

Excellence

Feinste Esskultur

Exzellente Produkte in excellenter Qualität

Mit diesem Folder präsentiert der Service-Bund ein ausgewähltes Sortiment herausragender Produkte, die mit viel Engagement und hohem handwerklichen Können hergestellt werden. Insbesondere das Angebot im Frische-Bereich ist stark erweitert worden: So wurde das Lieferkonzept direkt.frisch. noch weiter verbessert, bei dem küstenfrischer Fisch direkt in die Küche geliefert wird. Das Sortiment von Rodeo-Ranch Quality zeigt sich mit neuen Zuschnitten und im Obst- und Gemüsebereich werden fast vergessene Produkte in außergewöhnlicher Farbvielfalt und Frische angeboten.

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.: 0451/ 49952-0
info@servicebund.de
www.servicebund.de
www.facebook.com/service.bund

09/17 K30 AP

Unsere freibleibenden Angebote in Euro verstehen sich frei Haus, exklusive Mehrwertsteuer (solange der Vorrat reicht). Irrtum vorbehalten. VK-Preise gültig bis 31.12.2017, danach zum aktuellen Tagespreis



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



Excellence

Feinste Esskultur

Excellence - Ausgabe 2017 / 2018

Inhalt

	Seite
High Convenience	3-7
Saucen & Dips	8-9
Fleisch	
Rodeo Argentinien	10-11
Rodeo Irland	12
Rodeo Uruguay	13
Rodeo Neuseeland	14
Rodeo Neuseeland Lamm	15
Rodeo Werbeartikel	16-17
ServisaPrime Färs	18
US-Beef	19
Iberico	20
Kalb	21
Wild	22-23
Fisch	
ServisaPrime Lachs	24
Fisch	24-25
Räucherfisch	26-27
direkt.frisch.	28-29
Caviar	30-31
Mermaid	32-33
Mermaid Wild	34
Mermaid Pure	34
Mermaid Convenience	35
ServisaPrime Geflügel	36
Schnecken	36
Geflügel-Feinkost	37
Fingerfood	38-39
Asien	40-41
Pasteten & Terrinen	42-45
Antipasti	46-47
TK Pasta	48
Pasta frisch	49
Pesto	49
Wurst & Schinken	50-51
Käse	52-54
Käsesortiment	54-55
Gemüse frisch	56-57
Gemüse	58-59
Salat	60
Kräuter	60
Trüffel & Pilze	61
Öle	62
Essig	63
Safran	64
Gewürze	64-65
Backwaren & Backzutaten	66-67
Fruchtpürees & Sirup	67
Kuchen & Torten	68-69
Teilchen & Gebäck	70
Frisches Obst	71
TK Obst	71
ServisaPrime Desserts	72
Desserts	73-75
Weine	76-78
Weine alkoholfrei	78
Champagner & Gin	79

Excellence Genuss mit allen Sinnen

Klassiker und Trendprodukte, Neues und Außergewöhnliches und stets Artikel, die eine Geschichte zu erzählen haben: Dafür steht der Excellence Folder.

Auch in der neunten Auflage liefert der Excellence-Folder Ideen und Produkte zur perfekten, „excellenten“ Bewirtung.

Ob es sich hierbei um das traditionelle Handwerk, eine außergewöhnliche Qualität, neue Lieferanten, nachhaltige Produktionsabläufe oder die Akteure hinter den Kulissen handelt – im vorliegenden Folder sind alle Informationen für Sie ausführlich zusammengestellt.

Seit diesem Jahr bieten wir Ihnen frisches Ochsenfleisch aus Irland unter unserer Marke Rodeo an, für das die gleichen strengen Qualitätskriterien gelten wie für das übrige Rodeo Rind, eben echte Rodeo Ranch Quality. In Uruguay arbeiten wir seit letztem Jahr mit einem neuen Farmer und Produzenten zusammen.

Neu sind auch die hochwertigen, vorverarbeiteten Convenience-Artikel, die wir in echter Gastronomiequalität jetzt neu anbieten können.

Probieren Sie...

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

Viel Spaß beim
Stöbern und Testen!

GASTROVINUM Wir beraten Sie gerne

Speisen, Weine, Weine alkoholfrei, Champagner & Spirituosen: Genuss par Excellence

Starre Regeln bei der Kombination von Wein und Speisen gelten heute schon lange nicht mehr: So kann man mit der entsprechenden Kombination von Wein und Speisen entweder eine geschmackliche Harmonie zwischen den beiden Partnern herstellen, oder einen spannungsreichen Kontrast schaffen. Bei der richtigen Auswahl beraten wir Sie gern!

Wein-Übersicht S. 76-79

Besuchen Sie uns auf
www.gastrovinum.de

Dornfelder, trocken,
Weingut Thorsten
Krieger, Pfalz QbA
hochkonzentrierte Frucht,
harmonisch, samtig-weich
mit schöner Länge.
13 vol.%

82790, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 4,80



Bischoffinger
Grauburgunder BB
trocken, WG Bischof-
fingen-Endingen, Baden
QbA
sehr fruchtig und frisch,
apart im Bukett, samtig und
ausgewogen. Ideal zu ge-
räuchertem und gebratenem
Fisch, Kalbfleisch und
mildem Käse. 13 vol.%

53843, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 6,75



TK Crespelle, gefüllter
Pfannkuchen italienische Art,
vegetarisch,
– Stückgewicht 200 g –
leckerer Pfannkuchen mit einer vegetarischen
Füllung aus Ricotta, Blattspinat und getrockne-
ten Tomaten, die schmackhafte, fleischlose Al-
ternative

105505, Ktn. 8 kg (40 Stück) **NEU**
140 °C, 10 % Dampf,
65 °C Kerntemperatur **Ktn. 59,60**
(St. ca. 1,49)



TK Crespelle,
gefüllter Pfannkuchen mit
Pfeifferlingen, vegetarisch
– Stückgewicht 200 g –
leckerer Pfannkuchen mit einer
vegetarischen Füllung aus Ri-
cotta und Pfeifferlingen, die
schmackhafte, fleischlose Al-
ternative

107219, Ktn. 8 kg (40 Stück) **NEU**
140 °C, 10 % Dampf,
65 °C Kerntemperatur **Ktn. 63,60**
(St. ca. 1,59)



TK Kartoffelstrudel
– Stückgewicht ca. 600 g –
gewürfelte Kartoffelmasse in
Mangold und Strudelteig einge-
rollt, fein abgeschmeckt

107170 **HOLLYFOOD**

Ktn. 3 Stück **Ktn. 17,97**
(St. 5,99) **NEU**
160 °C bei trockener Hitze
75 °C Kerntemperatur



Servisa High Convenience - immer eine Idee besser!

Es gilt, Zeit- und Personalaufwand zu mi-
nimieren. Um Ihre Gäste dennoch mit qua-
litativ hochwertigen Gerichten überzeu-
gen zu können, empfehlen wir Servisa High
Convenience.

Bei uns können Sie darauf vertrauen, dass
• unsere Kreationen nach handwerklicher
Tradition von gelernten Köchen zuberei-
tet werden,

• wir konsequent auf Geschmacksverstär-
ker, Konservierungsstoffe und sonstige
unnatürliche Zusatzstoffe verzichten,

• unser gesamtes Sortiment aus hochwer-
tigen Ausgangsprodukten gefertigt ist,

• unsere Produkte bequem in der Handha-
bung sind, denn sie sind einzeln ent-
nehmbar, stückgenau kalkulierbar und
durchschnittlich in ca. 30 Minuten gar,

• Sie mit den Servisa Gerichten im kulina-
rischen Trend liegen,

• die Qualität unserer Speisen gleich-
bleibend hoch ist.

Servisa ist Ihr Partner in allen Bereichen
der qualitätsorientierten Gastronomie
und bietet Ihnen mit den High-Conveni-
ence-Produkten nicht nur im Frühjahr und
Sommer Lösungen für Hotels, Restaurants,
Eventgastronomie, Casinos, Air-Catering,
Fußballstadien, Gemeinschaftsverpfle-
gung, Krankenhäusern und vielem mehr!



NEU
TK Maispoulardenbrust, mit Scamorzakäse und Sud'n-Jol-Tomaten, roh
– Stückgewicht 210 g –
saftige Maispoulardenbrust mit mediterraner Füllung aus Scamorza-Käse und getrockneten Tomaten. Ein optisches und kulinarisches Highlight
105503, Ktn. 6,3 kg (30 Stück) **Ktn. 99,90**
(St. ca. 3,33)
165 °C, 10 % Dampf, 65 °C Kerntemperatur



TK Perlhuhnbrust, mit Steinpilz-Kräuterfüllung, roh
– Stückgewicht 200 g –
saftige Perlhuhnbrust mit Geflügelfleischfarce und Steinpilzen
102452, Ktn. 6 kg (30 Stück) **Ktn. 110,70**
(St. ca. 3,69)
160 °C, ca. 35 Min.



HOLLYFOOD
NEU
TK Coq au Vin
– Beutel 1 kg –
Hähnchenwürfel in Rotweinsauce, mit Perlzwiebeln und grobem Gemüse
107199, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 62,45**
(Btl. 12,49)
160 °C bei trockener Hitze, 75 °C Kerntemperatur



TK Kaninchenrücken, mit Pfifferlingen im Speckmantel, roh
– Stückgewicht 170 g –
feines Kaninchenrückenfilet mit Pfifferlingen, in deftigem Speckmantel
102477, Ktn. 5,1 kg (30 Stück) **Ktn. 113,70**
(St. ca. 3,79)
165 °C, 10 % Dampf, 65 °C Kerntemperatur



NEU
TK Hirschrückensteaks, mit Waldpilzkruste, angebraten
– Stückgewicht 180 g –
saftig zartes Hirschrückensteak mit deftiger Waldpilz-Cranberries-Kruste
102453, Ktn. 5,4 kg (30 Stück) **Ktn. 199,80**
(St. ca. 6,66)
180 °C, 58 °C Kerntemperatur



NEU
TK Schweinemedallions, mit Tomaten-Mozzarella Auflage, angebraten
– Stückgewicht 90 g –
saftig-zartes Schweinefilet mit mediterraner Auflage
105513, Ktn. 5,4 kg (60 Stück) **Ktn. 99,00**
(St. ca. 1,65)
175 °C, 5 % Dampf, bis 60 °C Kerntemperatur



TK Schweinemedallions, mit Pfifferling-Geflügel-farce im Speckmantel, angebraten
– Stückgewicht 180 g –
saftiges Schweinelenden-Medaillon mit einer feinen Auflage aus Pfifferlingen und Geflügelfarce, im Speckmantel
102451, Ktn. 5,4 kg (30 Stück) **Ktn. 89,70**
(St. ca. 2,99)
160 °C, 60 °C Kerntemperatur



NEU
TK Mini-Kalbfleischroulade, mit Kräuterfarce, roh
– Portionsgewicht 2 x 80 g –
delikates Kalbfleisch mit einer feinen Kräuterfleischfarce, ein hochwertiges Produkt für Menü und Buffet
105507, Ktn. 6,4 kg (40 x 2 x 80 g) **Ktn. 159,20**
(St. ca. 3,98)
160 °C, 60 °C Kerntemperatur



