Obst- und Gemüsesortiment für Sie bereit. Für uns sind saftiges Obst und knackfrisches Gemüse die schönste Verbindung zwischen gesund und lecker. Neben regionalen Spezialitäten stehen auch Obst- und Gemüsesorten aus aller Welt und ein Angebot an aromatischen Pilzen für Sie zur Auswahl. Hätten Sie es gewusst? Botanisch gesehen zählen Pilze nicht als Gemüse, sondern bilden eine eigene Ordnung. Ob frisch vom Feld in der Region oder als Exoten aus unterschiedlichen Ländern der Welt: Bei der Gestaltung unseres Obst- und Gemüsesortiments stehen wir stets im engen Austausch mit unseren Kunden, um Ihnen tagesfrisch die richtigen Produkte liefern zu können. Von Apfel bis Zwiebel bieten wir ein breites Angebot für Ihre Profi-Küche – feldfrisch, knackig und saftig!

FRISCH VOM FELD

OBST & GEMÜSE



Fragen zu Obst & Gemüse beantwortet Ihnen

Kim-Janina Janetzke

gerne unter
+49 451 49952-0



NACHHALTIGE FELDFRISCHE

Mit der Marke Sonnenreife hat der Service-Bund 2017 das Sortiment für Frischobst und -gemüse eingeführt, welches Frische und Zuverlässigkeit mit hoher Qualität verbindet. Neben den ganzjährigen Produkten bietet die Marke auch qualitativ hochwertige saisonale und regionale Produkte, die das Menü Ihrer Gäste frisch und facettenreich halten. Der Service-Bund ist mit Ausbau der Marke in der Lage, auch nationale Kunden, wie Hotelketten, mit einer gemeinsamen, bundesweiten Lösung im Bereich Obst und Gemüse zu beliefern. Die Produkte unter der Marke Sonnenreife eint der Nachhaltigkeitsanspruch: So nutzt zum Beispiel der Erzeuger der Sonnenreife Gurke Erdwärme für die Aufzucht in den Gewächshäusern. Für die Salatmischungen und Gemüse, wie Spargel, wird ebenfalls gewährleistet, dass die Produkte keine langen Transportwege haben, da möglichst mit regionalen, persönlich bekannten Partnern zusammengearbeitet wird. Lokale Frische und eine bundesweite Belieferung müssen sich nämlich nicht ausschließen.



Infos hier scannen





frische Würzblätter
„Blue Pepe Leaves“

(Herkunft Niederlande)
– Schale 100 g –
hübsch geformte grüne Mikroblätter sind blau umrahmt, der pfeffrige Geschmack verleiht Gerichten eine einzigartige Note

110987
Ktn. 4 x 100 g Schalen **Ktn. 24,99**



frische Kresse
„Rock Chives“

(Herkunft Niederlande)
– Schale 62,5 g –
verspielter Charakter mit feinem Knoblaucharoma, gut passend zu Gemüsegerichten, Fisch und Fleisch. Die schwarze Samenhülle wird durch Erhitzen knusprig und spricht so noch mehr Sinne an

118370
Ktn. 16 Schalen **Ktn. 13,99**



frische Microgreens
„Vene Cress“

(Herkunft Niederlande)
– Schale 80 g –
Vene Cress verfügt über ein sehr dekoratives Aussehen und einen überraschenden Geschmack. Das kleine grüne Blatt mit feinen roten Adern ergänzt die attraktive Aufmachung der Speisen auf dem Teller. Der leicht säuerliche Geschmack bietet gute Möglichkeiten für die vielseitige Verwendung dieser Kresse

106275
Ktn. 16 Schalen **Ktn. 19,99**



frische Wildkräuter-Saladmischung „Wilde Mischung“

mit Mizuna, Tatsoi, rotem Mangold, Spinat, Rote Beete Blättern, jungem Grünkohl und Landkresse ist dies sowohl ein kreativer Convenience-Salat, als auch eine tolle Basis für abwechslungsreiche Salatkreationen
124646, Btl. 500 g **Btl. 7,99**



Saladmischung „Wintergarten“

Frisee, Endivie, Lollo Rosso und Rucola werden entsprechend der Saison mit Hokkaido Kürbis verfeinert, so dass eine farbenfrohe, herbstlich-winterliche Saladmischung entsteht
124642, Btl. 1 kg **kg 5,29**

sonnen
reife



KLEIN ABER FEIN

Das niederländische Unternehmen Koppert Cress hat sich auf die Produktion von Mikrogemüse spezialisiert. In ihren traditionellen Gewächshäusern im beschaulichen Monster werden Kressesorten aus aller Welt angepflanzt, die mit unterschiedlichsten Farben und Aromen überzeugen. Die Verarbeitungsformen sind vielfältig: von Deko, über Pestos bis hin zu Tees – Kresse bietet ungeahnte Möglichkeiten. In ihrem Begegnungszentrum Cressperience lädt Koppert Cress dazu ein, in die Welt dieses Gemüses einzutauchen, und sich mit Verkostungen und Kochworkshops von dem Aroma und der Vielfalt des Mikrogemüses zu überzeugen.



frischer Blüten-Mix
8-fach

(Herkunft Israel)
enthält eine Palette an essbaren Blüten in den schönsten Farben und Formen, fantastisch dazu geeignet farbenfrohe Akzente zu setzen
103938

Ktn. 8 Schalen **Ktn. 39,99**



essbare Blüten
„Zollotti Blossom“

(Herkunft Niederlande)
– Schale 10 Stück –
dekorative Zweige der afrikanischen Basilikumpflanze mit lila Blüten, aromatisch nach Basilikum und Minze, passend zu italienischen Speisen, sommerlichen Gerichten oder in Cocktails
110526

Ktn. 2 Schalen à 10 Stück **Ktn. 16,99**



essbare Blüten
„Jechuan Buttons“

(Herkunft Niederlande)
– Schale 30 Stück –
der essbare „elektrische Schock“, prickelnd, betäubend und appetitanregend. Kann gut im Aperitif und Amuse Gueule integriert werden
117440

Ktn. 2 Schalen à 30 Stück **Ktn. 24,99**



essbare Blüten
„Dushi Buttons“

(Herkunft Niederlande)
– Schale 50 Stück –
optisch ansprechende essbare Blüten: intensiver als Zucker, mit zarten Noten von Minze und Thymian. Eignen sich als Gegenpol in bitteren Gerichten, in Kombination mit Zwiebeln oder Zitrus aber auch zu Kaffee
112052

Ktn. 2 Schalen à 50 Stück **Ktn. 19,99**



frische Flower Sprouts
(Grünkohl/Rosenkohl Kreuzung) **Mini**

(Herkunft Niederlande)
Die Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl vereint einen intensiven und zugleich fein-nussigen Kohlgeschmack und kann nach kurzer Garzeit von drei Minuten oder roh genossen werden: schmeckt hervorragend kalt als Salat, blanchiert als Beilage
108863

Ktn. 2 kg **Ktn. 13,99**



frischer Curly Kale

(Herkunft Italien)
junger roter und grüner Krauskohl (Grünkohl) ist hübsch anzusehen und sowohl roh als auch kombiniert verarbeitet eine gesunde Ergänzung zu traditionellen und modernen Gerichten

124508 grün
124507 rot
Ktn. 4 x 250 g **Pa. 4,25**



frische Lila Süßkartoffeln

(Herkunft USA)
der milde süßliche Geschmack der Süßkartoffel wird durch den farbenfrohen Auftritt in schönem Violett unterstrichen
108531

Ktn. 6 kg **Ktn. 24,99**



frische Okra Schoten

(Herkunft Thailand)
eine unreife, eckige Kapsel Frucht der Okrapflanze, die ursprünglich aus Afrika stammt und zu den ältesten Gemüsepflanzen zählt. Wenn man die Okra schneidet oder lange kocht, wird sie etwas dickflüssig überzogen. Der Geschmack ist sanft und neutral, erinnert an Gartenbohnen oder Auberginen und passt hervorragend zu Fleisch, Fisch, Tomatengerichten und Gemüsepfannen
117453

Ktn. 2 kg **Ktn. 22,99**



Frische und Service direkt auf die Bedürfnisse von Profiköchen zugeschnitten – dafür steht das niederländische Unternehmen Sous Fresh.

Mit einem Vollsortiment an Obst und Gemüse bietet Sous Fresh außerdem Standards der gehobenen Küche, wie frische Kräuter oder Baby-Gemüse, und orientiert sich auch an Trends der Branche.

So haben die Niederländer wiederentdeckte Gemüsesorten wie z. B. Pastinaken, Topinambur und Gartenkürbisse oder bunte Rübensorten im Sortiment ihrer Marke Chefs Inspiration. Damit lässt sich nicht nur ein interessantes Farbenspiel auf den Teller zaubern, sondern auch eine ganz neue Geschmacksvielfalt.





Sous Fresh
Fresh approach. Great results.



frischer Cherrytomaten-Mix

(Herkunft Spanien, Niederlande) in verschiedenen Farben, Formen und sogar Geschmacksrichtungen

126388

Ktn. 3 kg Ktn. **18,99**



TK Rainbow Carrots

mehrfarbige Karottenscheiben – von weiß bis orange – bieten eine farbenfrohe Komposition für jedes Buffet

97758

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **1,49**



TK Avocadohälften

bestens geeignet für die Zubereitung einer Guacamole und als Füllung für Wraps

65945

Ktn. 10 x 1 kg kg **8,88**

ardo
QUALITÄT IST DER GRUNDPFEILER

Das Unternehmensmotto von Ardo lautet „Bewahrung der wertvollen Geschenke der Natur“. Seit den 50er-Jahren steht das Familienunternehmen für Gemüse- und Frischekompetenz. Heute vertreibt Ardo tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fertiggerichte und Kräuter in 58 Länder. Um die höchsten Sicherheits- und Qualitätsstandards zu garantieren, wird nach integrierten Produktionsmethoden mit großem Respekt für die Natur und Umwelt gearbeitet. Die Produktion beginnt direkt am Feld. So wird die gesamte Produktionskette von der Auswahl des Saatguts bis hin zur Verpackung und dem Vertrieb kontrolliert.



frische Zucchini-Blüten

(Herkunft Spanien, Italien) – Schale 15 Stück – Zucchini Blüten sehen nicht nur toll aus, sondern sind mit ihrem nussigen Geschmack auch richtig lecker. Mit feinen, feinen Zutaten gefüllt werden Zucchini Blüten zur Delikatesse

89938

Ktn. 15 Stück Ktn. **29,99**



frische Ochsenherztomaten

(Herkunft Spanien, Niederlande, Belgien) aromatische, große Tomaten, die sich zum Befüllen eignen. Optimalerweise leicht unreif zu verzehren, da sie mit der Reife mehlig werden

89907

Ktn. 3 kg Ktn. **9,99**



frischer Baby Pak Choi (Senf Kohl) Mini

(Herkunft Niederlande) kann als Mini-Version sowohl Fleischgerichte als auch anderes Gemüse hervorragend ergänzen

90503

Ktn. 2 kg Ktn. **10,99**



frischer Baby Gemüse Mix Mini

(Herkunft Südafrika) – Schale 200 g – unterschiedliche Mischung aus verschiedenen Baby-Gemüsesorten

110980

Ktn. 6 Schalen Ktn. **21,99**



TK Zucchini-Mix

dieser mediterrane, farbenfrohe Mix mit halbierten gelben und grünen Zucchinis, Datteltomaten und geschnittenen roten Zwiebeln ist die ideale Beilage für Fleisch- und Fischgerichte

46619

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **1,69**



TK Cherrytomaten, ofengetrocknet

ein ideales Produkt zur Veredelung vieler Rezepturen wie italienische Saucen, Suppen, auch für Fisch und Meeresfrüchte, Confits und Garnituren

67195

Ktn. 10 x 1 kg kg **9,99**

TK Brunoise-Gemüse,
4-fach sortiert
– sortenrein zu je 1,25 kg einzeln verpackt – zarte Gemüsesorten (rote und gelbe Karotten, Sellerie, Lauch) im Brunoise-Schnitt (Würfel), geeignet für Suppen, Saucen oder Bouillons. Ideal auch als Garnitur