TK Kalbsfilet-Medaillons, mit Kräuterkruste
– Stückgewicht 160 g –
saftiges Kalbsfiletmedaillon mit einer fein abgestimmten Kräuterkruste
102454, Ktn. 4,8 kg (30 Stück) **Ktn. 164,70**
(St. ca. 5,49)
180 °C, 58 °C Kerntemperatur



NEU
TK Jungrindbäckchen, in Jus
– Beutel 1 kg –
zart geschmorte Bäckchen in Rotweinjus, zupariert, leicht abgebunden. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
107200, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 124,75**
(Btl. 24,95)
160 °C bei trockener Hitze, 75 °C Kerntemperatur



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. Verzehrfertig. Schmeckt wie hausgemacht!
54676, Schale 1,44 kg (8 Stück) **Sch. 30,99**
(St. ca. 3,874)
Rouladen müssen nur erwärmt werden

Buffet Rinderrouladen, „Hausfrauen Art“, in Sauce
– Stückgewicht 80 g –
mit Senf, Zwiebeln, Speck und Gurke gefüllt und in typisch kräftiger Sauce gegart, verzehrartig
93313, Schale 1,6 kg (20 Stück) **Sch. 30,99**
(St. ca. 1,55)
Rouladen müssen nur erwärmt werden



Kindheitserinnerungen werden wach

„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, Geschäftsführer und Ideengeber



TK Kartoffelstampf
 – Beutel 1 kg –
 Stampf aus frischen Kartoffeln, in reiner Handarbeit hergestellt. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107159, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 23,75**
 (Btl. 4,75)
 160 °C bei trockener Hitze, 75 °C Kerntemperatur



TK Kartoffel-Trüffel-Strudel
 – Stück 100 g –
 Portionsstrudel mit Kartoffelwürfel-Masse und Trüffel, mit Trüffelöl verfeinert
 107171, Ktn. 2,4 kg (24 Stück) **Ktn. 38,15**
 (St. ca. 1,59)
 160 °C bei trockener Hitze, 75 °C Kerntemperatur



TK Risotto, mit Safran
 – Beutel 1 kg –
 klassisches italienisches Risotto mit Safran vor-al-dente vorgegart, nach dem Erhitzen servierfertig, mit einem Schuss Sahne cremig rühren
 107181, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 37,45**
 (Btl. 7,49)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Risotto, mit Pilzen
 – Beutel 1 kg –
 klassisches Risotto vor-al-dente vorgegart, nach dem Erhitzen servierfertig, mit einem Schuss Sahne cremig rühren
 107182, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 37,45**
 (Btl. 7,49)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Apfelrotkohl
 – Beutel 1 kg –
 klassisch angesetzt mit Äpfeln, Johannisbeeren und Schmalz
 107165, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
 (Btl. 5,35)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Rahmwirsing
 – Beutel 1 kg –
 schonend gegarte Wirsingblättchen in Rahm, fertig gewürzt mit schöner Farbe. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107168, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
 (Btl. 5,35)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Ratatouillegemüse
 – Beutel 1 kg –
 frische bunte Paprika, Auberginen, Zucchini und Zwiebeln, leicht tomatisiert, mit Kräutern
 107167, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
 (Btl. 5,35)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



Hollyfood- wir produzieren Ihr Produkt

„Liebe zum Detail, beste Zutaten, handwerkliches Können und persönliches Engagement sind die Grundlage für perfekte Produkte.“ So die Philosophie des einzigartigen Unternehmens. Aus der Top Sterne-Gastronomie und-Hotellerie kommend wurde diese Manufaktur 1992 für die Herstellung und den Vertrieb hochwertiger, frischer Convenience-Produkte geboren.

Vorrangiges Unternehmensziel ist es, ausschließlich bestmögliche Qualität zu produzieren. Dementsprechend sind die Anforderungen an jedes Produkt extrem hoch und genau definiert. Bei der Herstellung, wird auf jegliche produktfremden Inhaltsstoffe verzichtet. Verwendet werden nur ausgewählte Rohmaterialien, die ebenfalls, soweit dieses den Möglichkeiten entspricht, keine Fremdbestandteile, wie Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker, enthalten. Produziert wird auch heute noch ausschließlich frisch, nach Bestelleingang und in Manufaktur.



Gulaschsuppe, „ungarische Art“
 – Packung 3 Liter;
 Fleischeinwaage 600 g –
 fertige aromatische Gulaschsuppe mit reichhaltiger, zarter Fleischeinlage
 102632, Pa. 3 Liter **Pa. 15,99**
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Linsensuppe
 – Beutel 1 kg –
 Linseneintopf mit Gemüsewürfeln, schön bunt und würzig abgeschmeckt. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107169, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
 (Btl. 5,35)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Kartoffelsuppe, mit Gemüse, vegetarisch
 – Beutel 1 kg –
 sämige Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage aus Karotten, Lauch und Zwiebeln. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107158, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
 (Btl. 5,35)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Karotte-Ingwer Suppe, mit Mango
 – Beutel 1 kg –
 pürierte Powersuppe, leuchtend rot, leicht scharf mit süßer Note. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107160, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
 (Btl. 5,35)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Curry-Zitronengras Suppe
 – Beutel 1 kg –
 exotisch leuchtend gelbe Schaumsuppe mit Curry und Cocosmilch. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107157, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
 (Btl. 5,35)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Pastinakencremesuppe
 – Beutel 1 kg –
 cremefarbene, pürierte Samtsuppe. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107174, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 32,45**
 (Btl. 6,49)
 Beutel im Wasserbad erhitzen



TK Steinpilzcremesuppe
 – Beutel 1 kg –
 beige-bräunliche Cremesuppe, mit Madeira fein abgeschmeckt. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren
 107154, Ktn. 5 Beutel **Ktn. 32,45**
 (Btl. 6,49)
 Beutel im Wasserbad erhitzen

Tomaten-Kräuter-Salsa

– Beutel 1000 g – ein Multitalent aus sonnenge-reiften Tomaten, mediterran mit Olivenöl, Balsamico-Essig und Kräutern verfeinert. Ideal zu gegrilltem Fisch und Fleisch, als Dip zu Brot und vielem mehr

107152, Ktn. 4 Beutel

Btl. 9,90

Hot Chipotle Dip

– Beutel 1000 g – der scharfe Dip aus geräucher-ten Jalapeno-Chili passt mit seiner fruchtig-süßen Note zu vielen Fleischarten, Fisch und gegrilltem Gemüse

107153, Ktn. 4 Beutel

Btl. 10,90



Servisa
PRIME

Senf-Dill-Sauce

– Beutel 940 ml / 1000 g – ideal zu Fischterrinen, Graved Lachs und Meeresfrüchten

107251, Ktn. 4 Beutel

Btl. 5,90

Cumberland-Sauce

– Beutel 770 ml / 1000 g – ideal zu Wild- und Geflügel-Pasteten sowie Terrinen

107249, Ktn. 4 Beutel

Btl. 9,90



Lacroix

Feigen-Senf-Sauce

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

47215

Ktn. 6 Gläser **Gl. 10,99**



Lieblings Kren

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 9,95



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. 2,35

58949, Flasche 2 Liter

Ktn. 6 Flaschen

Fl. 6,75



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

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. 2,69

Senf Spezialitäten

Clovis
FRANCE

Dijon-Senf, weiß, fein

– Glas 800 ml –

eine Mischung aus schwarzem und weißem Senfmehl wird mit Weißweinessig, Weißwein, Traubenmost und dem Saft unreifer Trauben angesetzt und mit Sardellen verfeinert

68454, Ktn. 6 Gläser

Gl. 3,49

Französischer Senf, körnig

– Glas 800 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. 3,49



HOLLYFOOD
Frische Fertigprodukte GmbH & Co. KG

Die Kunst der richtigen Sauce

Saucen bilden in der Profiküche die Krönung eines guten Gerichts. Sie verleihen nicht nur Geschmack und Farbe, sondern geben den Speisen Struktur und Feuchtigkeit. Wichtig ist dabei, dass sie den Eigengeschmack der Zutaten stützen und mit feinen Aromen abrunden, ohne sie darin zu ertränken.

Übrigens: Der aus dem Französischen stammende Begriff Sauce hat seinen Ursprung im lateinischen Wort „salsus“. Das bedeutet so viel wie gesalzen und bezeichnete eine würzige Flüssigkeit, die zum Überziehen von Speisen verwendet wurde. Heute wird der Begriff jedoch weiter gefasst und so werden auch internationale Variationen wie Dips, Salsas und Chutneys zu den Saucen gezählt.



TK Hummerbisque

– Stückgewicht 50 g – portionierte, geschmacksintensive Sauce aus Hummerschalen, Tomaten und Zwiebeln, ideal zu allen Fisch- und Nudelgerichten, einzeln entnehmbar

107298, Ktn. 1,5 kg

(30 Stück) **Ktn. 29,70**
(St. ca. 0,99)



TK Fischveloute

– Stückgewicht 50 g – portionierte Fischveloute aus Weißfischen, Basissauce für alle Fisch- und Nudelgerichte, einzeln entnehmbar

107301, Ktn. 1,5 kg

(30 Stück) **Ktn. 26,70**
(St. ca. 0,89)



NEU

TK Kalbjus

– Beutel 1 kg – sehr hochwertige, reduzierte Sauce aus gerösteten Kalbsknochen, leicht gebunden, sehr ergiebig. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren

107161

Ktn. 5 Beutel **Ktn. 39,75**
(Btl. 7,95)



NEU

TK Lammjus

– Beutel 1 kg – Grundjus zu allen Lammgerichten, reduziert und gebunden. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren

107173

Ktn. 5 Beutel **Ktn. 32,45**
(Btl. 6,49)



NEU

TK Geflügeljus

– Beutel 1 kg – klassische Geflügeljus zu allen Gerichten als Basis, serierfertig gebunden. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren

107162

Ktn. 5 Beutel **Ktn. 26,75**
(Btl. 5,35)



NEU

TK Entenjus

– Beutel 1 kg – konzentrierte Jus aus Entenbratensaft, fertig gebunden. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren

107163

Ktn. 5 Beutel **Ktn. 32,45**
(Btl. 6,49)



NEU

TK Sauce Bernaise

– Beutel 1 kg – würzige, cremige Sauce mit Buttergeschmack, hitzestabil, mit klassischem Geschmack und Optik. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren

107166

Ktn. 5 Beutel **Ktn. 37,45**
(Btl. 7,49)



NEU

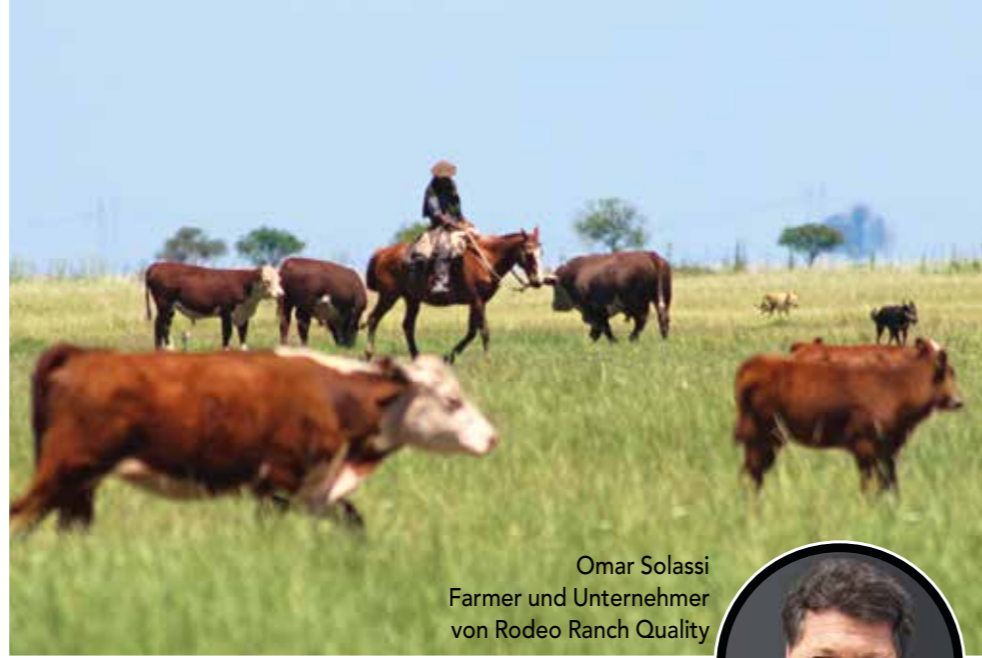
TK Demi Glace

– Beutel 1 kg – klassische Grundsauce mit Portwein, leicht gebunden mit schönem Glanz. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren

107164

Ktn. 5 Beutel **Ktn. 19,95**
(Btl. 3,99)





Omar Solassi
Farmer und Unternehmer
von Rodeo Ranch Quality



Omar Solassi

**UNSERE QUALITÄT
AUS ARGENTINIEN**

- NATÜRLICHE, ARTGEBRECHTE AUFZUCHT
- WEIDEHALTUNG & GRAS-FÜTTERUNG
- FLEISCH VON OCHSEN
- OPTIMALE REIFUNG
- EXZELLENTER ZUSCHNITT

MUTTERLAND DER RANCH QUALITY

Sie heißen Picanha, Lomo de Cuadril und Corazón de Cuadril. Die drei aus der Hüfte geschnittenen Teilstücke zählen in Südamerika zu den beliebtesten Zuschnitten.

Besonders häufig ist dort die Zubereitung über dem offenen Feuer, die im allgemeinen Churrasco genannt wird. Allerdings gibt es auch regionale Unterschiede: In Argentinien bezeichnet man ein grobes Rindersteak als Churrasco, was mit Chimichurri serviert ein typisches Nationalgericht ist. Das eigentliche Grillen mit Freunden heißt dort Asado. Höhepunkt eines ausgedehnten Grillfestes ist oft der Moment, wenn die Picanha zubereitet wird

**EINZELN VAKUUMIERT • MINDESTENS 3 WOCHEN GEREIFT
OHNE ABSCHNITTE • GENAU KALKULIERBAR**

**VORPORTIONIERTE
RINDER-STEAKS**



Frisches argent. Entrecôte
– Portionsgewicht ca. 300 g –
aus dem Rücken geschnitten,
ideal marmoriert mit dem typischen
Fettkern, für saftige, kernige
Steaks, besonders aromatisch im
Geschmack, vorportioniert,
einzeln vakuumiert
99450, Ktn. ca. 2,4 kg
(8 Stücke) **TP.**



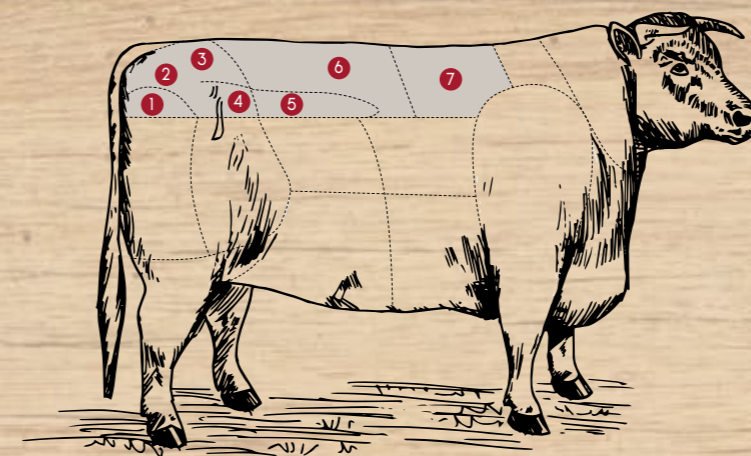
Frische argent. Rinderfilets
– Portionsgewicht ca. 180 g –
ohne Silberhaut, sehr zart und
geschmackvoll, vorportioniert,
einzeln vakuumiert
99462, Ktn. ca. 2,16 kg
(12 Stücke) **TP.**



Am offenen Feuer wird das perfekte Asado – die Festmahlzeit in Argentinien – zubereitet. Hier perfektioniert von Ludwig Maurer und Christoph Brand

Wein-Tipp GASTROVINUM

Salentein Numina Malbec/Merlot,
trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien
das Geheimnis dieses Blends ist die Komposition aus frischen
Himbeeren, verbunden mit eingemachten Pflaumen und
umspielt von weichen Tanninen der 16-monatigen Barrique-
lagerung. Ein fesselnder Charakter. 15 vol.%
76220, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 15,95**



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Picanha (Tafelspitz) | 5 Filet; daraus wird z.B. Filetsteak, Filet mignon, Chateaubriand |
| 2 Steakhüfte | 6 Roastbeef |
| 3 Corazón de Cuadril (Großer Muskel) | 7 Hohe Rippe (daraus werden Rib Eye/ Entrecôte geschnitten (ausgelöst)) |
| 4 Lomo de Cuadril (Kleiner Muskel) | |

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. Entrecôte
– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für
saftige, kernige Steaks, beson-
ders 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 abzubrennendes
Fleisch als Chateaubriand
– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
52565, Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke) **TP.**
– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
52566, Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke) **TP.**



ARGENTINIEN

Stefan Marquard
und Lucki Maurer
geben Tipps zur
Zubereitung von
Picanha.



youtu.be/s__YE7av4L7Q



Frisches argent. Picanha
– Stückgewicht ca. 1,3 kg –
geschnitten aus der Ochsenkeule
(Hüfte), mit einem leichten
Fettdeckel. Gereift unter optimalen
Bedingungen auf dem See-
weg - beliebt wegen seines herz-
haften Geschmacks
88266, Ktn. ca. 13 kg
(10 Stücke) **TP.**



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.**



Corazón de Cuadril - 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 Rinder-
steaks in gewünschter Stärke
geschnitten werden
54223, Ktn. ca. 11 kg
(8 Stücke) **TP.**



Lomo de Cuadril - argent. Rinderhüftfilet, 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.**



Frank Mallon,
Farmer und Unternehmer
für Rodeo Ranch Quality



Frank Mallon

IN IRLAND WERDEN FÜR RODEO NEBEN ANGUS- UND HEREFORD- RINDERN VOR ALLEM CHAROLAIS- UND LIMOUSIN-RINDER GEZÜCHTET.

IRLAND – FAMILIENUNTERNEHMEN MIT HERZ

im Nordatlantik hat Landwirtschaft eine lange Tradition. Der überwiegende Anteil der Farmen ist auch heute noch im Familienbesitz. Durch den Golfstrom ist das Klima hier gemäßigt mit viel Niederschlag und milden Wintern. Damit herrschen in Irland die idealen Bedingungen für die Rinderhaltung nach den Rodeo-Kriterien. Die Tiere können fast das ganze Jahr auf der Weide gehalten werden und sich ernähren ganz natürlich von Kräutern und Gras. Gleichzeitig existieren hier noch sehr viele Familienbetriebe, die seit Generationen ihr Wissen und Ihre Leidenschaft für die Rinderzucht und -haltung pflegen und weitergeben.

NEUE ZUSCHNITTE:

- T-BONE-STEAK
- OCHSENBÄCKCHEN
- ROASTBEEF PAD (PALE AND DENUDED)



Frische irische Rinderfilets

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

Frische irische Ochsenbäckchen sauber geputzt

– Packung 4 x ca. 450 g – besonders aromatisch, sauber pariertes Fleisch zum Schmoren - Achtung: die Schmorzeit kann über 3 Stunden betragen
102845, Ktn. ca. 7,2 kg (4 x 4 Stücke) **TP.**



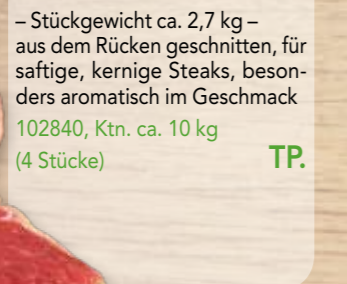
Frisches irisches T-Bone-Steak

– Stückgewicht ca. 500 g (15 Stück) – besonders saftiges T-Bone-Steak - eine besonders beliebte Steak-Variante
102846, Ktn. ca. 7,5 kg (15 x 15 Stücke) **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.**



Frisches irisches Roastbeef

aus dem Rücken geschnitten für gleichmäßig magere, saftige Steaks **NEU**
ohne Fettdeckel, Silberhaut und Triangelstück (PAD) Einfache, kontrollierbare Kalkulation und Zeitersparnis, da das aufwendige Entfernen des Fettdeckels entfällt
– Stückgewicht ca. 3 kg+ – 103460, Ktn. ca. 6 kg (2 Stücke) **TP.**
mit Fettdeckel
– Stückgewicht ca. 6,5 kg+ – 102835, Ktn. ca. 13 kg (2 Stücke) **TP.**



José Gonzalez,
Farmer und Unternehmer
von Rodeo Ranch Quality



José Gonzalez

FÜR RODEO RANCH QUALITY GELTEN HOHE STANDARDS - VON DER TIERHALTUNG ÜBER DIE VERARBEITUNG BIS HIN ZUM TRANSPORT.

Traditionsreiche Fleischproduktion

Die Grassteppe der Pampa erstreckt sich über die Grenzen Argentiniens hinaus auch nach Uruguay, dem zweitkleinsten Land Südamerikas. Auf eine Fläche, die halb so groß ist wie Deutschland, kommen gerade mal 3,3 Mio. Einwohner. Landwirtschaft und Viehzucht sind wichtige Säulen der nationalen Wirtschaft.

Optimale Voraussetzungen

In der Region San José, 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 für unsere uruguayischen Produkte besonders wohl. Obwohl weit weniger bekannt als der argentinische Nachbar, hat auch Uruguay optimale Voraussetzungen für die Rinderzucht: weitläufige, grasbewachsene Weiden mit viel Platz und ganzjährig verfügbarem, natürlichem Futter für die Tiere sowie ein gemäßigtes, fast frostfreies Klima.