41110
Ktn. 4 x 1,25 kg kg **3,99**

TK Julienne-Gemüse,
4-fach sortiert
– sortenrein zu je 1,25 kg einzeln verpackt – zarte Gemüsesorten (rote und gelbe Karotten, Sellerie, Lauch) im Julienne-Schnitt (Streifen), geeignet für Suppen, Saucen oder Bouillons. Ideal als Garnitur

67232
Ktn. 4 x 1,25 kg kg **3,99**



TK Romanesco-Mischung

interessante Farbzusammenstellung von Romanescoröschen, roten und gelben Karotten und Brechbohnen. Gibt jedem Menü eine besondere Note

93244

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,69**



TK Carrots Rustico

orange und gelbe Karotten in bäuerlichem Schnitt suggerieren Handarbeit und zeichnen sich durch eine lange Standzeit aus. Ein farbenfroher Begleiter in der rustikalen Küche

84307

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **1,99**



TK Retro-Mix

eine Mischung aus wiederentdeckten Gemüsesorten wie Topinambur, Pastinaken, Knollensellerie, Kürbis, Karotten und roten Zwiebeln. Passt perfekt zu gedünstetem und gebratenem Fisch, Fleisch oder Geflügel und als Grundlage für Gemüseintöpfe

46618

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,09**



TK Blattspinat

– Portion 125 g – saftiges Grün, eine ausgeprägte Blattstruktur (ganze Blätter) und der sehr milde, authentische Geschmack zeichnen dieses Produkt in optimaler Portionsgröße aus

46719

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **1,79**



TK Pfifferlinge,
ganze Pilze bis 45 mm

der schmackhafte Edelpilz mit dem würzigen Aroma verfeinert die unterschiedlichsten Gerichte. Sein gelbliches festes Fleisch eignet sich ganz hervorragend zur Herstellung von Vorspeisen und Suppen. Er ist köstlich zu Fleisch, vor allem Wild, und in Kombination zu Nudeln

47151
Ktn. 5 x 1 kg **kg 7,99**



TK Pfifferlinge, ausge-
sucht kleine Pilze bis 15 mm

eine krönende Beilage zu allen Wildgerichten und anderen kulinarischen Köstlichkeiten. Aus erntefrischer Rohware sofort verarbeitet

47141, Ktn. 5 x 1 kg **kg 13,99**



TK Waldpilzmischung

fein abgestimmt aus 5 verschiedenen Sorten Edelpilzen. Eine aromatische Grundlage für die anspruchsvolle Küche (Pfifferlinge, Champignons, Maronenröhrlinge, Butter- und Steinpilze)

55454, Ktn. 5 x 1 kg **kg 4,99**



TK Steinpilze „Piccolo“,
ganze, kleine Köpfe bis 20 mm

ein sehr edler Pilz für exzellente Gerichte. Mit festem weißen Fleisch und einem besonders angenehmen, feinen Aroma, da er „jung“ geerntet wird

47571, Ktn. 5 x 1 kg **kg 13,99**



Squid Fischsauce

eine Würzsauce aus fermentiertem Fisch (77 % Sardellenextrakt), als Universal-Würzmittel für die asiatische Küche

79373
Ktn. 12 x 725 ml **Fl. 1,99**



Süße Chilisauce
„for Chicken“

eine mild-pikante Chilisauce mit leichter Knoblauchnote zum Abschmecken, Würzen und Marinieren. Ideal auch als Dip für Finger-Food einsetzbar

79221
Ktn. 12 x 800 g **Fl. 2,99**



Mango-Chutney
sweet sliced

– Glas 800 g – ein fester Bestandteil der indischen Küche, angenehm süß-säuerlich im Geschmack mit einer leichten Schärfe, ideal zu Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Reisgerichten

69073
Ktn. 6 Gläser **Gl. 2,99**

SCHATZ DES WALDES – DER TRÜFFEL

Echte Trüffeln (Tuber) sind eine edle und seltene Pilzgattung, die in Europa neben Spanien und Frankreich vor allem in Italien gefunden wird. Alle „il Tartufo di Paolo“ Trüffel-Produkte stammen aus den Wäldern in und um Umbrien. Speziell ausgebildete Trüffelsucher, sogenannte Cavatori, suchen traditionell mit Hilfe von ausgebildeten Hunden oder Schweinen diese unterirdischen Delikatessen, die sich mit den Wurzeln von Bäumen verbinden.



Paolo Menichini kommt aus Spello, ein kleines Dorf in Umbrien, bekannt als das Grüne Herz Italiens.

Schwarzes Trüffelöl,
mit Trüffelstückchen

– Flasche 250 ml – 100% italienisches Olivenöl extra vergine gewürzt mit Aroma von schwarzem Trüffel. Einige Tropfen Trüffelöl verändern Ihre Pasta, Risotto, Fleisch- oder Fischspeise in ein wohlriechendes Gericht mit einem exklusiven Geschmack

48354
Ktn. 12 Gläser **Gl. 6,99**

Weißes Trüffelöl,
mit Trüffelstückchen

– Flasche 250 ml – verleiht Fleisch- und Fischgerichten sowie Pastavariationen einen exklusiven Geschmack

59928
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 8,49**



Trüffelbutter,
mit Weißem Trüffel

– Glas 175 g – mit dem einzigartigem Geschmack der weißen Alba-Trüffel, mit Brandy verfeinert, wie Butter zu verwenden

88307
Ktn. 6 Gläser **Gl. 8,95**



Frische Trüffel,
aus Italien

dieser Trüffel besitzt einen knolligen Fruchtkörper und hat eine dunkelbraune bis schwarze Außenhaut. Das Fruchtfleisch ist mit hellen Adern durchzogen, die es wie eine Marmorierung erscheinen lassen. Sein Geschmack ist angenehm nussartig - Saisonbedingt nicht ständig verfügbar. Auftragsbezogen werden die Trüffel immer frisch versandt, denn frisch haben sie das beste Aroma

88309, kg **TP.**



Salsa,
mit Sommertrüffeln

– Glas 500 g – mit 10 % Sommertrüffeln, kann warm und kalt serviert werden z. B. als Topping auf Crostini/Bruschetta, als Sugo auf Pasta oder als Beigabe zu gegrilltem Fleisch oder Fisch

59817
Ktn. 6 Gläser **Gl. 13,95**



Carpaccio,
aus Sommertrüffeln

– Glas 140 g – feingeschnittene italienische Sommertrüffel, kann direkt zu Pasta, Omelette, gegrilltem Fleisch oder Fisch gereicht werden

57719
Ktn. 6 Gläser **Gl. 21,95**



Quick Cooking Noodles

– Packung 500 g – beliebte, in der asiatischen Küche verwendete Nudeln mit einer Garzeit von unter 5 Minuten

79463 **mit Ei**
Ktn. 30 Packungen **Pa. 1,39**

43986 **ohne Ei**
Ktn. 30 x 500 g **Pa. 1,29**



Glasnudeln
lang

findet Verwendung in vegetarischen Gerichten, in chinesischen Fondues oder in vietnamesischen Frühlingssrollen

52736
Ktn. 25 x 1 kg **Btl. 3,49**



Tempura Fertigmix

thailändische Backmischung aus Weizenmehl, Maisstärke und Reis- oder in vietnamesischen Frühlingssrollen

114057
Btl 150g **Btl. 1,39**



Paniermehl
„Panko“

die asiatische Variante des Paniermehls (u. a. aus Weizenmehl, Mais- und Tapiokastärke) verleiht frittierten Lebensmitteln eine leckere, knackige Kruste bzw. Panade

90106
Ktn. 10 x 1 kg **Btl. 3,99**



KLASSISCHES CURRY

Zutaten für 10 Personen:

300 g Currypaste rot, gelb oder grün bei kleiner Hitze mit 8 EL Öl anschwitzen, nach und nach 2 Liter Kokosmilch und 1250 g in Scheiben geschnittenes Fleisch nach Wahl zugeben, ca. 8 Min. garen. Anschließend 750 g Gemüse (z. B. Brokkoliröschen, Möhren und Paprika) zugeben und bei kleiner Hitze garen, bis das Gemüse bissfest ist. Nach Belieben mit Sojasauce, Palmzucker und frischem Thai-Basilikum abschmecken. Für ein vegetarisches Curry die Gemüsemenge auf 2 Kilogramm erhöhen.

BALSAMICO ESSIG



Der dunkelbraune, süßsauerliche Essig zählt zu den beliebtesten Sorten in deutschen Küchen und schmeckt im Vergleich zu anderen Essigsorten weniger sauer. Der weltberühmte Essig stammt aus der norditalienischen Stadt Modena und ihrer Umgebung, die auch für Kirschen, Parmesan und Wein berühmt ist. Hergestellt aus Weinessig und mit Traubenmost verfeinert, erhält der Aceto Balsamico di Modena eine fruchtig-milde Note.

Balsamico wird in Kombination mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gerne für feine Salatvinaigrettes verwendet. Aber auch zum Abschmecken von Geflügel und Fisch findet er häufig Verwendung. Ideal in Kombination mit Früchten wie Erdbeeren oder Feigen. Älterer, gereifter Balsamessig passt gut zu kräftigem Käse oder Carpaccio.



Aceto Balsamico di Modena IGP
Balsamico-Essig aus Weinessig und gereiftem Traubenmost, in Eichenholzfässern gelagert. Sein milder, süßsaurer Geschmack passt zu Salat, Fleisch, gereiftem Käse sowie für hausgemachte Dressings
116010 Flasche 500 ml
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 1,79**

116013 Flasche 1 Liter
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 2,69**

116015 Flasche 2 Liter
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 4,59**

Crema mit Aceto Balsamico di Modena
– Flasche 500 ml –
klassische dickflüssige Balsamico-Glace mit fruchtigem, leicht süßlichem Aroma für die außergewöhnliche Note. Für die kalte und warme Küche, vielseitig verwendbar und hervorragend geeignet für Vinaigrettes, Desserts, Marinaden, Entrées
104268
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 2,99**



Condimento Bianco
weißer Balsamico
Traubenmost mit ausgewählten Altweißweinessigen, für Salate, Fleisch- und Fischgerichte
116012 Flasche 500 ml
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 1,79**

116014 Flasche 1 Liter
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 2,69**

116018 Flasche 2 Liter
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 4,59**



Tischaufsteller Olivenöl & Balsamico
ein hochwertiges zweiteiliges Tischmenage-Set bestehend aus Aceto Balsamico di Modena IGP und Natives Olivenöl Extra 100% aus Italien. Ideal für den Tisch sowie Salatbuffets
85865, Stück 2 x 250 ml
st. 11,90

WIBERG
Menage Tischaufsteller
mit Essig & Öl
103910
Ktn. 3 Packungen **Pa. 19,95**



Natives Olivenöl Extra
Premium Cuvée, kalt extrahiert
Das Salva D'Or Premium Cuvée wird hergestellt aus perfekt gereiften Oliven. Sein natürlich-fruchtiges Aroma grüner und reifer Oliven verbindet sich mit sanften Bitter- und Schärfenoten und ist vielseitig einsetzbar in der heißen oder kalten Küche. Verwenden Sie es für Dressings, zum Marinieren, Kochen, Braten und Frittieren.
123748 Flasche 1 Liter
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 6,99**
123749 Kanister 5 Liter
Kan. **32,95**

ÖLE

Unter Salva D'Or bieten wir Ihnen absolut hochwertige Olivenöle aus perfekt gereiften Früchten an.