Persönlich überprüfte Qualität

In Uruguay arbeitet der Service-Bund mit José Gonzalez und seiner Familie zusammen. Gonzales begann 1952 seine berufliche Laufbahn als Metzger. Im Jahre 1978 kaufte er einen Schlacht- und Zerlegebetrieb nordwestlich von Montevideo, den er nach und nach zum heutigen Unternehmen ausbaute. Mittlerweile wird er von seinem Sohn Alberto. Selbstverständlich erfüllt auch die Familie Gonzales die strengen Rodeo Qualitätskriterien.



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 Fett- rand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten
66690, Ktn. ca. 14 kg (3 Stücke) **TP.**



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) **TP.**
– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg – 66762, Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke) **TP.**



Fred Hellaby,
Farmer und Unternehmer
von Rodeo Ranch Quality



Fred Hellaby

LAMM



Hamish Hellaby,
Farmer und Unternehmer
von Rodeo Ranch Quality



Hamish Hellaby



JEDER RODEO PRODUZENT MUSS ÜBER LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG, VIEL SACHVERSTAND UND EIN AUßERGEWÖHNLICH HOHES QUALITÄTSMANAGEMENT VERFÜGEN.

RODEO RANCH QUALITY LAMM AUS NEUSEELAND



Frisches neuseel. Entrecôte, „Scotch Filet“

– 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.

RINDFLEISCH AUS AUCKLAND

Neben dem bekannten neuseeländischen Lammfleisch produziert das Land am anderen Ende der Welt auch Rindfleisch in Top-Qualität. Unser Neuseeländischer Rodeo Partner ist ein Familienunternehmen mit mehr als 100 Jahren Erfahrung in Zucht und Produktion. Durch das gemäßigte Klima auf der neuseeländischen Nordinsel ist hier eine ganzjährige Weidehaltung möglich. Auch für Rodeo Neuseeland kommt das Fleisch von Angus- und Hereford-Rindern oder deren Kreuzungen, die zu den besten Fleischrassen der Welt zählen.

NEUE PRODUKTE FÜR RODEO RANCH QUALITY

Im Gegensatz zu Südamerika hat das Rindfleisch in Neuseeland einen anderen Zuschnitt: Das Vorderviertel ist länger geschnitten. So ist das Entrecôte/ Rib Eye, welches in Neuseeland Scotch Filet genannt wird, länger, und das Roastbeef kürzer, da es nur auf „eine Rippe“ geschnitten wird. In Neuseeland ist zudem nicht das Gewicht entscheidend, sondern die Höhe des Fleisches (>5cm). Davon ist der Fettrand maximal 1 cm hoch, was einen hohen Magerfleischanteil garantiert.



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.

AUS DEM LAND DER SCHAFE

Neuseeland, der Inselstaat im Südpazifik, zählt mehr Schafe als Menschen: Umgerechnet kommen auf einen Einwohner fast neun Schafe – bei einer Bevölkerung von nur 4,5 Millionen Menschen. Durch das gemäßigte Klima in Neuseeland können die Schafe ganzjährig draußen gehalten werden und ernähren sich dabei hauptsächlich von Gräsern und Sträuchern. Bei unserem Partnerproduzenten in Neuseeland handelt es sich um ein familiengeführtes Unternehmen, welches die strengen Bedingungen und Qualitätsanforderungen des Service-Bund erfüllt.

DIE QUALITÄTSKRITERIEN SIND:

- **FRISCHFLEISCH**
- **NATÜRLICHE ERNÄHRUNG DER LÄMMER**
- **ZUVERLÄSSIGKEIT: VON DER WEIDE ZUR SCHLACHTUNG BIS ZUM TRANSPORT NACH EUROPA KANN ALLES LÜCKENLOS KONTROLLIERT WERDEN**



Frische neuseel. Rinderfilets

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 1,8 kg + –
sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubradendes 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.

Wein-Tipp GASTROVINUM



Salentein Malbec,
trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien
tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und weich eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Finale. 14,5 vol. %
59310

Ktn. 6 x 0,75 Liter

Fl. 9,95



vorportioniert
einzeln verpackt

Frische neuseel. Lammlachse

– Packung ca. 220 g, vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie
56194, Ktn. ca. 16 kg (ca. 24 x 3 x ca. 220 g)

TP.



Frische neuseel. Lammfilets

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

TP.



Frische neuseel. Lammkronen „Medaillons“ mit Stiel, nicht geschnitten

– Stückgewicht ca. 440 g –
Lammkronen, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar
56193, Ktn. ca. 11 kg (ca. 12 x 2 x ca. 440 g)

TP.



Frische neuseel. Lammkeulen hohl ausgelöst. Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie

ohne Knochen **ohne Knochen**
– Stückgewicht ca. 1,4 kg –
56182, Ktn. ca. 14 kg (10 x ca. 1,4 kg) **TP.**
mit Röhrenknochen **mit Knochen**
– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
56195, Ktn. ca. 14 kg (8 x ca. 1,7 kg) **TP.**



DAS KONZEPT ABRUNDEN

Ranch Quality. Ob Service-Bekleidung, Tisch-Deko, original Rodeo Steakpfeffer, würzige Saucen oder korrespondierende Weine - wir bieten Ihnen ein umfassendes Kommunikationskonzept rund um Rodeo Ranch Quality.

Stempel

106985
1 Stück



Ansteckbutton

107916
1 Stück



Bierdeckel

106759
100 St./Päckchen



Streichhölzer

106986
Ktn. à 100 Schachteln



Aufkleber

107917
1 Stück



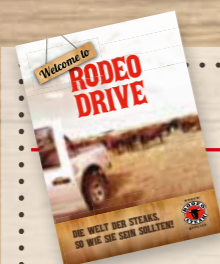
Mini-Speisefähnchen

106760, neutral
106763, english / rare
106762, medium
106761, well done
50 St./Päckchen



Acryl-Bilder

Verschiedene Motive im DIN-A2
Format, auf Wunsch erhältlich
1 Stück



Postkarten

107022, „Rodeo Drive“
107023, „Lieber medium als size zero“
107024, „Auftrags-Griller“
107026, „Branchenexperte“
107027, „Kein Rind von Traurigkeit“
1 Stück



Kännchen

Fassungsvermögen ca.
0,4 L. Für Saucen oder als
Deko geeignet
107913
1 Stück



BITTE ERFRAGEN SIE DIE AKTUELLEN
PREISE BEI IHREM FACHBERATER

Tischset
Im DIN-A3 Format mit
einer Übersicht der Rodeo
Fleischproduzenten
106774, 1 Stück



Speisekarte

Speisekarte
(„steakkarte“)
Feste Klappkarte mit
Clip für DIN-A4-Einleger
106768, 1 Stück

Einleger
Weißer bedruckbarer
DIN-A4 Einleger mit
dem Schriftzug „Angebot“
als Überschrift
106770, 1 Stück



Tischaufsteller

Tischaufsteller
Mit dem Rodeo Logo gebrandet,
aus Vollholz
106771, kurz (5 x 3 x 3 cm)
106772, lang (21 x 3 x 3 cm)
1 Stück
Aufsteller Karte
Beidseitig bedruckbare Aufsteller-
Karte „Steak des Tages“ im DIN-A5
Format
106769, 1 Stück



Klemmbrett

Aus Eichenholz im
DIN-A4 Format mit
der Bezeichnung
„Ranch Quality“,
ideal für Ihre
Tageskarte
106765, 1 Stück



Bluse, Hemd, Bistroschürze

106778, Bluse; Gr. XS
106779, Bluse; Gr. S
106780, Bluse; Gr. M
106781, Bluse; Gr. L
106782, Bluse; Gr. XL
106783, Bluse; Gr. 2XL
106784, Bluse; Gr. 3XL
106785, Hemd; Gr. 37/38 (S)
106786, Hemd; Gr. 39/40 (M)
106787, Hemd; Gr. 41/42 (L)
106788, Hemd; Gr. 43/44 (XL)
106789, Hemd; Gr. 45/46 (2XL)
106790, Hemd; Gr. 47/48 (3XL)
106791, Hemd; Gr. 49/50 (4XL)
106775, Bistroschürze 100x100
Einheit alle 1 Stück



HUT

Hut
106793
1 Stück

Halstuch

Rot mit weißer Stierkopf-
Beflockung
106792
1 Stück





Genuss aus Deutschland mit ServisaPrime 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 Spezialzuschnitten
- Kleinere Teilstücke als bei den männlichen Tieren

- Mit Herkunftsgarantie 4 x D: Ausschließlich in Deutschland geboren, aufgewachsene, geschlachtete und zerlegte Tiere

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



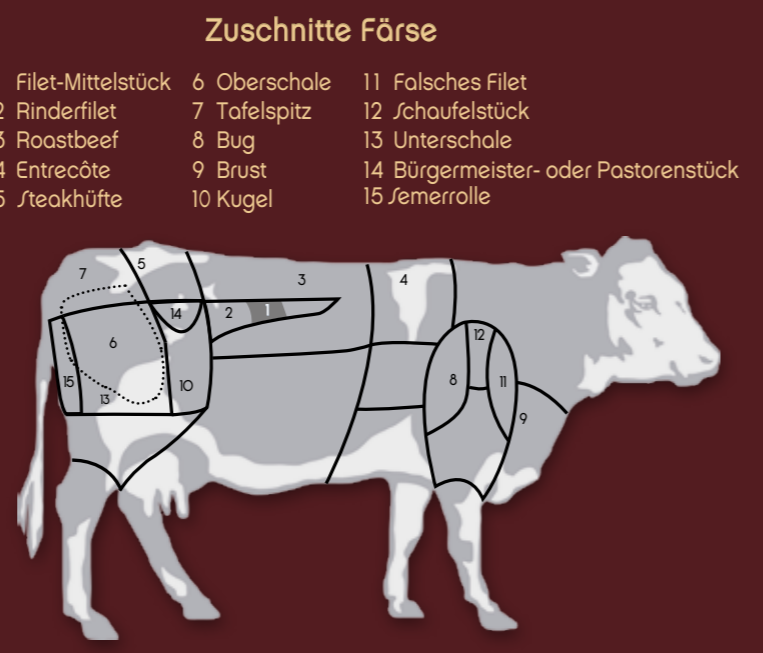
Frisches Roastbeef, von der Färse, ohne Kette, ohne Knochen
– Stückgewicht ca. 4 kg – aus norddeutscher Haltung. Für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack u. a. durch den typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten
47449, E2-Kiste ca. 16 kg **TP.**

Frische 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.**

Wein-Tipp
Lo Nuestro Reserva „Cuvée“, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO 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**

Frische Entrecôtes, von der Färse
– Stückgewicht ca. 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Zwischenrippenstück von der Färse. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fettagge besonders zart und saftig ist
47455, E2-Kiste ca. 16 kg **TP.**

Frische Filets, von der Färse
– Stückgewicht ca. 1,8 kg – aus norddeutscher Haltung. Sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa zu bratendes Fleisch
47448, E2-Kiste ca. 15 kg **TP.**



Greater Omaha steht für die hervorragende Zuchtungsqualität der US-Züchter. Nirgends auf der Welt gibt es mehr Rinder der hervorragenden Fleischrassen Hereford und Aberdeen Angus als im „Corn Belt“, einem großen Maisanbaugebiet im mittleren Westen der USA. Die Leidenschaft von regionalen Familienbetrieben, verbunden mit großem Züchter-Know-how, begründen den Weltruf dieses hervorragenden Fleisches. Die Tiere erreichen auf weitläufigen Farmen ein Alter von maximal 24 Monaten und werden mindestens 180 Tage mit Getreide zugefüttert. So entsteht ein marmoriertes, höchst aromatisches Fleisch, frei von wachstumsfördernden Hormonen und butterzart!



Frisches Entrecôte
– Stückgewicht ca. 6 kg – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack
44147, Ktn. ca. 6 kg **TP.**

Frisches Rinder-Bovette
– Stückgewicht ca. 0,8 - 1 kg – auch „Flank-Steak“ genannt, eignet sich hervorragend zum Grillen oder als Topping für hochwertige Salate, einfach von beiden Seiten kurz anbraten (grillen) und quer zur Faser aufschneiden
87672, Ktn. ca. 17 kg **TP.**

Frische Rinderhüften, ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 2 - 3 kg – durch eine 100-tägige Getreidefütterung erreicht das Fleisch einen sehr hohen Zartheitsgrad und eine sehr ausgeprägte Marmorierung. Es eignet sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen
67576, Ktn. ca. 10 kg (4 Stücke) **TP.**

Frisches USA Rinderfilet, auch Tenderloin-Steaks genannt. Das zarteste Stück vom amerikanischen Rind liegt unterhalb des Rückens und eignet sich zum Grillen und Braten. Es stammt von ausgewählten Zuchtsorten amerikanischer Weiderinder und erhält seinen feinen Geschmack durch die Fütterung mit Getreide
69004, Ktn. ca. 17 kg **TP.**

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

Wein-Tipp

Lo Nuestro Merlot Reserva, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO dieser Rotwein überzeugt durch ein lang anhaltendes, intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanillearomen und hervorragend eingebundenen Röstaromen. 13,5 vol.%
97201, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**



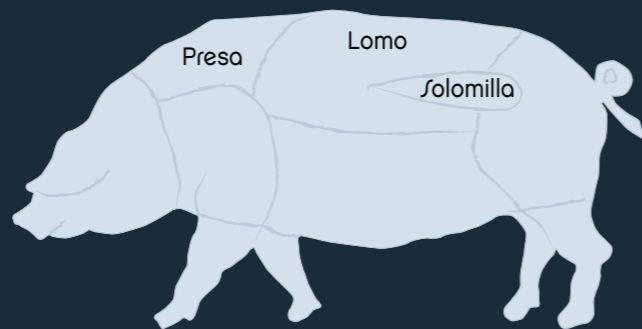
Frisches Rinderroastbeef
– Stückgewicht ca. 4 - 5,5 kg – ohne Kette geschnitten und fein marmoriert verkörpert das Roastbeef ein für US-Beef typisches butterzig zartes Geschmackserlebnis
50473, Ktn. ca. 17 kg (3 Stücke) **TP.**



Das edle Schweinefleisch aus Spanien

Das iberische Schwein ist eine in Südwestspanien und Portugal heimische, halbwilde Schweinerrasse, die dort bereits vor 2.000 Jahren von römischen Legionären gezüchtet wurde. Als Weideschweine werden die Tiere freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten. Während der Eichelmast ernähren sie sich fast ausschließlich von Eicheln, was dem Fleisch seinen einzigartigen, nussig-milden Geschmack verleiht. Darüber hinaus enthält das hochwertige Iberico-Fleisch bis zu 56 Prozent ungesättigte Fettsäuren, die den Cholesterinspiegel senken und einen gesunden Einfluss auf das Herz-Kreislauf-System ausüben.

Die angebotenen Fleischteile mit den spanischen Bezeichnungen Lomo, Presa und Solomillo entsprechen dem Rücken, dem Schulterkern und dem Filet.



TK Iberico Lomo
– Stückgewicht ca. 1,3 kg –
feinster aromatischer Schweinerücken. Geschmacklich abgerundet und saftig durch mittlere Fettmarmorierung. Neuer Geschmack für klassische Rückensteaks
52266, Ktn. ca. 12 kg
(9 Stücke) **kg 17,99**



TK Iberico Solomillo
– Stückgewicht ca. 300 g –
zartes, fettarmes Schweinefilet mit feiner Fettmarmorierung. Scharf anbraten, lauwarm servieren
52278, Ktn. ca. 8 kg
(9 x 3 Stücke) **kg 20,99**



TK Iberico Presa
– Stückgewicht ca. 500 g –
sehr saftiges Schulterstück / Nackenkern, geschmacksintensiv durch starke Fettmarmorierung. Auch als Carpaccio zu verwenden. Das Stück der spanischen Avantgarde-Küche
52333, Ktn. 1 Stück **kg 20,99**



Ekro

CONTROLLED QUALITY VEAL

Hochwertiges Kalbfleisch in praktischer Skin-Verpackung

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.

Bei den vorportierten Fleischspezialitäten garantiert die Skin-Verpackung eine längere Haltbarkeit von mehr als einer Woche und verhindert eine Ausaftung des Fleisches, so dass es schön zart bleibt.



TK Kalbsleber
– Stückgewicht ca. 3,5 kg, einzeln vakuumverpackt –
von jungen Kälbern aus kontrollierter Aufzucht
97862, Ktn. ca. 10 kg **kg 5,99**



Frische Kalbssteakhüften
– Stückgewicht ca. 2 kg –
herrlich zartes Kalbssteak, aus dem besten Stück der Keule geschnitten, von hellfleischigen Kälbern
45885, Ktn. ca. 20 kg **TP.**



Frische Kalbslachse
– Stückgewicht ca. 3,5 kg, vakuumverpackt –
sauber parierter Kalbsrücken von jungen Kälbern, ohne Fettdeckel und ohne Ketten. Ein zartes Kernstück, ideal zum Kurzbraten
61469, Ktn. ca. 20 kg **TP.**



Frische Kalbsfilets
– Stückgewicht ca. 1 kg –
von jungen hellfleischigen Kälbern. Ideal zum Kurzbraten und Grillen
99175, Ktn. ca. 18 kg **TP.**



TK Kalbsbäckchen
– Stückgewicht ca. 300 g –
zartes Muskelfleisch, ideal für Schmorgerichte, ein Klassiker als „Joue de Boeuf“
46745, Ktn. 2 x 2,5 kg **kg 14,99**



Frische Kalbs-Entrecôtes
– Stückgewicht ca. 900 g –
von jungen hellfleischigen Kälbern. Ideal zum Kurzbraten und Grillen
67402, Ktn. ca. 14 kg
(16 Stücke) **TP.**

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



Wild mal ganz anders



NEU

TK Wildschweinburger Patties, roh

– Stückgewicht ca. 180 g – das zarteste Fleisch vom Wildschwein-Nacken, eine Spezialität für die besondere Wildküche
107737, Ktn. 4,5 kg
(ca. 25 Stück) **kg 13,99**



NEU

TK Hirschburger Patties, roh

– Stückgewicht ca. 180 g – nur edle Teilstücke aus dem Hirschrücken-, der Hirschkeule, Hirschschulter, Hirschnacke und Hirschbrust werden für diesen hochwertigen Burger verwendet, eine Spezialität für das besondere Grillvergnügen
103770, Ktn. ca. 4,5 kg
(ca. 25 Stück) **kg 14,99**



TK Wildschweinkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht 2,4 - 6 kg – europäischer Herkunft, fachmännisch ausgelöst
43227, Ktn. ca. 15 - 20 kg
kg 10,99



TK Rehkeulen, mit Knochen

– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg – von frischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt
45868, Ktn. ca. 5 - 9 kg
kg 11,99



TK Wildschweintrüben, 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 12,99**



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 15,99



TK Mufflonkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,2 - 2,5 kg – zartes Fleisch für die besondere Wildküche vom Wildschaf
102594, Ktn. ca. 6 - 10 kg
(4 - 6 Stück) **kg 10,99**



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 23,99



TK Hasenrückenfilets, ohne Silberhaut

– Stückgewicht 100 g+ – fein parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen. Das magerere Fleisch ist sehr feinfaserig, saftig, mit intensiv roter Färbung und im Geschmack wildtypisch ausgeprägt
43254, Ktn. 6 kg
(ca. 48 - 60 Stück) **kg 33,99**



TK Wachteln, ganz, bratfertig

– Stückgewicht ca. 120 - 140 g – zartes helles Fleisch mit feinem Eigengeschmack von Wildgeflügel aus Italien. Einfach in der Zubereitung
56401, Ktn. ca. 2,8 - 3,4 kg
(4 Trays à 550 - 650 g) **kg 6,99**



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 11,99

GASTROVINUM **Wein-Tipp**



Barolo Cannubi DOCG
trocken, Marchesi di Barolo, Piemont
saftige Aromen von schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeere elegant-würzig, charaktervoll am Gaumen, saftige, tanninbetonte Länge. 14,5vol.%
102381
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 39,95



Dürkheimer Feuerberg Dornfelder, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA
ein kräftiger Wein von tiefdunkler Farbe mit leuchtenden Reflexen und großer Geschmacksstärke. 13 vol.%
58765
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 5,10



TK Fasanenbrustfilets, ohne Haut

– Stückgewicht ca. 80 - 170 g – ohne Knochen, mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel
76711, Ktn. 10 x 1 kg
kg 12,99



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.

Wildfolder anfordern

Der neue Wildfolder ist da!

Jetzt zum Downloaden auf der Website.



Servisa
PRIME

Unser *ServisaPrime* Lachs aus Norwegen

Die hochwertigen Fische und Meeresfrüchte der Marke *ServisaPrime* sind durch den direkten Kauf beim Produzenten in kontrollierter, nachhaltiger Qualität und Frische erhältlich und bieten größtmögliche Transparenz. Der Lachs stammt aus einem Familienbetrieb auf der norwegischen Insel Bömlo. Dort sorgt Farmer Simon persönlich für eine artgerechte, stressfreie und umweltverträgliche Zucht. Die Lachse haben in den Fjorden viel Bewegungsfreiheit und bekommen keine mit Antibiotika angereicherte Nahrung.

- Transparenz – in den Produktionsabläufen
- Sicherheit – durch IFS/ BRC-Zertifizierung
- Qualität – ausgesuchte Produkte mit besonderen Eigenschaften
- Frische – durch sofortige Verarbeitung und direkte Produktionswege
- Patentiertes Kaltschlachtverfahren bei *ServisaPrime* Lachs

FrISCHE Lachsfilets, (Salmo Salar)

– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg – in Kaltschlacht verarbeitet (post rigor). Superior Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet

42820, **mit Haut, Trim D, post rigor, ohne Gräten**
Stück ca. 1,4 - 1,8 kg

TP.