Walnussöl
– Dose 500 ml –
kaltgepresstes Öl ausschließlich aus Walnüssen. Ideal zum Würzen und Verfeinern von Salaten, kalten und warmen Gerichten und gibt der Mayonnaise das besondere Parfüm
40267
Ktn. 6 Dosen **Ds. 6,49**



Haselnussöl
– Dose 500 ml –
außergewöhnlich feines Öl, mit goldgelber Farbe, elegant mit profundem Geschmack. Kann kombiniert werden mit einem milden Essig oder Zitronensaft als Beigabe zu Gemüse oder Fisch
73344
Ktn. 6 Dosen Ds. **8,99**



Natives Olivenöl Extra,
mit weissen Trüffeln
– Flasche 250 ml –
ideal zu Carpaccio oder zusammen mit Pilzsauzen zu Risotto mit Steinpilzen
63694
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 8,40**



Birnen Balsam-Essig
– Flasche 250 ml –
aus der steirischen Hirsch-Birne, mindestens 10 Jahre im Barrique-Fass gereift, eine perfekte Harmonie von Frucht und Säure in natürlicher Konzentration
77962
Ktn. 3 Flaschen **Fl. 20,95**



Aceto Balsamico Mosto Sacro,
mit Ausgießer
– Flasche 250 ml –
mindestens 3 Jahre alt, ideal zu Carpaccio, Salat und reifem Käse
85732
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 8,79**



Condimento Balsamico Bianco
– Flasche 1 Liter –
Essigkomposition aus Weißweinessig und Traubenmost, perfekt für Kopfsalate, Nudeln- und Fischgerichte
45552
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 5,38**



Balsamico Tipico
– Flasche 1 Liter –
reift mindestens 2 Monate in Eichenholzfässern, hergestellt aus Traubenmost der Lambrusco- und Trebbiano-Traube. Perfekt für kräftige Winter-Salate, zu Caprese und zum Verfeinern von Suppen und Soßen
45749
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 5,38**



Macadamia-nuss-Öl,
100% rein,
Selektion Deluxe
– Flasche 250 ml –
die Macadamianuss gehört aufgrund des schwierigen Anbaus und der komplizierten Weiterverarbeitung zu den teuersten Nüssen der Welt. Dieses hochwertige Öl eignet sich ideal zum Braten und zeichnet sich durch einen hohen Vitamingehalt aus
77961
Ktn. 3 Flaschen **Fl. 21,55**



Sesam-Öl
– Flasche 500 ml –
aus gerösteten Sesamsamen mit intensivem, nussigem Geschmack. Eignet sich zur geschmacklichen Anreicherung von Wokgerichten, Salaten, Suppen und Dippsaucen
82364
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 5,55**



Original Steirisches Kürbiskernöl
– Flasche 500 ml –
aus 100 % Steirischen schalenlosen Kürbiskernen aus regionalem Anbau und hauseigener Verarbeitung mit hydraulischen Pressen
44563
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 13,60**



Frz. Traubenkernöl
– Flasche 1 Ltr –
durch einen hohen Gehalt an Linolsäure besonders zu empfehlen. Traubenkernöl aus Frankreich eignet sich zum Braten und Marinieren von Fleisch und findet Einsatz in der kalten Küche für Salate und Vinaigrettes
40603
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 6,75**





Ghassem Hassanzadeh (l.) von der SAFFRON Company im Gespräch mit den Landwirten.

MIT LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRODUKTEN FÜR ARBEITS- PLÄTZE UND FAIRE BEZAHLUNG

SAFFRON Company ist der ideale Partner für den Anbau und die Beschaffung von naturreinen Produkten mit sozialem Hintergrund. PREMIUM QUALITÄT, NATURREINHEIT, INNOVATION und SOZIALE BESTREBUNGEN werden groß geschrieben. Es gilt stets durch raffinierte Ideen im Anbau die Qualität der Produkte zu verbessern und zugleich die ländliche Bevölkerung nachhaltig zu unterstützen. Es werden nur naturreine Produkte hergestellt und die Bauern werden fair für Ihre mühevollen Arbeit entlohnt.

Mehr dazu unter:
www.saffron-company.de



Frischer Meerrettich „Lieblings Kren“, gerieben

– Netto-Einwaage 1 kg – würzig-scharf wie gerade frisch gerieben, servierfertig. Ideal zu Fisch, Fleisch, Suppen oder direkt aufs Brot

94338 Eimer 2,3 Liter Eim **9,99**



Bio Kanad. Ahornsirup Grad A

– Flasche 1 Liter – besticht durch seine helle Bernsteinfarbe, ausgeprägte Süße und feinem Ahorngeschmack. Er eignet sich hervorragend zum Süßen von Backwaren, Milch- und Süßspeisen sowie Müslis. Ein reines Naturprodukt aus biologischem Anbau

47853, Ktn. 6 Flaschen **Fl. 16,95**



Dijon-Senf, weiß, fein

– Glas 800 ml – eine Mischung aus schwarzem und weißem Senfmehl wird mit Weißweinessig, Weißwein, Traubenmost und dem Saft unreifer Trauben ange-setzt und mit Sardellen verfeinert

68454, Ktn. 6 Gläser **Gl. 3,29**

Französischer Senf, körnig

– Glas 775 ml – nach althergebrachter Rezeptur gefertigt, liegt das Qualitätsgeheimnis dieses Senfes in der sorgfältigen Auswahl der Zutaten und der frischen Vermahlung der Senfkörner. Da der Senf durch Erhitzen nicht sein Aroma verliert, eignet er sich besonders zur Anwendung in der warmen Küche

47490, Ktn. 6 Gläser **Gl. 3,29**



Saffronpulver, handvermahlen, Afghanistan, Klasse 1

– Dose 5 g – feiner Premium Safran aus dem Projekt „Safran gegen Opium“

89073, Ds. 5 g **Ds. 23,90**

Saffronfäden, Afghanistan, Klasse 1

– Dose 5 g – feine Safranfäden aus dem Projekt „Safran gegen Opium“

89070, Ds. 5 g **Ds. 23,90**

SALZ MIT TRADITION

Fleur de Sel, Tradition 100 % Guérande

– Dose 125 g – wird mit größter Sorgfalt täglich nur von den Salzfeldern in Guérande von Hand geschöpft. Dieses renommierte französische Meersalz, weder gewaschen noch raffiniert und ohne Zusatzstoffe, enthält einen natürlichen Reichtum an Magnesium und Oligo-Elementen. Das exklusive, weiße, naturbelassene Salz begeistert weltweit Feinschmecker und Küchenchefs

72224

Ktn. 12 Dosen

Ds. 5,99



Cuba Nueva Würzmischung

kubanisch-temperamentvolle Würzmischung mit Turquino Kaffee, Limetten- und Tabakaroma. Geschmack: fruchtige Schärfe, fein herb nach Kaffee, Rum und Tabak, erfrischend nach Minze und Limette. Verwendung: verleiht Fleisch, Fisch, den authentischen Geschmack der Karibik-Küche

103914 Ktn. 3 x 470 ml **Ds. 22,90**



Exquisite Red Dhofar, Arabische Gewürzmischung

– Dose 470 ml – Arabische Würzzubereitung mit Safran und Sumac Beere Geschmack: feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumacbeere, intensiv nach Safran . Verwendung: Reis- und Getreidegerichte, Geflügel, Fisch und Krustentiere, vegetarische und vegane Gerichte, Schokolade

72864 Ktn. 3 x 470 ml **Ds. 31,55**



Forest Flair, Wald-Gewürzzubereitung

Geschmack: authentisch, aromatisch nach Bergbohnenkraut, Fichte, Zirbe und Latschenkiefer, herzhaft nach Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren Verwendung: ideal zum Würzen pikanter Speisen

112072 Ktn. 3 x 470 ml **Ds. 22,90**



Pfeffer-Cuvée, Gewürzmischung geschrotet

– Dose 470 ml – exquisite Pfeffermischung mit einem fruchtig-würzigen Geschmack und zarter Zedernholznote. Ideal für kräftige Fleisch-, exotische Wild- und Wildgeflügelgerichte

99714 Ktn. 3 Dosen **Ds. 35,75**



Exquisite Black BBQ Barbacoa, Gewürzsatz

– Dose 470 ml – Barbacoa Würzmischung mit Potentzholz. Geschmack: scharf nach Pfeffer und Chili, umhüllt vom natürlich-intensiven Rauch des Apfelholzes. Verwendung: Rind, Schwein, Geflügel, Salsas und Dips, kongenial zu Aubergine

72865 Ktn. 3 x 470 ml **Ds. 31,55**



Nordic Flair, skandinavische Würzmischung

skandinavische Würzmischung mit wilden Krähenbeeren und Seetang. Geschmack: ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Voatsiperifery- und Kubebenpfeffer. Verwendung: Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreationen und Eierspeisen

125611 Ktn. 3 x 470 ml **Ds. 22,70**

SCHÄTZE DER NATUR

WIBERG EXQUISITE

Die WIBERG Exquisite-Linie verkörpert eine neue Würz-Dimension: Verführerisch im Geschmack, unvergleichlich aufregend in Struktur und Duft. Die exquisite Produktrange birgt kulinarische Schätze aus den entlegensten Orten der Welt – aber auch heimische Aromen. Gemeinsam fügen sie sich zu einem Gesamtkunstwerk der Genüsse zusammen. Erleben Sie die unwiderstehliche Verführungskraft expressiver Geschmackserlebnisse und erliegen Sie der Versuchung.



Menage Tischaufsteller mit Salz- und Pfeffermühle 41999 Ktn. 3 Packungen **Pa. 30,60**

Fotos: Wiberg



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Tomate“, vorgebacken

– Stückgewicht 410 g – ein traditionell geformtes Baguette aus Weizenteig mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln sowie Meersalz und Oregano vermittelt einen mediterranen, frischen Geschmack

42323, Ktn. 6,15 kg
(15 Stück) **Ktn. 44,85**
(St. 2,99)



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Baguette Grano“, vorgebacken

– Stückgewicht 380 g – ein Baguette handwerklich und traditionell geformt aus Weizenteig und rustikal im Holzbackofen gebacken. Mit einer einzigartigen kräftigen, aromatischen Kruste und einer saftigen Krume

42324, Ktn. 6,84 kg
(18 Stück) **Ktn. 37,59**
(St. 2,088)



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Olive“, vorgebacken

– Stückgewicht 410 g – ein handwerklich geformtes Baguette aus Weizenteig, rustikal im Holzbackofen gebacken. Die dunklen und grünen Oliven sowie das Meersalz und der Oregano verleihen ihm einen mediterranen Geschmack

42334, Ktn. 8,2 kg
(20 Stück) **Ktn. 49,80**
(St. 2,49)



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Pane di Frutta“, vorgebacken

– Stückgewicht 410 g – ein Baguette traditionell geformt aus Weizenteig mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Feigen und Mandeln. Dieses handwerkliche Baguette aus dem Holzbackofen besitzt eine kräftige und aromatische Kruste

42322, Ktn. 6,15 kg
(15 Stück) **Ktn. 49,95**
(St. 3,33)

HOCHWERTIGE ZUTATEN FÜR MEHR GESCHMACK

Hochwertige Zutaten, der Verzicht auf Zusatzstoffe, handwerkliche Verarbeitung und Teigführung, gepaart mit moderner Technologie. Für den Excellence-Folder haben wir Backwaren ausgesucht, die genauso hergestellt werden.

Die Holzofenbrote überzeugen gleich in mehrerer Hinsicht. Bei der Herstellung wird auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet, der verwendete Sauerteig reift mehr als 24 Stunden und gebacken wird auf Steinplatten in traditionellen Holzbacköfen. Dadurch entwickelt sich unter der knusprigen Kruste eine lockere Krume mit unvergleichlichem Aroma, das über lange Zeit erhalten bleibt.

BACK-WAREN

Brotsinfonie Gastronomie

Eine Auswahl an deutschen Brotspezialitäten. Handwerklich hergestellt nach alten Familienrezepten. Gut geeignet zur Zubereitung von Canapés.