42821, **mit Haut, Trim D, pre rigor, mit Stehgräten**
Stück ca. 1,4 - 1,8 kg

TP.

FrISCHE Premium Lachsfilets, Trim D (Salmo salar)

– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg – Superior-Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet

47755 **mit Haut, mit Gräten, pre rigor**
Ktn. ca. 10 kg

TP.

47756 **mit Haut, ohne Gräten, post rigor**
Ktn. ca. 10 kg

TP.

TK Premium Lachsfilets, ganz, mit Haut, Trim D (Salmo salar)

– Seite ca. 1,4 - 1,8 kg, einzeln vakuumverpackt – festes Fleisch durch Herstellung im Kaltschlachtverfahren. Beste Qualität durch schnelle Verarbeitung direkt vor Ort. Hohe Produktsicherheit durch zertifizierten Zucht- und Produktionsbetrieb. Praktisch grätenfrei

96308, Ktn. 10 kg

TP.

TK Hummer, ganz (Homarus americanus)

– Stückgewicht 544 g – die High-Pressure-Technik macht die Zubereitung des Hummers viel einfacher. Das Fleisch muss jetzt nicht mehr mühsam von der Schale getrennt werden, sondern lässt sich ganz leicht lösen, sogar im rohen Zustand

89906, Ktn. 10 Stück

kg **33,95**
(St. ca. 18,469)



TK Seealgen-Salat

„Goma Wakame“, mariniert, mit Sesam als Beilage zu Sushi und asiatischen Fischspezialitäten, nur auftauen und servieren

98167, Ktn. 12 x 1 kg Btl. **7,95**

TK Thunfisch-Loins (Thunnus albacares)

– Stückgewicht ca. 2 - 7 kg – die beste Wahl zur Herstellung von Sushi und Sashimi

101687

kg **18,95**



TK Dorade Royal-Filets, mit Haut (Sparus auratus)

– Stückgewicht 100 - 120 g – edelste Meerbrasse mit einem gräten- und fettarmen, hellen Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

91485

Ktn. 5 x 1 kg

(5 x 900 g netto) kg* **16,99**
(St. ca. 1,887)

TK Fischfrikadelle „Helgoländer Art“

– Stückgewicht ca. 80 g – feine Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit gekochten, gestampften Kartoffeln, Gemüsewürfeln und Petersilie. Hergestellt nach einer alten Helgoländer Rezeptur, von Hand geformt, wie selbstgemacht

81991, Ktn. 4 kg (50 Stück)

Ktn. **49,50**
(St. 0,99)

Familienunternehmen mit viel Tradition seit 1919

Christian Goedeken jr. Ist ein Spezialist für hochwertige Seafood-Convenience-Produkte. Neben einem hohen Maß an handwerklicher Produktion wird heute viel Wert auf die rationelle Anwendung in der Küche gelegt. Grundsätzlich wird verzichtet auf den Einsatz von:

- Konservierungsstoffen
 - künstliche Farb- und Aromastoffe
- Kundenspezifische Produkte nach eigener oder vorhandener Rezeptur werden, neben dem festen Sortiment, gerne übernommen.



MSC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hüskens GmbH & Co. KG, Pleiss GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Xaver Troiber e.K., Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.

* Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht
TP. = Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

TK Premium Räucherlachs, ganze Seiten, in Scheiben (Salmo salar)

– Seite 1 kg – eine exklusive Premium-Qualität Trim D, fangfrisch veredelt, traditionell von Hand gesalzen, klassische Kalträucherung, vorgeschnitten in feste dünne Scheiben, ohne Muskeldreieck, auf Gold-Tray 45748, Ktn. 10 kg (10 Seiten)

TK Räucherlachs, „Hot Smoked“, heißgeräuchert, mit Haut (Salmo salar)

– Seite 1,2 - 1,6 kg – heißgeräuchert und trocken gesalzen, Trim D, ganze Seite praktisch grätenfrei, einzeln vakuumiert, aus Aquakultur Norwegen 107471, Ktn. 5 - 8 Seiten

TK Forellen- und Saiblings-Doppelfilets, mit Haut, geräuchert

– Stückgewicht ca. 180 g – nach einem traditionellen Hausrezept mariniert und dann im Ganzen in einem schonenden Räucherprozess mit Buchenholz über 4 Stunden bis zum Erreichen der optimalen Kerntemperatur geräuchert. Erst nach dem Räuchern erfolgt die Filetierung per Hand. Jedes Doppelfilet mit seiner Haut wird einzeln vakuumverpackt, damit der einzigartige Geschmack bestmöglich erhalten bleibt

a) Forellen-Doppelfilets

66354, Ktn. 2 kg **kg 18,98** (St. ca. 1,708)

b) Saiblings-Doppelfilets

66355, Ktn. 2 kg **kg 21,98** (St. ca. 3,956)



Premium Norwegischer Räucherlachs, geschnitten

– Stückgewicht 500 g – eine Premium-Qualität, fangfrisch veredelt, traditionell von Hand gesalzen, klassisch geräuchert, ohne Muskeldreieck, ohne Silberhaut

86662, Ktn. 1,5 kg (3 Seiten) **Seite 18,99**



Geräucherter Schwarzer Heilbutt, in Scheiben

– Stückgewicht 800 - 1200 g, vakuumverpackt – kalt geräuchert, ohne Gräten

54245, Ktn. 10 Seiten **kg 27,99**

TK Norweger Heilbuttfilets, kaltgeräuchert, geschnitten (Reinhardtius ippoglossoides) ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik 102304, Packung 500 g **Pa. 13,49**

Räucherfisch-Sortiment, Mischkarton

– Schale 1,5 kg – ein Sortiment bestehend aus Heilbutt, Butterfisch, Stremellachs und verschieden gewürzten Makrelenfilets

54251, Ktn. 4 x 1,5 kg **kg 21,99**



Geräucherte Makrelenfilet-Happen, Mischkarton 5-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 50 g – in den Sorten Natur, Paprika-Zwiebel „Fiesta“, Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch

54250, Ktn. 4 x 1,5 kg (4 x ca. 30 Stück) **kg 13,49**

TK Makrelenfilethappen-Mix, heißgeräuchert (Scomber scombrus)

– Portionsgewicht ca. 25 - 30 g – gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz

102094, Tray 1000 g (ca. 40 Stück) **kg 13,95** (St. ca. 0,348)



TK Räucherfisch-Happen

bestehend aus 18 Lachs-Würfeln gewürzt (Dill/Pfeffer), 10 Lachs-Würfeln ungewürzt, 10 Buttermakrelen-Happen natur, 2 Lachs-Schnecken Ananas und 2 Lachs-Schnecken Käse, einzeln entnehmbar

102098, Tray 1000 g (42 Stück) **kg 25,20** (St. 0,60)



TK Stremellachs-Mix (Salmo salar)

– Portionsgröße ca. 40 g – aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer-, Lemon-Spring-, Bruschetta- und Stremel-Aufstreugewürz

102311, Tray 1000 g (ca. 24 - 26 Stück) **kg 30,95** (Port. ca. 1,238)



Räucheraale, mit Haut

– Stückgewicht 400 - 600 g, vakuumverpackt – aus frischen Ostsee-Blankaalen in „Altonaer Öfen“ heiß geräuchert 60165, Ktn. 5 kg (ca. 10 Stück) **kg 34,99**

TK Aal, ganz (Anguilla anguilla)

– Stückgewicht 400 - 600 g – aus deutscher Aquakultur, heißgeräuchert 102102, Stück **kg 34,98**



TK Makrelenfilet-Mix (Scomber scombrus)

– Portionsgewicht ca. 100 - 120 g – gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz 102092, Tray 1000 g (9 Stück) **kg 11,69** (St. ca. 1,286)



TK Pulled Salmon

– Beutel 500 g – heißgeräucherte Lachsfiletstückchen gepulld für Brötchen, Wraps, Pizzen & Co 107302, Ktn. 1,5 kg (3 Beutel) **Ktn. 38,25** (Btl. 12,75)



TK Makrelenfilets, mit Haut (Scomber scombrus)

– Stückgewicht 100 - 120 g – gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert 102084, Tray 1000 g (ca. 9 Stücke) **kg 11,25**



TK Stremellachs, mit Haut (Salmo salar)

– Portionsgröße ca. 80 g – mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert 102310, Tray 1000 g (12 x ca. 80g) **kg 29,95** (Port. ca. 2,496)



Das Räuchern macht den feinen Unterschied

Zunächst werden die Fische küchenfertig in Wasser und Salz eingelegt. Auf 1 l Wasser werden ca. 50 bis 80 g Speisesalz gegeben. Zusätzlich können mit Kräutern und Gewürzen dem Fisch die individuelle Geschmacksnote gegeben werden: Knoblauch, Paprika, Thymian, Zwiebeln oder Wacholder. Ebenso die Wahl der Holzspäne aus Buche, Kastanie, Esche, Weide oder Wacholder beeinflusst Farbe und Geschmack.

Unser Tipp: Zur Entfaltung des vollen Raucharomas erwärmen Sie das gekühlte Produkt vor dem Verzehr im vorgeheizten Backofen bei 100 °C für ca. 2 Minuten.

FIEDLER Fiedler – seit 1949 **Qualität, die man schmeckt**

Traditionell überlieferte Räucherkunst, gepaart mit modernsten Produktionsverfahren, garantiert hochwertige Erzeugnisse. Die Philosophie des Hauses ist ein feiner, zarter, frischer Räucherfisch ohne chemische Zusätze und Konservierungsstoffe. Die Pökellungen und die Würze werden nach alten Familienrezepten hergestellt. Wichtiger Bestandteil des Veredelungsprozesses bei Fiedler sind die original „Altonaer Öfen“ aus Eisen, in denen sich die beste Qualität erreichen lässt.

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



Küstenfrisch auf den Tisch

Mit direkt.frisch. können sich Service-Bund Kunden frischen Fisch direkt von der Fischplattform in Bremerhaven nach Hause liefern lassen. Die Bestellung erfolgt wie gewohnt bei Ihrem Service-Bund Fachberater – die Auslieferung übernimmt DPD. Von der Bestellung bis zur Lieferung vergehen nicht mehr als 48 Stunden.

Das jeweils aktuelle Angebot für frischen Fisch erhalten Sie über Ihren Service-Bund Partner. Das Sortiment kann je nach Jahreszeit und Fang variieren.



Das aktuelle Frischfischangebot erhalten Sie über Ihren Service-Bund Fachberater.



Erst bei Bestelleingang in Bremerhaven wird die Ware zusammengestellt und handfiletiert.



Umgeben von zwei auslaufsicheren Eisbeuteln kommt der Fisch in die Kühlbox.



Der Versand dauert maximal 24 Stunden (CO2-neutral).



FrISChe Dorade Royal, ausgenommen, mit Kopf (Sparus aurata)

– Stückgewicht 400 - 600 g – ist ein beliebter Speisefisch, das Fleisch ist fest und sehr schmackhaft

42751, Stück 400 - 600 g

TP.



FrISChe Kabeljau-Loins, ohne Haut, grätenfrei (Gadus morhua)

– Stückgewicht 200 g+ – sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten

42400, Stück 200 g+

TP.



FrISChe Rotbarschfilets, ohne Haut, mit Gräten (Sebastes marinus)

– Stückgewicht 150 g+ – sind wohlschmeckend, fettreich und fest. Zum Braten, Dünsten und Räuchern geeignet

42402, Stück 150 g+

TP.



FrISChe Seespargel (Salicornia europaea)

– Schale 200 g – ist wohlschmeckend und recht salzig. Er wird blanchiert, kurz angebraten oder roh verzehrt, und wird unter anderem als Beilage zu Fisch und als Salat sehr geschätzt

51699, Schale 200 g

TP.



Unser Frischfisch-Video auf Facebook

<http://bit.ly/clipdirektfrisch>



Kurze Lieferzeiten bei Frischfisch

„Fischers Fritz fischt frISChe FISChe für direkt.frisch., der kommt dann schnell bei Ihren Gästen auf den Tisch“. In etwa so funktioniert das neue Lieferangebot des Service-Bund. „Durch den direkten Versand von der Fischplattform in Bremerhaven hin zum Kunden entfällt der Weg über den Zwischenhändler“, erklärt Sven-Uwe Kempe, Fischexperte beim Service-Bund. Zusammen mit seinem Kollegen Arnd Diedrichsen hat Kempe sogar einen kleinen Youtube-Clip produziert, in dem die zwei erklären, wie direkt.frisch. funktioniert (<http://bit.ly/clipdirektfrisch>).

„In Bremerhaven arbeiten nur Profis mit langjähriger Erfahrung. Das Wissen und die Erfahrung unserer Fachleute sind ein Garant für perfekte Qualität und FrISChe“, so Kempe. Angeboten wird Ware aus der Nordsee, dem Atlantik, Lachs aus Aquakultur oder ServisaPlus Lachs. Sogar von Hand filetierte Ware ist verfügbar. Da die Mindestbestellmenge für direkt.frisch. bei nur 5 Kilogramm liegt und man die Sorten sogar mischen kann, lohnt sich in jedem Fall eine Probebestellung.

Fragen zu direkt.frisch. beantworten Sven-Uwe Kempe und sein Team gerne unter

0151-120 535 99 oder 0175-226 46 000

sven-uwe.kempe@servicebund.de



FrISChe Nordsee-Steinbutt, ausgenommen, mit Kopf (Scophthalmus maximus)

– Stückgewicht 2 - 3 kg – ist ein Plattfisch, das Fleisch ist weiß, fest und hat einen leicht nussigen, unverwechselbaren Geschmack

42421, Stück 2 - 3 kg

TP.



FrISChe Seeteufelschwanz, ohne Haut, ohne Bauch (Lophius piscatoris)

– Stückgewicht 2 - 4 kg – hat ausgezeichnetes Fleisch, das auch nach der Zubereitung fest und nahezu weiß bleibt

42409, Stück 2 - 4 kg

TP.

FriscH, friscHer, direkt.frisch. – die Vorteile im Überblick

Sicherheit und Sauberkeit während der gesamten Prozesskette: In der tropffreien und sicher verschlossenen Dripless-Box bleibt der Fisch eisgekühlt.



ab 5 kg

Mindestbestellmenge 5 Kilogramm



innerhalb von 48 h

Auslieferung nach max. 48 h ab Bestellung



direkt zum Kunden

Bestellung und Abrechnung über den Service-Bund



deutschland-weit

Belieferung in ganz Deutschland!

Dripless-Box für alle Lieferungen

In der Dripless-Box, einer dickwandigen Box aus Styropor, wird der Fisch gekühlt. Der Fisch wird mittels eines speziellen Kühlsystems, bestehend aus einem Saugpad für Tauwasser und Crushed Ice in tropfsicheren Spezialbeuteln, wie auf Eis gekühlt. So wird für den Transport kein Kühl-LKW benötigt.



FrISChe Wolfsbarsch, ausgenommen, mit Kopf (Dicentrarchus labrax)

– Stückgewicht 400 - 600 g – das schneeweiße, zarte Fleisch des auch Loup de mer genannten Edelfischs schmeckt einfach köstlich und gehört zum Feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Fans, dass der Wolfsbarsch kaum Gräten hat

42750, Stück 400 - 600 g

TP.



FrISChe Nordsee-Seezunge, ausgenommen, mit Kopf (Solea solea)

– Stückgewicht 300 - 400 g – gehört zur Ordnung der Plattfische und hat festes, weißes Fleisch. Sie kann gedünstet oder gebraten werden und wird meistens als ganzer Fisch serviert

42426, Stück 300 - 400 g

TP.



FrISChe Seelachs-Portionen, ohne Haut, mit Gräten (Pollachius virens)

– Stückgewicht 200 g – in gleichmäßige Portionen geschnitten. Fest im Biss, aromatisch-kraftig im Geschmack und leicht zuzubereiten, sind sie ideal für den alltäglichen Fischgenuss

107871, Stück 200 g

TP.



Caviar Vielfalt



So einzigartig der Geschmack, so vielfältig sind seine Möglichkeiten, ihn zu genießen: Ob pur oder mit Crème fraîche auf einer Pellkartoffel, auf Blinis/Pfannkuchen, mit Lachs oder einem Stück frischen Baguette – Kaviar veredelt jedes Gericht.

Tipps für den perfekten Kaviar-Genuss:

- Je nach Fisch und Fanggebiet unterscheidet sich Kaviar in Geschmack, Farbe und Körnung. Ebenso die Haltbarkeit je nach Aufbereitung: Frischer Kaviar im Vakuum hält sich ca. 3 Monate. Pasteurisierter Kaviar im Glas hält ca. 12 Monate.
- Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen
- In Schälchen auf Crushed Ice servieren
- Mit Perlmutter-, Gold-, Horn- oder Eierlöffeln essen – nie mit Löffeln aus Silber oder anderen Metallen, sonst kommt es zur Oxidation
- Geöffnete Dosen so schnell wie möglich verbrauchen
- Nie mit Zitrone anrichten (zu starkes Eigenaroma) oder zu lange offen stehen lassen
- Vom Feinsten: Malossol kommt von „Malo Sol“ und bedeutet „wenig Salz“, d. h. 96% Roggen und bis max. 4% Salz – sonst nichts.



Perlmutterlöffel **NEU**

Perlmutter ist ein 100 prozentiges Naturprodukt und für den Genuß von Kaviar ideal, da es den feinen Geschmack des Kaviars nicht verfälscht. Ein wesentlicher Punkt für das besondere Geschmackserlebnis

107206, Größe 7 cm Stück
St. **2,99**

107205, Größe 11 cm Stück
St. **9,95**

Snack Pack **NEU**

ideal für zwischendurch, an der Bar oder als Appetizer bestehend aus einem Glas 50g Forellen Caviar natur, einer Schieferplatte, einem Kunststofflöffel, einer Tüte Kesselchips 40g und Sylter Meersalz

107207, Set
Set **9,95**



Caviar-Präsentationsdose **NEU**

die Traditionsdose, aus Weißblech gefertigt, innen gold und außen blau mit Deckel und dazugehörigem Gummiring zum Verschließen

107208, Stück
St. **3,99**

Frische Blinis

– Stückgewicht 8 - 9 g, Ø 5,5 cm – Mini-Pfannkuchen aus Weizenmehl, nur noch kurz in der Pfanne, Mikrowelle oder im Ofen aufbacken. Ideal zu Caviar mit etwas Crème fraîche

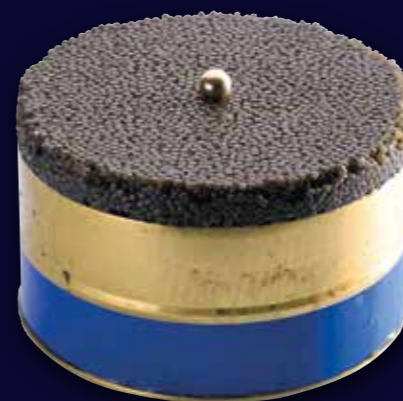
56037, Ktn. 12 x 16 Stück
Ktn. **32,50**
(St. ca. 0,169)



Markus Rüscher,
Geschäftsführer/ Gesellschafter

Caviar muss nicht teuer sein

„Fragen Sie mal die Kunden, was Ihnen zu Kaviar einfällt: meist sind es negative Attribute wie „Teuer, Luxus oder salzig...“ Ganz anders aber sind die Reaktionen auf Verkostungen: alle Kunden sind begeistert von der Vielfalt und den intensiven Aromen des Caviars, wenn man ihn nur richtig genießt und den Kunden ohne Scheu an das Produkt heranführt! Denn Kaviar muss tatsächlich nicht teuer sein!! Daher will AKI und sein GF Markus Rüscher den Kaviar aus der dekadenten, bisweilen etwas verstaubten „Luxusecke“ herausholen und modern und locker anbieten. Zum Beispiel ganz einfach den Forellen Caviar nur mit etwas Creme Fraiche und den AKI Kesselchips serviert. Oder einen kräftig, aromatischen Caviar D'Aquitaine pur auf Spiegelei und buttrigem Kartoffelpüree... Genau nach AKI's Motto: „Lass das Salz weg, nimm Caviar“



Keta-Lachs Caviar (Oncorhynchus keta)

– Dose 125 g – zarte Schale, leuchtend oranges Korn, ausdrucksstarkes Aroma: der Softshell-Caviar aus Wildfang aus dem pazifischen Raum ist ein Naturprodukt ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe mit einem unnachahmlich reinen Lachsaroma

59909, Dose 125 g
Ds. **15,95**



Imperial Caviar Golden Queen **NEU**

– Dose 50 g – das Korn des Imperial Mandarin Caviar kann verschiedene Färbungen (gold bis bräunlich) aufweisen. Ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack, mit der so oft gelobten und gewünschten nussigen Note

107204, Dose 50 g
Ds. **62,90**



Siberian Malossol Caviar

(Acipenser baerü) vom Sibirischen Stör aus Aquakultur, mit ca. 1,5 mm großem, festen Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe, mit intensivem, feinerem Geschmack. Wird unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt

59907, Dose 10 g
Ds. **9,99**
107209, Dose 50 g
Ds. **39,90**



Forellen Caviar

– Dose 125 g – aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn, direkt nach der Ernte nach klassischer Malossol Methode verarbeitet, d.h. dem Roggen wird zur Konservierung ausschließlich Salz zugeführt. Die natürliche Farbe ist golden bis lachsfarben. Ideal mit Crème fraîche zu Blinis

59910, Dose 125 g
Ds. **11,49**



Tobikko „Wasabi“, grün

– Glas 90 g – in Japan und bei Sushi-Kennern sehr beliebt: Fliegenfischrogen in grün mit dem typisch scharfen Wasabi-Geschmack

56042, Ktn. 6 Gläser
Gl. **5,55**



Ossetra Malossol Caviar

aus deutscher Aquakultur (Acipenser gueldenstaedti) – Dose 10 g – vom Ossetra Stör aus Aquakultur. Aufgrund seines festen, großen und glänzenden Kornes sowie des nussigen Geschmacks ist es DER Kaviar der Spitzengastronomie. Unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt

59908, Dose 10 g
Ds. **12,49**
69778, Dose 50 g
Ds. **49,90**

Deutscher Caviar

– Glas 100 g – hat ein kleines, schwarzes Korn und ist knackig, würzig und leicht gesalzen. Er wird aus Seehasenrogen hergestellt und kommt als Wildfang aus den kalten, klaren Gewässern des Nordatlantik

60198, Glas 100 g
Gl. **2,29**



Wein Tipp **GASTROVINUM**



Champagne Authentic

Rosé brut, Canard Duchene ein edler Champagner aus dem Hause Canard-Duchêne, der Fruchtigkeit, Intensität und Frische in sich vereint. Ein eleganter, sommerlicher Champagner, der sich als Aperitif aber auch für leicht gesüßte Desserts empfiehlt.