Backanleitung:

Gekühlt: 170° – 175° C, 25 Minuten

Tiefgekühlt: 170° – 175° C & 80 % Dampf, 30 Minuten



TK Baguette Mischung **BACK:kult**
„Mélange“, vorgebacken

– Stückgewicht 420 g – Eine Auswahl handwerklich gefertigter Baguettes, in den Sorten traditionelles Weizenbaguette, Weizenmischbaguette mit Roggen und für alle Saatenliebhaber das Weizenmischbaguette mit Leinsaat und Sesam bestreut

107506, Ktn. 6,3 kg (3 x 5 Stück) **Ktn. 29,99**
(St. 1,99)



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Vierer Bürl“, vorgebacken

– Stückgewicht 355 g – Weizenbrot rustikal hergestellt und im Holzbackofen gebacken, mit einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume

105668, Ktn. 6,39 kg
(18 Stück) **Ktn. 26,79**
(St. 1,488)



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Mehrkorn“, vorgebacken

– Stückgewicht 410 g – aromatisches Brot mit Sauerteig und frischen Weizenkeimen, bestreut mit hellen und dunklen Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Roggenschrot

101689, Ktn. 7,38 kg
(18 Stück) **Ktn. 30,39**
(St. 1,688)



TK Brotsinfonie Stangen

6-fach sortiert in den Sorten Aufhauser Bauernbrot, Dinkelvollkornbrot, Holzfaller Roggenkästle, Pfundsbrod mit Kürbiskernen, Gourmet-Roggenvollkornbrot und Korntaler mit Sonnenblumenkernen. Ideal fürs Buffet in Kombination mit dem Schneiderrahmen

119224, Ktn. 7 kg **Ktn. 27,93**



TK Brotsinfonie Catering, 4-fach, geschnitten, in der Backfolie

– Packung 1,1 kg – je Packung 4-fach sortiert zu je 13 Scheiben in den Sorten Dinkelvollkornbrot, Pfundsbrod mit Kürbiskernen, Gourmet-Roggenvollkornbrot und Korntaler mit Sonnenblumenkernen

119222, Ktn. 6,6 kg (6 Packungen) **Ktn. 30,89**
(Pa. 5,148)



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Wilder Weizen“, vorgebacken

– Stückgewicht 420 g – handwerklich rustikal hergestellt und im Holzbackofen gebacken. Mit einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume

102021, Ktn. 7,56 kg
(18 Stück) **Ktn. 26,79**
(St. 1,488)



TK Holzofenbrot **BACK:kult**
„Gewürzbrötchen“, vorgebacken

– Stückgewicht 2500 g – rustikales Roggenmischbrot mit Sauerteig, Koriander, Anis und Kümmel

101038, Ktn. 10 kg
(4 Stück) **Ktn. 24,99**
(St. 6,248)



TK Hausbrot, ganz, aus dem Holzofen

– Stückgewicht 2000 g – Das rustikale Weizenmischbrot aus dem Holzbackofen besitzt eine lockere Krume mit den besten Zutaten aus Roggenschrot, Roggenmehl und Roggenflocken, Haferflocken, Dinkel und Leinsaat

93591, Ktn. 10 kg (5 Stück) **Ktn. 32,49**
(St. 6,498)



TK Hausbrot, geschnitten

– Packung 410 g – das rustikale Weizenmischbrot aus dem Holzbackofen besitzt eine lockere Krume mit den besten Zutaten aus Roggenschrot, Roggenmehl und Roggenflocken, Haferflocken, Dinkel und Leinsaat

116648, Ktn. 4,1 kg (10 x 6 Stück) **Ktn. 26,99**
(Pa. 2,699)



Brotsinfonie Schneiderrahmen

aus massivem Buchenholz, geölt. Die perfekte Ergänzung zum Brotsinfonie Stangen Sortiment

119223, Ktn. 1 Stück **st. 16,95**

CALLEBAUT
BELGIUM 1911

Kuvertüre „Vollmilch“
mit mindestens 33,6 % Kakaoanteil und abgerundetem Milch-, Kakao- und Karamellgeschmack. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54496, Ktn. 8 x 2,5 kg Pa. **21,37** (kg 8,548)

Kuvertüre „Weiße Schokolade“
sahnige weiße Schokolade mit einem ausgewogenen Geschmack nach frischer Milch und einer leichten Vanillenote. Mindestens 28 % Kakaoanteil. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54520, Ktn. 8 x 2,5 kg Pa. **21,37** (kg 8,548)

Kuvertüre „Gold“
Weiße Schokolade mit Karamell ausgewogene Karamellschokolade mit feinen Zutaten, wie karamellisiertem Zucker und karamellisierter Milch sowie intensiven Noten von Toffee-, Butter-, Sahne und einer spannenden Prise Salz
114144, Ktn. 4 x 2,5 kg Pa. **25,95** (kg 10,38)

Kuvertüre „Dunkel“
mit ausgewogenem bitterem Kakao-geschmack. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54495 **53,7 % Kakaoanteil**
Ktn. 8 x 2,5 kg Pa. **19,99** (kg 7,996)

58661 **70 % Kakaoanteil**
Ktn. 8 x 2,5 kg Pa. **21,15** (kg 8,46)

Mono Lisa X-Large Pencils
„Dark + White“
diese elegant gerollten und besonders großen Pencils (200mm) aus dunkler- und weißer Schokolade verleihen Ihren Torten, Desserts oder Eiscremes eine spannende Textur und Raffinesse
68326, Pa. 900 g (ca. 120 Stück) Pa. **19,95** (St. ca. 0,166)

Mono Lisa Marbled X-Large Pencils
diese elegant gerollten Pencils (200mm) aus marmorierter Schokolade bieten Ihnen vielfältige Dekorationsmöglichkeiten und sind die perfekte Krönung für Ihre Torten, Desserts, oder Gebäcke
54500, Pa. 900 g (ca. 110 Stück) Pa. **19,95** (St. ca. 0,181)

Mono Lisa Marbled Chocolate Jura Points, weiß/dunkel
diese feinen Dekore sind hauchdünn und haben eine spitze Form. So geben Sie Süßwaren, Gebäcken sowie Eiscremeprodukten und Desserts einen Hauch von Eleganz
74965, Pa. 900 g (ca. 120 Stück) Pa. **21,95** (St. ca. 0,183)

d'arbo
Fruchtsirup

Frucht Sirup
– Flasche 500 ml –
besonders fruchtig und erfrischend ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Ihr hoher Anteil an Früchten, Kräutern und Blüten sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Für den klassischen Durstlöcher wird der Sirup im Verhältnis 1:6 verdünnt. Sie eignen sich zum Mixen von Cocktails und verfeinern Süßspeisen wie Eis, Quark oder Joghurt
69857 **Holunderblüten**
Ktn. 6 Flaschen Fl. **4,99**

69855 **Schwarze Johannisbeere**
Ktn. 6 Flaschen Fl. **3,35**

69856 **Himbeere**
Ktn. 6 Flaschen Fl. **4,99**



PONTHIER
LE FRUIT DÉPIQUÉ 1946

Frisches Fruchtpüree
– Beutel 1 kg –
aus ausgesuchten vollreifen Früchten und 10 % Zucker hergestellt. Der Inbegriff echten Fruchtgeschmacks, homogener Konsistenz und gleichbleibend hoher Qualität
46262 **Erdbeer**
Ktn. 6 Beutel Btl. **8,49**

46263 **Himbeer**
Ktn. 6 Beutel Btl. **9,49**

46261 **Kokosnuss**
Ktn. 6 Beutel Btl. **9,98**

46264 **Mango**
Ktn. 6 Beutel Btl. **8,98**

46265 **Passionsfrucht**
Ktn. 6 Beutel Btl. **9,49**

46260 **Schwarze Johannisbeere**
Ktn. 6 Beutel Btl. **9,49**

46266 **Weißer Pfirsich**
Ktn. 6 Beutel Btl. **8,49**

69809 **Grüner Apfel**
Ktn. 6 Beutel Btl. **7,49**

Die Ponthier-Garantie: Ohne Farb- und Konservierungstoffe! **Verwendung:**
Zum Verzieren auf dem Teller, auf Kuchen und Speiseeis, mit Milchprodukten, in Fruchtsalaten.



TEILCHEN & GEBÄCK

mini **BRIEOR**

TK Mini Macarons, 6-fach sortiert
– Stückgewicht 12 g –
eine hochwertige Zusammenstellung französischer Macaronenspezialitäten. Gefertigt aus selbstgemahlenden, hochwertigen Valencia-Mandeln, abgerundet mit einer feinen Creme. In den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade, Karamell, Zitrone, Pistazie, Himbeere
46953, Ktn. 1,152 kg (2 x 48 Stück) Ktn. **39,84** (St. 0,415)

TK Croissants, vorgegärt
– Stückgewicht 50 g –
Blätterteiggebäck in Premium-Qualität, mit 23 % Butteranteil
71327, Ktn. 6 kg (120 Stück) Ktn. **22,68** (St. 0,189)

mini **TK Mini-Croissants**, vorgegärt
– Stückgewicht 30 g –
Buttercroissants in Premium-Qualität, mit 23 % Butteranteil
71325 Ktn. 4 kg (240 Stück) Ktn. **28,56** (St. 0,119)

mini **TK Mini-Früchtekörbchen**, vorgegärt, Mischkarton 4-fach sortiert
– Stückgewicht 40 g –
Blätterteiggebäck in den Sorten Apfel, Erdbeere, Kirsche und Mango
46184, Ktn. 4 kg (4 x 25 Stück) Ktn. **24,90** (St. 0,249)

mini **TK Mini-Feingebäcke**, vorgegärt, Mischkarton 3-fach sortiert
– Stückgewicht 30 g –
Blätterteiggebäck in den Sorten Croissants, Schoko-Brötchen und Rosinenschnellen
46182, Ktn. 4,05 kg (3 x 45 Stück) Ktn. **27,68** (St. 0,205)

EIN HIGHLIGHT AUF JEDEM KONFERENZTISCH

Nach ersten Anfängen im Jahre 1922 hat sich unser Familienunternehmen mit seiner Tradition, nur hochwertige Spitzenprodukte anzubieten, etabliert. Seit nun mehr als 90 Jahren legen wir Wert auf beste Rohstoffe und Zutaten, verzichten grundsätzlich auf maschinelle Serienfertigung und haben ein offenes Ohr für die Wünsche unserer Kunden. Wir produzieren Gebäck von unvergleichbarer Qualität und bieten eine Vielfalt, die keine Kundenwünsche offen lässt, so wie die hochwertigen Konferenzmischungen gefüllt mit feinsten Gebäcksorten.

Premium-Konferenzgebäck, mit Schokolade
16 hochwertige Sorten mit Schokolade, exquisites Gebäck aus traditioneller Manufaktur seit 1922, die ideale Beigabe zum Kaffee
88270, Ktn. 1000 g Ktn. **26,95**

Premium-Seminargebäck, ohne Schokolade
16 hochwertige Sorten, ohne Schokolade, exquisites Gebäck aus traditioneller Manufaktur seit 1922, die ideale Beigabe zum Kaffee
88271, Ktn. 1000 g Ktn. **26,45**



SANDER
Gourmet



FRISCHE AUS ALLER WELT

Die erlesenen Früchte für die Obstsalate und Monosorten werden weltweit je nach Jahreszeit unter Einhaltung strenger Kriterien eingekauft. Auftragsbezogen werden sie ohne den Einsatz von Konservierungstoffen in Deutschland hergestellt. Die Zertifizierungen nach DIN EN ISO 9001: 2015 und IFS Food Version 6.1 Higher Level bestätigen die Qualität.

Die Abfüllung der Obstsalate erfolgt in transparenten 5-kg-Eimern, die sogar lückenlos und effizient in E-2-Kisten gestapelt werden können. Besonders praktisch: In den transparenten Eimern sind verbleibende Füllhöhe und Inhalt gut erkennbar.



Frische Grapefruitscheiben

mit Aufguss
122548
Eimer 5 kg Eim **23,95**
(kg 4,79)



Frische Orangenscheiben

mit Aufguss
122546
Eimer 5 kg Eim **23,95**
(kg 4,79)



Frische Kiwi-beeren

innen wie eine Kiwi, außen wie eine Stachelbeere, schmecken fruchtig süß und können pur gegessen werden
126390, Ktn. 12 x 125 g Schalen TP.



Frische Granatapfelkerne

(Herkunft Indien) knackig und leuchtend rot, verfeinern nicht nur Salate, sondern auch herzhaft orientalische Gerichte
105577
Ktn. 6 x 100 g Ktn. **14,99**

TK Apfel-Zimt-Porridge

sehr schmackhaft mit Mandeln, Kokosraspeln, Chiasamen und mit Honig verfeinert
124878
Beutel 1 kg Pck. **5,99**



Frischer Obstsalat Sweet Melody

mit Apfel, Cantaloupmelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Mango
122540 Eimer 5 kg
Eimer 5 kg Eim. **15,79**
(kg 3,158)



Bircher Müsli

mit Äpfeln, Joghurt, Haferflocken, Haselnüssen, Sultaninen, Mandeln und Honig. Eine leckere Ergänzung zum Frühstück
123151, Schale 3 kg Sch. **16,79**
(kg 5,597)



Obstsalat „funny Bites“

– Abtropfgewicht 3070 g – bestehend aus grünen Äpfeln, Ananas, Wassermelone, Mangos, Orangen und Weintrauben. Perfekte Ergänzung zu jeder Mahlzeit oder auch als Zwischenmahlzeit für eine ausgewogene Ernährung
61752, Eimer 5 kg Ei. **15,99**
(kg 3,198)

TP. = Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!



TK Himbeer Tarte ungeschnitten

– Tarte 900 g –
feinste Creme auf klassischem Mürbeteigboden, belegt mit saftig-sauren Himbeeren und garniert mit feiner Glasur
126394, Ktn. 2 Packungen Ktn. **15,98**
(Tarte 7,99)



TK Zitronen-Meringue-Tarte geschnitten, in 8 Stücke

– Tarte 1000 g –
erfrischt durch ihre fruchtige, zitronige Note und überzeugt durch seinen feinen Meringue-Baiserüberzug
126397, Ktn. 3 Packungen Ktn. **21,87**
(Tarte 7,29)



TK Schokoladentarte mit feuchtem Kern, ungeschnitten

– Tarte 1000 g –
weiche Creme auf knusprigem Boden, mit intensivem Schokoladengeschmack.
126395, Ktn. 6 Packungen **38,94**
(Tarte 6,49)



TK Apfeltarte mit Creme, ungeschnitten

– Tarte 950 g –
nach klassisch-französischem Rezept hergestellt und bildet eine perfekte Balance zwischen Creme und Äpfeln
126396, Ktn. 6 Packungen Ktn. **23,94**
(Tarte 3,99)

TARTE



pomone

Pomone – Tartes nach original französischen Rezepten

Klassische Mürbeteigkuchen mit aromatischen Früchten belegt oder mit einer vollmundigen Creme bestrichen.

Die Qualität der Früchte – entstanden durch langjährige Erfahrung im Obstanbau - und der hohe Fruchtanteil der Fruchtarten sorgen für die hohe Produktqualität.

Einfache Zubereitung: Die Tartes sind nach etwa vier bis fünf Stunden Auftauzeit servierbereit.

TK Blaubeer Tarte ungeschnitten

– Tarte 900 g –
aromatische Gartenblaubeeren, feinste Creme auf klassischem Mürbeteigboden und garniert mit feiner Glasur
126393
Ktn. 6 Packungen Ktn. **34,74**
(Tarte 5,79)



Sie wollen bei den Desserts eigene Akzente setzen? Dann lassen Sie sich von unserem Katalog inspirieren.



QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

Die Dessertmanufaktur Göttinger sitzt in einem verschlafenen Örtchen in Österreich, nahe der tschechischen Grenze. Mit vielen Kunden in Österreich und Deutschland hat sich Göttinger einen Namen in der Branche gemacht. „Wir versuchen alles was möglich ist, aus der Region zu bekommen“, sagt der Verkaufsleiter Wolfgang Greiderer im Interview. „Sowohl das Mehl, als auch die Sahne, bekommen wir aus einem Umkreis von 30-40 km. Wir verwenden in unseren Produkten ausschließlich Butter, keine Margarine und können auf Wunsch fast alle Produkte in Bio-Qualität herstellen.“ Alle Produkte werden in Handarbeit und nur aus besten Rohstoffen gefertigt. Natürlich bietet Göttinger auch Desserts für spezielle Bedürfnisse. „Eine unserer Kernkompetenzen liegt in der Fertigung von Gluten- und Laktosefreien, sowie veganen Desserts“ unterstreicht Greiderer.



Thomas Göttinger

Inhaber, Chefpatissier und Ideengeber

„Wer gastronomisch auf hohem Niveau verwöhnt wurde, vergisst dies nicht und kommt gerne wieder.“



Fragen zum Thema Desserts gerne melden bei:

Kirsten Machedanz

Senior Marketing Manager
0173 74 71 981



DESSERTS – DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Desserts sind der krönende Abschluss eines jeden gelungenen Menüs und der wichtigste Teil, denn wer gastronomisch auf hohem Niveau verwöhnt wurde, vergisst dies nicht und kommt gerne wieder.

Die Produkte von Servisa und ServisaPrime sind tiefgekühlt, garantieren somit absolute Frische und gleichbleibend hohe Qualität. Ohne größeren Aufwand können Sie so durch die Ergänzung mit frischen Früchten, Saucen oder Schokoladendekor, Ihre eigenen Akzente setzen und kreative Desserts zaubern.

Die Vorteile im Überblick:

- Kreative Desserts ohne Aufwand
- Manufakturrell gefertigte Produkte
- Verwendung hochwertiger Grundprodukte
- Absolute Frische durch moderne Tiefkühlung
- Große Auswahl für alle Vorlieben Ihrer Gäste
- Warme und kalte Desserts
- Zertifizierte Betriebe

Lassen Sie sich auf den kommenden Seiten vom Ideenreichtum der Manufakturen, mit denen wir zusammenarbeiten und unserem vielfältigen Sortiment überzeugen.

DESSERTS





TK Speedy Erdbeere, in 2 Texturen
lockere Erdbeermousse und reines Erdbeermark als Fruchtspiegel ergeben eine erdbeerige Geschmacksexplosion
118855
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 26,70** (St. 0,89)



TK Speedy Coffee & Cream Dessert
eine Melange aus intensivem Kaffee- mousse und Milchcreme
118856
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 26,70** (St. 0,89)



TK Speedy Lebkuchen- mousse, mit Rumtopf- spiegel
würziges Lebkuchenmousse mit Schokoladenstückchen verfeinert, mit einem passierten Waldbeerspiegel und einem Schuss Rum. Enthält Alkohol
118922
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 25,50** (St. 0,85)



TK Speedy Erdbeer Tiramisu
feine Mascarponecreme mit in Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark
126047
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 38,70** (St. 1,29)



TK Speedy Schoko Banane Dessert
Schokoladen-Bananenmousse umhüllt einen Fruchtkern aus vollreifem Bananenmark. Schokoladenkugeln in Top
126044
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 38,70** (St. 1,29)



TK Delice Mascarpone & Gewürz-Quitten-Gelee
leichte Mascarponecreme unter Gewürz-Quitten-Gelee mit Ingwer- note auf Schokoladenbiskuit. Ideal in die gewünschte Form (Tortenstück, Rechteck, Quadrat) zu schneiden
69712
Riegel ca. 750 g **St. 15,29**



TK Mini Törtchen Gries- flammerie mit Apfelkompott
– Stück 30 g – ein beinahe klassischer, jedoch mit Kokosnuss veredelter Griesflammerie mit einem Topping aus Apfelkompott und echter Vanille
112191
Ktn. 35 Stück **Ktn. 39,99**



TK Speedy weißes Schoko- mousse, mit Marillenfrucht- mark
lockere weiße Schokomousse be- deckt mit Marillenfruchtmark, für den raschen Einsatz
118923
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 25,50** (St. 0,85)



TK Speedy Passionsfrucht- mousse, mit Mangofrucht- mark
lockere Passionsfruchtmousse be- deckt mit Mangofruchtmark, für den raschen Einsatz
118924
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 25,50** (St. 0,85)



TK Speedy Schokomousse, mit Himbeerfrucht- mark
lockere Schokomousse bedeckt mit Himbeerfruchtmark, für den raschen Einsatz
118925
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 25,50** (St. 0,85)



TK Delice Limettencreme auf Schokoladenbiskuit
spritziger Limettengeschmack im Cheesecake- Style. Der Boden aus dunklem Schokoladenbiskuit bildet einen optischen wie geschmackli- chen Kontrast zu Limettengelee und Limettencreme
112187
Riegel 680 g **St. 13,49**



TK Delice Tiramisu mit Keksboden
Schicht für Schicht italienischen Des- sertgenuss verspricht diese Delice aus Mascarponecreme mit Amaretto und einem hellen, in Kaffee getränk- ten Biskuit auf Knusperkeksboden und einer Dekoration aus Kakao
106683,
Riegel 650 g **St. 17,99**



TK Speedy Schokomousse Erdbeere und Balsamico
herbe Schokoladenmousse mit fruchtigem Erdbeermark und Spie- gel von Balsamico mit feiner Säure
126048
Ktn. 30 x 65 ml **Ktn. 38,70** (St. 1,29)



TK Spekulatiustiramisu, mit Orangengelee
der italienische Klassiker weihnacht- lich interpretiert
94911
Ktn. 12 x 100 ml **Ktn. 22,68** (St. 1,89)



TK Sachertorte im Glas
der Klassiker neu interpretiert und serviert im dekorativen Weckglas
94914
Ktn. 12 x 100 ml **Ktn. 22,68** (St. 1,89)



TK Erdbeer Tiramisu, im Weckglas
reichhaltige Mascarponecreme mit Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeer- mark
54604
Ktn. 12 x 100 ml **Ktn. 22,68** (St. 1,89)



TK Delice von Schokoladenmousse
zweierlei Mousse von Schokolade mit unterschiedlich hohem Kakao- anteil auf einem hellem Biskuitbo- den auf Schokogrund, überzogen mit einer Glasur von Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Ideal in die ge- wünschte Form (Tortenstück, Rech- teck, Quadrat) zu schneiden
53216
Riegel 750 g **St. 16,99**



TK Erdbeerlasagne
feinste Erdbeermousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dies- ses Dessert aus
112002
Ktn. 2250 ml **Ktn. 38,49**



TK Nougatlasagne
edles Nougatmousse und dunkle Schokoladenganache abwechselnd geschichtet
112001
Ktn. 2250 ml **Ktn. 38,49**



TK Schokoladenlasagne
weiße Schokoladenmousse und dunkle Schokoladenschichten zeich- nen dieses Dessert aus
112003
Ktn. 2250 ml **Ktn. 38,49**

ERDBEER TIRAMISU

mit Schokoladenerde und frittierten Minzblätter

Zutaten für 10 Personen:
12 Stück TK Erdbeer Tiramisu aus der Dessertmanufaktur Göttinger
Für die Schokoladenerde:
140 g glattes Mehl, 30 g Kakao, 100 g weiche Butter
80 g Brauner Zucker

Zubereitung:
Zutaten mit der Hand vermischen und durch ein grobes Sieb auf ein Backblech mit Backpapier drücken. Bei 160 °C ca 10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen je nach Wunsch noch kleiner bröseln.
Schnelle Alternative: Gekaufte Schokoladenkekse zerbröseln

Für die frittierten Minzblätter:
Bevorzugtes Öl auf 170°C erhitzen und die Minzblätter ca. 10 bis 15 Sekunden frittieren. Auf Küchenkrepp legen und abtrocknen lassen.

PERFEKTE BASIS

Die klassische Mousse im praktischen Dressierbeutel ist eine ideale Basis für kreative Desserts:

- praktisch, einfach, günstig und zeitsparend
- ein Spritzbeutel ergibt ca. 20 Portionen à 50 ml bei einem Portionspreis von weniger als 50 Cent
- bei Raumtemperatur ca. drei Stunden Auftauzeit
- bei 5 °C nach dem Auftauen bis zu vier Tage haltbar
- Verwendung: z. B. zum Befüllen von Gläsern, für Tortenverzierungen oder Nocken.

Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.



TK Mousse im Dressierbeutel

- 112013 Mojito (enthält Alkohol)
- 112012 Tonkabohne
- 112011 Zartbitterschokolade
- Ktn. 3 Beutel Ktn. **28,47** (Btl. 9,49)

ohne Glas, im Dressierbeutel



TK Schokotürmchen, mit Himbeermark

– Stückgewicht 115 ml – fruchtig-säuerliches Himbeermark eingebettet in ein Türmchen aus feinsten, dunkler Schokoladenmousse
86464
Ktn. 20 x 115 ml Ktn. **39,80** (St. 1,99)



TK Mandelnougatsoufflé, mit flüssigem Kern

– Stückgewicht 40 g – feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé
90720
Ktn. 36 x 40 g Ktn. **39,24** (St. 1,09)



TK Schokoladensoufflé, mit flüssigem Kern

– Stückgewicht 60 g – der Dessertklassiker luftig, leicht und voller Schokolade, mit flüssigem Kern, warm servieren. Enthält Alkohol
53276
Ktn. 30 x 60 g Ktn. **44,70** (St. 1,49)



TK Mini-Schokoladensoufflé, mit flüssigem Kern

– Stückgewicht 35 g – einsetzbar als Komponente Ihrer Dessertvariation oder beim Flying Buffet
104486
Ktn. 36 x 35 g Ktn. **39,24** (St. 1,09)



TK Dessertselektion 3-fach sortiert vegan

bestehend aus fruchtiger Mangocreame auf Schokoküchlein, Schokotrüffelcreme mit Himbeerspiegel auf Nussküchlein und Tiramisu
118860, Ktn. 12 x 80 ml

Ktn. **23,88** (St. 1,99)

Laktosefrei Vegan



TK Dessertselektion, 4-fach, gluten- und laktosefrei

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern 80g (6Stück), Schwarzwälder Kirsch (5Stück), Joghurttörtchen mit Mangomark (5Stück), Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein (5Stück)
119249
Ktn. 21 Stück

Ktn. **45,99** (St. 2,19)

Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im Konvektomaten mit Dampf erwärmen – ca. 100 °C, 40 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten



TK Terrine Mascarpone und Amarenakirschen

vollmundige, mit frischer Minze aromatisierte Mascarpone-Creme und Kirschgelee in einem Mantel aus Schokoladenbiskuit
112190, Riegel 440 g St. **13,49**



TK Birnen-Frischkäse Terrine, im Biskuitmantel

reife Birne und eine leichte Frischkäsecreme werden von einem Mantel aus Pistazienbiskuit umhüllt
88929, Riegel ca. 680 g St. **15,99**



TK geister Nougatschmarrn

handgestochenes Nougatparfait und Knusperkugeln
118921
Ktn. 12 x 60 g Ktn. **26,68** (St. 2,223)



TK geister Kaiserschmarrn

– Stückgewicht 60 g – handgestochenes Bourbonvanilleparfait und Mandelblättchen. Optisch „knusprig angebraten“ mit einer dünnen Schokoschicht. Enthält Alkohol
118920
Ktn. 12 x 60 g Ktn. **26,68** (St. 2,223)



TK Kokos-Mango-Mousse

– Stückgewicht 45 ml – Kokos-Mango-Mousse in kleiner Timbalform
118858
Ktn. 60 x 45 ml Ktn. **39,00** (St. 0,65)



TK weißes Schokoladenmousse

– Stückgewicht 45 ml – weißes Schokoladenmousse in kleiner Timbalform
118854
Ktn. 60 x 45 ml Ktn. **39,00** (St. 0,65)



TK Panna Cotta

– Stückgewicht 45 ml – Panna Cotta in kleiner Timbalform
118857
Ktn. 60 x 45 ml Ktn. **39,00** (St. 0,65)



TK Kugel von der Tonkabohne, im Himbeerleder

– Stückgewicht 85 ml – aphrodisierendes Tonkabohnenmousse in einer dünnen Haut aus Himbeermark
54687
Ktn. 16 x 85 ml Ktn. **35,52** (St. 2,22)

TK Cremiges vom Apfel

– Stückgewicht 85 ml – cremige Mousse vom Apfel mit fruchtigen Stückchen, verfeinert mit Zimt und Rum, umhüllt mit einer fruchtigen Schicht aus Apfelmark. Enthält Alkohol
115586, Ktn. 16 x 85 ml Ktn. **37,28** (St. 2,33)



Sourcer im Überblick

EXKLUSIVES GESAMTPAKET

Sourcer liefert Ihnen ein Angebot in Premiumqualität, das Ihre Gäste begeistern wird. Durch die hochwertigen Produkte, das besondere Ambiente sowie die nachhaltige Philosophie können Sie sich abheben und für Ihren Betrieb eine finanzielle Wertschöpfung schaffen. Hier alle Vorteile auf einen Blick.



Feinste Teeblätter



Kaffee- und Kakao-Bohnen



Die Bedeutung von Wasser



Traditionelle Veredelung der natürlichen Rohstoffe



Verantwortung für die Quelle und den Ursprung

PERSÖNLICH VOR ORT GEPRÜFT

Bei Sourcer legen wir großen Wert darauf, den Ursprung der Produkte kennenzulernen. Hier im Bild Günter Troiber, Geschäftsführer der Firma Troiber, zu Besuch bei der Kooperative in Peru.



GENIESSEN UND BILDUNG FÖRDERN

Mit dem Kauf von Sourcer Kaffee unterstützen Sie die Ausbildung der Bauern in einer Baumschule in der Dominikanischen Republik. Dort lernen sie zum Beispiel nachhaltig anzubauen und Setzlinge zu züchten.

VERANTWORTUNG



Die Sourcer-Heißgetränke sind alle aus nachhaltigem Bio-Anbau



Part of the RAINFOREST ALLIANCE

Die Sourcer Range unterstützt UTZ durch den Kauf von UTZ-zertifizierten Heißgetränken.

ALLES AUS EINER HAND



INSZENIERUNG SCHAFFEN UND NEUE WERTE KREIEREN

Bei Sourcer sorgen modernes und schlichtes Design der Geschirr-Auswahl für einen ganzheitlichen Auftritt.



Herkömmliches Geschirr

VS.

Sourcer Kaffee-Erlebnis



GUT FÜR DIE UMWELT

Die nachhaltige Verpackung ist aluminiumfrei und somit gut recyclebar.



Vertriebsleiter Heißgetränke:

Lutz Werner

Mobil: +49 (0) 151 22402086

Mail: Lutz.Werner@servicebund.de

VERZAUBERENDE GENUSSMOMENTE

Die Marke Sourcer steht für den achtsamen und aufmerksamen Umgang mit Rohstoffen, für transparente Herstellungswege und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Anbauern im Ursprung.

Mit der Marke Sourcer bieten wir Ihnen ein umfassendes Konzept, damit Sie Ihre Gäste auf ganzer Linie verwöhnen können:

- hochwertige Tee-, Kaffee- und Kakaospezialitäten aus nachhaltigem Bio-Anbau
- Premium-Kaffeemaschinen mit vordefinierten Geschmacksprofilen
- Schulungsangebote und Beratung für Ihr gastronomisches Konzept
- modernes und schlichtes Design der Geschirr-Auswahl

Entführen Sie Ihre Gäste in eine Welt der Zauberei: Angefangen bei der traditionellen Veredelungsweise der Rohstoffe bis zum letzten Handgriff des Baristas wird mit Sourcer der Genussmoment Ihrer Gäste zum Erlebnis.



Bei Fragen rund um das Thema SOURCER gerne melden bei:

Theresa Vormbaum

Junior Marketing Manager

0451 - 499 52-0



SOURCER





SOURCER

TEE

FEINE AROMEN



CHARAKTERISTIKA TEE:

- Qualitativ hochwertige Hochland-Tees
- Handgepflückt für die feinsten Blätter

Bio Sourcer Tee im Pyramidenbeutel

– Packung 20 Beutel (1,5 - 2g Beutel) –

Ktn. 6 x 25 Btl. Pa. **4,99**



Bio Sourcer Tee im Doppelkammerbeutel

– Packung 25 x 1,5 - 2 g Beutel –

Ktn. 6 x 25 Btl. Pa. **2,49**



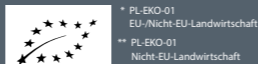
- KLASSISCHER EARL GREY SCHWARZTEE*
- KRÄFTIGE HEIDELBEERE & HOLUNDER FRUCHTTEEMISCHUNG**
- LEUCHTENDER ENGLISH BREAKFAST SCHWARZTEE*
- AROMATISCHE VANILLE & KARAMELL ROOIBOSTEE**
- SANFTE KAMILLE-ORANGE KRÄUTERFRUCHTTEE*
- ERLESENE MINZE GRÜNTEEMISCHUNG**



- MAGISCHER AYURVEDA-KRÄUTER TEEMISCHUNG**
- EXOTISCHE PASSIONSFRUCHT & MANGOGRÜNTEE**
- FEINER DARJEELING FRUCHTTEEMISCHUNG*
- BIO BASISCHER KRÄUTERTEE*
- BIO FEIN-HERBER SENCHA*
- BIO ORIENTALISCHER CHAI TE*



Bei den dargestellten Teeabbildungen handelt es sich um die im jeweiligen Beutelformat enthaltene Rohwarenqualität. Die Lieferung der Tees erfolgt im einzeln verpackten Pyramiden- bzw. Kannenbeutel-Format.



* PL-EKO-01 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
** PL-EKO-01 Nicht-EU-Landwirtschaft

KAFFEE

GENUSS FÜR ALLE SINNE



CHARAKTERISTIKA KAFFEE:

- Als 1kg-Packung und portioniert erhältlich
- Espresso, Caffè Crema und Filterkaffee im Sortiment
- 100 % Arabica
- Für alle gängigen Maschinenmodelle geeignet



Bio Espresso, 100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg – Espresso aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen. 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.

108448, Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**



Bio Caffè Crema, 100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg – als Röstkaffee aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen, kann dieser Crema sowohl klassisch für die Zubereitung eines Caffè Cremas als auch für die Zubereitung eines fruchtigeren, leichteren Espressos verwendet werden.

111230, Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**



Bio Filterkaffee, 100 % Arabica, gemahlen

– Packung 1 kg – dieser mittelstark geröstete und gemahlene Kaffee aus kontrolliert biologischem Anbau hat einen fruchtig-milden Charakter

106189, Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**

– gemahlen 70 g – für herkömmliche Gastronomiekannen aromatisch vorportioniert

119572, Ktn. 85 x 70 g Pa. **101,15**



CHARAKTERISTIKA KAKAOHALTIGES GETRÄNKEPULVER:

- Als 1kg-Packung und portioniert erhältlich
- Mit Milch und/oder Wasser verwendbar
- Für alle gängigen Maschinenmodelle geeignet

BRAUNES GOLD

HERBSÜßE GENUSSMOMENTE

Kakaohaltiges Getränkpulver

– Packung 1 kg – angenehm süßer, fruchtiger Charakter verbindet sich mit fein aufgeschäumter Milch zu einem spannenden Geschmacksmoment in der Tasse

106191, Ktn. 10 x 1 kg Pa. **7,98**

Tassenportionen

– Portion 25 g – 106192, Ktn. 10 x 1 kg Ktn. **29,98**



Bio-zertifizierte Ware bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen, außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hülsen GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH. Weitere Informationen zu den ÖKO-Codenummern finden Sie unter <https://www.servicebund.de/unternehmen/standorte.html>

Dieser Kaffee wurde auf eine nachhaltige Weise angebaut und geerntet. UTZ steht für nachhaltige Landwirtschaft und bessere Möglichkeiten für die Bauern, deren Familien und für unseren Planeten. www.utz.org

Durch den Kauf von UTZ-zertifiziertem Kakao unterstützt Sourcer den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ-zertifizierte Bauern setzen bessere Anbaumethoden im Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.utz.org



TK Bio feine Küchlein

– Stückgewicht 27 g –
kleine Naschereien für Buffets
oder zum Kaffee in verschiede-
nen Sorten: Mohn-Apfel, Kirsch-
Zitrone, Walnuss-Birne, Quark-
Aprikose

112021
Ktn. 60 Stück Ktn. **44,95**
(St. 0,749)



AT-BIO-402
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



TK Bio Petit Fours, gemischt

– Stückgewicht 20 g / 30 ml –
kleine Naschereien für Buffets
oder zum Kaffee in verschiedenen
Sorten: Joghurt-Zitrone,
Schoko-Nuss, Exotic, Schoko-Himbeer

112020
Ktn. 48 Stück Ktn. **41,99**
(St. 0,874)



AT-BIO-402
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Port. Bio-Rohrzucker

– Sticks 4 g –
Rohrzucker aus kontrolliert öko-
logischem Anbau, süß und leicht
malzig im Geschmack

110232
Ktn. 1000 Stück Ktn. **17,90**



DE-ÖKO-007
Nicht-EU-Landwirtschaft



FAIRTRADE



1 **3 IN 1 UNTERTASSE**
Universelle Untertasse
für alle Tassengrößen

118598, Ktn. 6 St. St. **4,99**

2 **TEEKANNE**
450 ml mit Edelstahldeckel,
Sieb und Siebblage

107100, Ktn. 1 St. St. **14,99**

4 **ESPRESSO-TASSE**
40 ml

108925, Ktn. 6 St. St. **2,69**

UNTERSETZER FÜR ESPRESSO-TASSE
40 ml

108929, Ktn. 6 St. St. **4,99**

3 **ESPRESSO-TASSE**
80 ml

Eignet sich auch als Teetasse im Grö-
ßenverhältnis zur Teekanne. Ebenso
sind 80ml eine ideale Größe für ei-
nen doppelten Espresso oder einen
Espresso Macchiato.

107101, Ktn. 6 St. St. **2,99**

UNTERSETZER FÜR ESPRESSO-TASSE
80 ml

107103, Ktn. 6 St. St. **4,99**

5 **CAPPUCCINO-TASSE**
200 ml

107340, Ktn. 6 St. St. **4,49**

UNTERSETZER FÜR CAPPUCCINO-TASSE
200 ml

107104, Ktn. 6 St. St. **4,99**

6 **TEETASSE GLAS**
340 ml

115605, Ktn. 12 St. St. **2,29**

6 **MILCHKAFFEE-TASSE**
300 ml

107102, Ktn. 6 St. St. **4,99**

7 **LATTE-MACCHIATO GLAS**
330 ml

107109, Ktn. 6 St. St. **2,29**

Bio-zertifizierte Ware bekommen Sie bei
allen Service-Bund Gebietszentralen, außer
bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hüskes
GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH.
Weitere Informationen zu den ÖKO-Code-
nummern finden Sie unter
<https://www.servicebund.de/unternehmen/standorte.html>

8 **DESSERT-TELLER**
20 cm

107105, Ktn. 6 St. St. **5,99**

9 **KAFFEEBECHER TO GO**
360 ml, 100 % nachhaltig
110 mm hoch, 90 mm Durchmesser

116776, Ktn. 20x50 St. St. **109,00**
Pck. 5,45

10 **DOMDECKER FÜR KAFFEEBECHER**
360 ml

119455, Ktn. 10x100 St. Ktn. **59,00**
Pck. 5,90

11 **KAFFEEBECHER TO GO**
200 ml, 100 % nachhaltig,
92 mm hoch, 80 mm Durchmesser

116775, Ktn. 20x50 St. Ktn. **95,00**
Pck. 4,75

DOMDECKER FÜR KAFFEEBECHER
200 ml

119454, Ktn. 10x100 St. Ktn. **49,90**
Pck. 4,90

BAMBUSBECHER TO GO
325 ml
Mehrwegbecher aus 70% Bambusfa-
sern, 15% Maisstärke und 15% Mel-
aminharz. Die nachhaltige Alternative
zum Einweg-to-go-Becher. Gut geeig-
net für den Weiterverkauf oder Mehr-
weg-Rabattaktionen.

108495, Ktn. 48 St. St. **6,99**



CHARAKTERISTIKA GESCHIRR:

- Moderne Farb- und Formgebung
- Design fügt sich universell in ent-
sprechenden Einrichtungsstil ein
- Spülmaschinen-geeignet

GESCHIRR

ZEITLOS, EDEL, FUNKTIONAL

Isolier-Kaffeekanne

Isolierkanne „made in Ger-
many“ zur Verwendung für
die Heiß- oder Kalthaltung
von Sourcer-Getränken und
Flüssigkeiten. Fassungs-
vermögen

1 Liter
111443
Ktn.
6 Stück
St. **14,99**



Holzdisplay „Buch“

Stecksystem aus recyceltem Birken-
sperrholz, befüllbar
mit Kaffee- und Teekapseln,
Zucker und Milch.
Ideal für die Hotellerie

119570, Ktn. 1 Stück St. **45,00**

Menükarte zum Aufklappen inkl. Einleger

114213, Stück
St. **1,90**



Einleger für Menükarte

Holzdisplay

hochwertige Display-Box für Pyramiden-
beuteltees. Innen mit schwarzem Stoff
ausgekleidet, außen im Sourcer
Grau mit Hochglanz-Lack
veredelt. Für eine bessere Ansicht
der Sorten in der Box wird
das ergänzende Teebox-Kartenset
empfohlen

107106 **6er** für Pyramidenbeutel
Ktn. 1 Stück St. **24,95**

107108 **9er** für
Pyramidenbeutel
Ktn. 1 Stück St. **34,95**

Teebox-Kärtchen Set

114211, Set 9 Kärtchen Set. **9,99**







Sourcer im Sourcer Wild im Überblick Überblick

KAFFEE AUS DEM ÄTHIOPISCHEN REGENWALD

Sourcer Wild steht für nachhaltig produzierten und wild gewachsenen Bio-Kaffee - von Hand gepflückt, sonnengetrocknet und schonend auf der Trommel geröstet. Für die lokalen Bauern und ihre Familien stellt der Wildkaffee eine attraktive Verdienstmöglichkeit dar. Damit vereint Sourcer Wild einzigartige Geschmackserlebnisse, mit sozialem und ökologischen Verantwortungsbewusstsein. Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem spannenden Konzept.

 Einzigartiges Aroma durch ideale, natürliche Wachstumsbedingungen.

 Verbesserung der sozialen Bedingungen im Ursprung.

 Aus geschützten Waldgebieten nachhaltig geerntet.

 Achtsam von Hand gepflückt und mit Hilfe von Sonnenlicht getrocknet.

 Im Herzen des Regenwaldes wild gewachsen.

VERANTWORTUNG

Biologisch abbaubar Fairtrade-zertifiziert Aus nachhaltigem Bio-Anbau



IM HOTELZIMMER

Nach dem Einchecken gönnt sich Ihr Gast leckeren wilden Kaffee im Hotelzimmer



FRÜHSTÜCK AM NÄCHSTEN MORGEN

Hier genießt Ihr Gast einen frischen Sourcer Wild Kaffee aus der Siebträgermaschine.

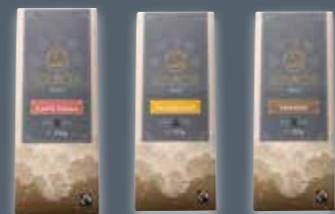
CHECK OUT ZEITPUNKT

Um das Kaffeeerlebnis auch zu Hause genießen zu können, kauft sich Ihr Gast eine 250-g-Packung wild gewachsenen Kaffee.



GUT FÜR DIE UMWELT

Biologisch abbaubare Verpackung aus Papier und kompostierbarer Folie.




Markenverantwortliche Theresa Vormbaum und Vertriebsleiter Heißgetränke Lutz Werner lernen auf den Spuren der Bohne die Menschen in Kaffa persönlich kennen.

GUTES TRINKEN UND GUTES TUN

Mit dem Kauf von Sourcer Wild Produkten unterstützen Sie den Schulbau für die Kinder unserer partnerschaftlichen Kooperative im Ursprung.



CHARAKTERISTIKA KAFFEE:

- wild gewachsen
- hand gepflückt
- sonnengetrocknet
- schonend trommelgeröstet
- einzigartig im Geschmack durch natürliches Wachstum



Bio Caffè Crema*

ganze Bohne
– Packung 1 kg –
Röstkaffee aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen. Wild wachsender Coffee Arabica aus der äthiopischen Region Kaffa, traditionell von Hand gepflückt aus bio-zertifizierter Wildsammlung, sonnengetrocknet, Fairtrade-zertifiziert.

118908, Ktn. 6 x 1 kg Pa. **19,95**

Bio Espresso*

ganze Bohne
– Packung 1 kg –
Röstkaffee aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen. Wild wachsender Coffee Arabica aus der äthiopischen Region Kaffa, traditionell von Hand gepflückt aus bio-zertifizierter Wildsammlung, sonnengetrocknet, Fairtrade-zertifiziert.

118907, Ktn. 6 x 1 kg Pa. **19,95**

Bio Caffè Crema*

ganze Bohne
– Packung 250 g –
kräftiger Kaffee mit außergewöhnlichen Geschmacksnuancen und gehaltvollem Charakter

117460, Ktn. 10 x 250 g Pa. **5,49**



KAFFEE PURER HOCHGENUSS



Bio Kapseln*

– Stückgewicht 5,5 g –
aus kontrolliert biologischem Anbau, in praktischen, biologisch abbaubaren Kaffeekapseln, geeignet für das Nespresso-System, Fair Trade

	117456 entkoffeiniert	Ktn. 100 Stück	Ktn. 29,95 (St. ca. 0,299)
	117457 Espresso	Ktn. 100 Stück	Ktn. 29,95 (St. ca. 0,299)
	117458 Lungo	Ktn. 100 Stück	Ktn. 29,95 (St. ca. 0,299)
	117459 Ristretto	Ktn. 100 Stück	Ktn. 29,95 (St. ca. 0,299)

Bio Filterkaffee*

gemahlen
– Packung 250 g –
ein ausgewogener, feiner und zugleich würziger Kaffee mit zartem Duft und milder Säure

117461, Ktn. 10 x 250 g Pa. **5,49**



Bio Espresso*

ganze Bohne
– Packung 250 g –
vollmundiger Espresso mit würzigem Aroma, milder Säure und feiner Süße

117463, Ktn. 10 x 250 g Pa. **5,49**



CHARAKTERISTIKA KAPSELN:

- zertifiziert kompostierbar
- Biokunststoff auf Basis nachwachsender Rohstoffe
- vollständig aluminiumfrei



*Alle Sourcer Wild-Produkte sind zertifiziert:



COCKTAIL-TIPP

Munich Mule



Zutaten:

6 cl Gin (Hendrick's Gin – weil Gurke als Botanical), 12 cl Ginger Beer, Saft von 1/2 Limette, 8 – 10 Scheiben Gurke

Zubereitung:

Eiswürfel und Gurken ins Glas drappieren, Limettensaft, Gin und Ginger Beer draufgießen. Umrühren, trinken!

Der Munich Mule entstand irgendwann mal in München, irgendwann zu der Zeit, als Moscow Mules immer aktueller wurden, aber die Bars hierzulande noch gar kein Ginger Beer herumstehen hatten. Weil die Grenzen zwischen Mule und G&T irgendwann fließend verliefen, entstand der Munich Mule: Ein Gin Buck mit ganz viel Gurke drin. Zur Erklärung: Ein Buck ist jeder Cocktail mit Ginger Beer oder Ginger Ale mit einer Spirituose und Limettensaft oder Zitronensaft darin.

PROFITIEREN SIE VON UNS!

GASTROVINUM – ALLES AUS EINER HAND

Bei der Auswahl der passenden Weine für Ihre Speisekarte stehen Ihnen unsere Fachberater und Sommeliers kompetent zur Seite und stellen zusammen mit Ihnen individuell passende Arrangements zusammen. Das Tolle: Bei uns profitieren Sie nicht nur von einem umfassenden Sortiment, sondern bekommen alles ganz praktisch aus einer Hand: So können Sie die konditionellen und logistischen Vorteile einer kombinierten Bestellung, aus Food zusammen mit Wein, Sekt und Spirituosen nutzen.



Fragen zu Gastrovinum beantwortet Ihnen:

Maja Kirsch

Sommelière
0172 36 71 201

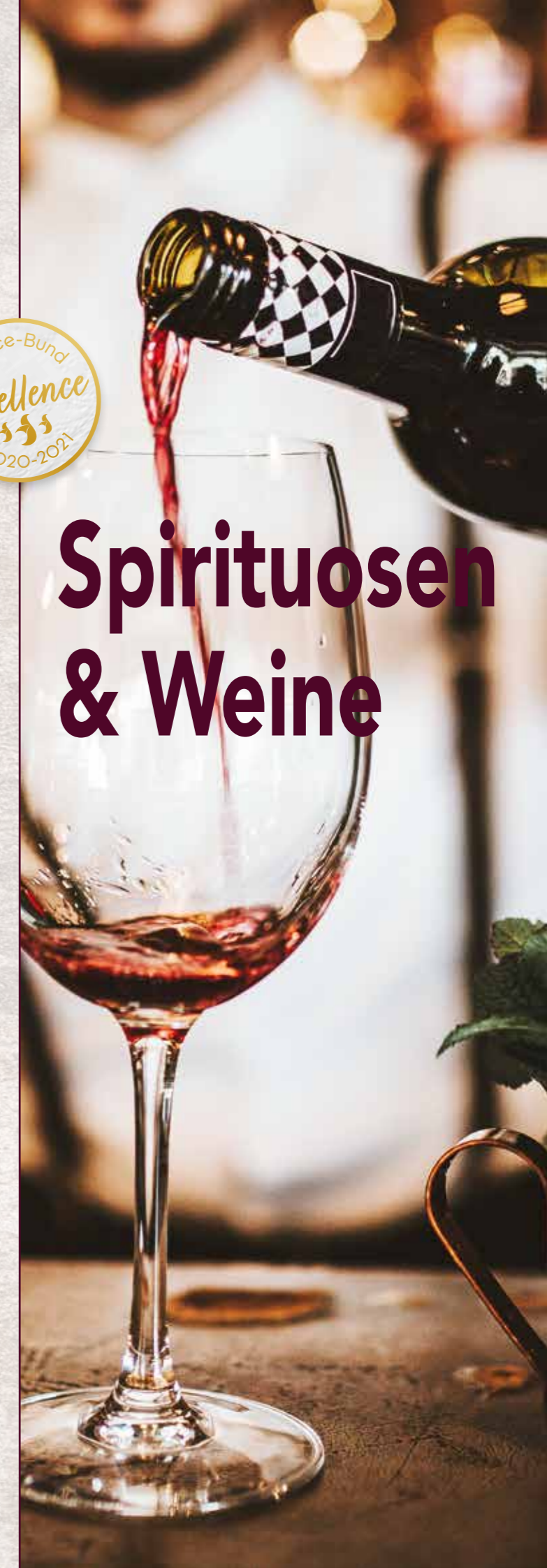
Moja.Kirsch@servicebund.de



GENIESSEN SIE MIT UNS!

Gastrovinum beliefert die Hotellerie und Gastronomie mit einem umfangreichen Sortiment an Wein, Sekt, Champagner sowie Spirituosen – und das Tag für Tag, direkt und deutschlandweit. Unsere Fachberater und Sommeliers stehen Ihnen kompetent zur Seite und stellen Ihnen individuell das passende Sortiment zusammen. Bei Gastrovinum genießen Service-Bund Kunden neben besten Weinen stets zuverlässigen Service und eine hohe Fachkompetenz

Besuchen Sie uns auf www.gastrovinum.de



Spirituosen & Weine

EIERLIKÖR RUM GIN BRÄNDE

Spitzmund Klößenköm (Eierlikör)
20 % vol.
wird nicht nur mit feinstem dunklem Rum und Vanille veredelt, sondern enthält auch deutlich mehr Eigelb als vom Gesetzgeber vorgeschrieben ist. Es werden weder Milch noch Sahne verarbeitet und natürlich ist er auch frei von Laktose, Gluten, Farbstoffen sowie Milcheiweiß. Die Eier stammen von glücklichen Hühnern aus bäuerlichen KAT zertifizierten Betrieben (Kontrollierte Alternative Tierhaltungsformen)



125772
Ktn. 6 x 0,5 Liter
Fl. 12,95

Don Papa Rum von den Philippinen
40 % vol.
im small batch - also in geringen Mengen - produziert reift er sieben Jahre lang in Fässern aus Eichenholz. Anschließend erfolgt das Blending. Harmonisch, rund, nicht zu komplex. Noten von Honig, Vanille und kandierten Früchten



110803
Ktn. 6 x 0,7 Liter
Fl. 28,59

Iphöfer Kronsberg, Scheurebe QbA trocken, Wgt. Brennleck, Franken
im small batch - also in geringen Mengen - produziert reift er sieben Jahre lang in Fässern aus Eichenholz. Anschließend erfolgt das Blending. Harmonisch, rund, nicht zu komplex. Noten von Honig, Vanille und kandierten Früchten



119312
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 7,95

Silvaner „Alte Reben“ QbA trocken, Wgt. Brennleck, Franken
klares tiefgründiges Bukett mit Noten von gelben Früchten. Ein ausgesprochen feingliedriger, mineralischer und komplex cremiger Silvaner mit einer feinen ausbalancierten Säurestruktur. 13 % vol.



119310
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 8,95

WEISSWEIN ROTWEIN

Julzfelder Cyriakusberg Weißburgunder QbA trocken, Wgt. Brennleck, Franken
intensive, kräftige Art mit Duft von Apfel, Zitrone, Mandarine und Wiesenkräutern. Ausgewogen mit schöner Länge, ein vielseitiger Menübegleiter, 13 % vol.



108958
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 7,95

Botucal Reserva Exclusiva Rum aus Venezuela
40 % vol.
dunkel-kupferfarben mit süßen, würzigen fetten Aromen von Honig, Vanille, Toffee etwas Muskat und Schokolade. Am Gaumen ist der Rum intensiv vielschichtig mit Noten von Schokolade, Orangen, tropischen Früchten, Karamell, Rosinen, Zimt und Nelken. Der Nachhall ist enorm lang und seidig



110788
Ktn. 6 x 0,7 Liter
Fl. 28,59

Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin
43 % vol.
duftet angenehm süß-krautig. Aromen von Wacholder, Koriander, Lakritz und Zitrone durchfluten die Nase. Am Gaumen spürt man den Bezug zu Kräuterlikören. Zu Beginn recht kräftig, geht er dann wärmend und weich runter. Es handelt sich um einen Dry Gin, der aus 11 Botanicals besteht: Wacholder, Koriander, Orangenschale, Piment, Zimt, Muskat, Angelikawurzel, Kardamom Süßholz, Veilchenwurzel und Zitronenschale



104885
Ktn. 6 x 0,7 Liter
Fl. 22,35

Sipsmith London Dry Gin
41,6 % vol.
er schmeckt wunderbar samtig und charaktervoll nach Wachholder, Lemoncurd, Bitterorange. Das Finale ist weich und rund, die Aromen wirken fast süß. Er schließt mit einer lang anhaltenden Wachholdernote sauber und trocken ab



104876
Ktn. 6 x 0,7 Liter
Fl. 22,95

Herr Mosel, Riesling QbA trocken, Wgt. Nick Köwerich, Mosel
der Partner von Fräulein Mosel ... saftig, gehaltvoll, etwas betont in der Süße, dabei dezent mineralisch getönt - ein Versprechen auf harmonische Reife. Perfekt zu Fleisch und Fisch und zu kräftigen Gerichten. 12 % vol.



119314
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 9,50

Fräulein Mosel, Riesling Kabinett, Wgt. Nick Köwerich, Mosel
jung und ein bisschen wild ist das wirklich nicht trockene Fräulein Mosel. Es bricht gezielt mit Konventionen und liebt die Begleitung von kräftigen Speisen: herrliche Süße mit verspielten Blütendüften, Honig und zarten Zitrusaromen harmoniert perfekt mit einer dezenten Säure. 9,5 % vol.



118760
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 9,50

Für Feen und Elfen, Riesling QbA, Wgt. Nick Köwerich, Mosel
ein leichter, herrlich zarter Weißwein voller Frische und dem Duft nach reifen Pfirsichen. Passt ideal zu leichten Gerichten mit feinen Aromen. 9,5 % vol.



91793
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 6,50

Barrel Selection Chardonnay trocken, Bodegas Valentein, Valle de Uco
dieses unvergleichliche Bouquet von reifen Äpfeln, saftigen Birnen und butterigem Schmelz unterstreicht den langen Abgang. 13,5 % vol.



76214
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 9,95

Ferdinands Jaar Riesling Infused Dry Gin 44 % vol.
neben 30 verschiedenen edlen Botanicals wird dem Gin Riesling beigegefügt, was ihn zu etwas Einmaligem macht. Sein Weinanteil liegt dabei zwischen 1% und 5%.
Botanicals: Zitronenthymian, Wacholder, Hagebutte, Schlehe, Quitten, Rubinett-Äpfel, Lavendel, Holunder, Kamille, Zimt, Mandelschale, Ingwer, Koriander
Geschmack: fruchtig, frisch, floral, pikant



104873
Ktn. 6 x 0,5 Liter
Fl. 26,95

Lantenhammer Obstbrand, aus dem Holzfass 40 % vol.
leuchtend hell golden in der Farbe, begegnet er der Nase mit einer ausgewogenen, fruchtigen und fein-süßen Mischung aus reifen Äpfeln und Birnen, unterlegt mit einer zarten Eichenholz-Würzigkeit. Am Gaumen dann weich und rund, mundfüllend mit einer wunderbar ausbalancierten Aromatik zwischen den beiden Obstsorten, begleitet von feinen Eichenholz-Tönen



77700
Ktn. 6 x 0,7 Liter
Fl. 18,50

Lantenhammer Haselnussgeist 42 % vol.
Edelbrand, in der Nase intensive Haselnuss-Noten, dicht dabei, fast schokoladig, im Geschmack sehr weich und präsent mit tiefen, herrlichen Nuss-Aromen



60804
Ktn. 6 x 0,5 Liter
Fl. 29,95

Lo Nuestro Cuvée Reserva DO trocken, Bodegas Alconde, Navarra
ein kraftvoller Rotwein, der 18 Monate im Barrique ausgebaut und nochmals 18 Monate in der Flasche gereift ist. Mit seinem konzentrierten Aroma dunkelroter Früchte, gepaart mit Röstaromen, passt dieser Wein ideal zu Roastbeef, Lamm oder mariniertem Fleisch. 13,5 % vol.



97204
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 6,70

La Pinada Bobal DO, trocken, Agricola de Vinos La Higuera, Valencia
frische und fruchtige Nase mit Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen, Blüten und einem Hauch von Erde. Schöne Mineralität. Saftig, konzentriert und ausgewogen, mit knackiger Säure und trockenen Tanninen. Der Wein wurde von „James Suckling“ mit 93 Punkten ausgezeichnet! 14 % vol.



119952
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 5,95

Barrel Selection Malbec trocken, Bodegas Valentein, Valle de Uco
tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur, weich eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Finale. 14,5 % vol.



59310
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 9,95

Houteval Carignan Vieilles Vignes IGP, trocken, Caves Languedoc-Roussillon, Languedoc
kräftiger Rotwein mit Bouquet von roten Früchten, Lakritz mit etwas Pfeffer- und Vanillenoten unterlegt. Am Gaumen ist er samtig-weich mit guter Länge. Passt gut zu gegrilltem Fleisch (Lamm/Rind), Pasta, Pizza und Käse. 13 % vol.



119953
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 4,55