107269, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **24,95**



Champagne Brut,

Canard Duchene Leonie ein Ausnahme-Champagner durch eine Kombination aus optimaler Lagerung und dem Vorhandensein von entsprechenden Reserveweinen, mit eleganter Reife und komplexer Note, verschiedenen Fruchtaromen und getoasteten, gegrillten und würzigen Geschmacksnoten, ein Champagner für Kenner

107266, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **21,95**



Mit Mermaid hat der Service-Bund eine authentische Marke im Bereich Seafood etabliert, die eine Vielzahl unterschiedlicher Garnelen und Muscheln umfasst.

Garnelenfleisch überzeugt durch einen hohen Eiweißgehalt und fast keine Kohlenhydrate. Die geringe Fettmenge ist zum größten Teil ungesättigt und besteht zu einem Anteil aus wertvollen Omega 3-Fettsäuren. Zusätzlich liefern Garnelen lebenswichtige Substanzen wie Phosphor, Kalium, Niacin und Kalzium.

Nur selten werden die verschiedenen Qualitäten für den Konsumenten deutlich dargestellt. Und genau hier setzt der Service-Bund mit seiner Marke Mermaid an.



Service-Bund Delegationen überprüfen regelmäßig die Mermaid Qualitätsstandards in den Herkunftsländern.



TK Cocktailshrimps
„Black Tiger“ Garnelen, gekocht
(Penaeus monodon)

– 100 - 200 Stück per 454 g, Stück 2 g –
geschält, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar
78733, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)
kg* 10,95



TK Garnelenspieße

– Stückgewicht 100 g, einzeln entnehmbar –
jeweils ca. 10 Seawater „Black Tiger“ Garnelen,
geschält, entdärmt

roh, rund gesteckt (Penaeus monodon)
104216, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 13,50
(St. 1,35)

roh, lang gesteckt (Penaeus monodon)
103912, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 13,50
(St. 1,35)



TK Partygarnelen
„Black Tiger“ Garnelen, gekocht
(Penaeus monodon)

– 26 - 30 Stück per 454 g, Stück ca. 13 g –
entdärmt, geschält, mit Schwanzsegment,
aus Aquakultur
70433, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)
kg 17,49

TK scallops /
Kammuschelfleisch,
roh, ohne Rogen
(Patinopecten yessoensis)

– Stückgewicht ca. 23 g, 10 - 20 Stück per 454 g –
sehr aromatisches Muschelfleisch in zarter Konsistenz
mit natürlich süß-nussigem Geschmack. Seefrostware
aus dem Nordwestpazifik. Kurze Garzeit, ideal für
Pasta, Gratins, Spinat oder als Vorspeise

42238, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)
kg* 27,95



TK Garnelenspieße

– Stückgewicht 100 g, einzeln entnehmbar –
jeweils ca. 10 Seawater „Black Tiger“ Garnelen,
geschält, entdärmt

roh, rund gesteckt (Penaeus monodon)
104216, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 13,50
(St. 1,35)

roh, lang gesteckt (Penaeus monodon)
103912, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 13,50
(St. 1,35)

Das Versprechen von Mermaid Seafood:

- **Garantierte Standards:** Größenverhältnis, Krümmung, Farbe und Nettogewicht sind fix definiert
- **Produktionssicherheit:** Qualität wird vor Ort und in Deutschland permanent kontrolliert
- **Rückverfolgbarkeit:** Persönlich bekannte Produzenten, die vor Ort ausgesucht wurden
- **Transparenz:** Eindeutige Angaben zu Ursprung, Aufzucht und Fang auf jeder Packung
- **Bedarfsgerecht:** Von Basic über Pure bis zu Wild und Convenience – für jeden Bedarf ein passendes Produkt



Was ist eigentlich ASC?

Der „Aquaculture Stewardship Council“ wurde 2010 vom WWF und der niederländischen IDH (Sustainable Trade Initiative) gegründet und ist eine unabhängige, gemeinnützige Organisation. ASC zertifiziert nach zuverlässigen Standards verantwortungsvolle, transparente Zuchtbetriebe. Damit tragen Farmer, Produzenten, Händler, Gastronomen und Verbraucher zum Umwelt- und Artenschutz bei – und fördern durch das Label das Bewusstsein der Gäste für einen Genuss mit gutem Gewissen.

Was garantiert das ASC-Siegel?

Umweltschutz - Rücksicht auf Ökosysteme, Flora, Fauna und Menschen
Futter - Nachweisbarkeit der Futterinhaltsstoffe, Zutaten aus nachhaltigem Fang/Anbau, keine Antibiotika
Sozialstandards - Arbeitsplätze für Einheimische, Arbeitsschutz, Mindestlohn, keine Kinderarbeit

Was ist eigentlich der „COUNT“?

Count heißt Zählen oder Stückzahl. Im internationalen Handel werden häufig Anglizismen verwendet. Das Gewicht wird in lbs gerechnet, ein lbs = 454 g. Bei einem count von 8-12 bedeutet dies 8-12 Stück auf ein lbs/454 g. Frozen count drückt aus: Stückgröße inklusive Schutzglasur. Achtung: Gambas werden in der Regel in Stück pro Kilogramm angegeben!

Umrechnungstabelle:

p. lb "Count"	Stück/kg	Stückgewicht
U/5	11	ca. 91 g
4-6	9-13	ca. 75 g
6-8	13-18	ca. 55 g
8-12	18-26	ca. 37 g
13-15	29-33	ca. 30 g
16-20	35-44	ca. 23 g
20-30	44-66	ca. 15 g
30-40	66-88	ca. 11 g

TK King Prawns „Black Tiger“ Garnelen, roh
(Penaeus monodon)
ohne Kopf, mit Schale, EASY Peel, aus Aquakultur,
einzeln entnehmbar

74829, 6 - 8 Stück per 454 g, Stück ca. 55 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 23,49

74830, 8 - 12 Stück per 454 g, Stück ca. 37 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 18,95

74831, 13 - 15 Stück per 454 g, Stück ca. 30 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 16,95



TK Black Tiger Garnelen, roh (Penaeus monodon)
geschält, entdärmt, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

74832, 8 - 12 Stück per 454 g, Stück ca. 37 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 21,49

71521, 16 - 20 Stück per 454 g, Stück ca. 23 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 17,49

74839, 26 - 30 Stück per 454 g, Stück ca. 13 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 15,49

74841, 31 - 40 Stück per 454 g, Stück ca. 11 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 13,95

71542, 41 - 50 Stück per 454 g, Stück ca. 8 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 12,95



TK Gambas

„Black Tiger“ Garnelen, roh (Penaeus monodon)
mit Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

75499, 16 - 20 Stück per kg, Stück ca. 44 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 12,49

75531, 21 - 30 Stück per kg, Stück ca. 31 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

kg* 10,95



ASC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-C-00624), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co.KG, Hüskes GmbH & Co.KG, Pleiss GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Xaver Troiber e.K., Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH



MSC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51489, MSC-C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hüskes GmbH & Co. KG, Pleiss GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.

* Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf dem Brutto-Gewicht



TK Gambas, argent. Rotgarnelen, roh (Pleoticus muelleri)
– 10 - 20 Stück per kg –
mit Kopf, mit Schale, aus Wildfang in Argentinien
64513, Ktn. 6 x 2 kg **kg 11,95**



TK Norwegische Eismeergarnelen,
gekocht, geschält (Pandalus borealis)
– 125 - 175 Stück per 454 g, Stück ca. 3 g –
gekocht, geschält, aus Wildfang im Nordo-
statlantik/ Norwegische See, einzeln ent-
nehmbar
81509, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)
kg* 13,95



TK Jakobsmuschelfleisch,
roh, ohne Rogen (Pecten maximus)
– Stückgewicht ca. 27 g,
10 - 20 Stück per 454 g –
weißes, nussig sowie leicht süßlich
nach Meer schmeckendes Mu-
schelfleisch. Aus Schottland, ge-
fangen im Nordostatlantik
42242, Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto)
kg* 35,95



TK King Prawns,
„Black Tiger“ Garnelen, roh, Real Count
(Penaeus monodon)
– 8 - 12 Stück per 454 g, Stück ca. 41 g –
ohne Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, nur
10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar
74858, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)
kg* 24,95

Pure Qualität

Das Mermaid Pure Siegel erhal-
ten nur Produkte, die in ihrer
ursprünglichen Weise gehan-
delt werden!

- ohne Zusätze
- besonders geringe Schutz-
glasur

Zu den Mermaid Pure Pro-
dukten zählen u. a. Black Tiger
Garnelen, Norwegische Eis-
meergarnelen, vorgesteckte
Garnelenspieße sowie Jakobs-
muschelfleisch.

TK Garnelenspieße
„Black Tiger“ Garnelen, roh, Real Count
(Penaeus monodon)
– Spieß ca. 70 g –
jeweils 5 rund ge-
steckte, geschäl-
te Garnelen, aus
Aquakultur, nur
10 % Schutzgla-
sur, einzeln ent-
nehmbar
75027
Ktn. 10 x 700 g
(630 g netto =
10 x 10 Stück)
Box* 14,95
(St. 1,495)



TK Potato Shrimps
(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 25 g –
Garnelen mit Schwanzsegment aus Aquakultur in
Vietnam, gekocht, in einer Kartoffelzubereitung
101673, Ktn. 10 kg (10 x 1 kg) **kg 10,99**
Fritteuse 7 Min.



TK Torpedo Shrimps
(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen im Backteig mit
Schwanzsegment
101678, Ktn. 10 kg (10 x 1 kg)
kg 9,99
Fritteuse 4-5 Min.

TK Butterfly Shrimps
(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen im Backteig
mit Schwanzsegment
101677
Ktn. 10 kg (10 x 1 kg)
kg 9,99

Fritteuse 4-5 Min.



Convenience-Produkte in Mermaid-Qualität

Das Mermaid Seafood-Sortiment
umfasst auch hochwertige verar-
beitete Produkte mit Garnelen:
Mermaid Convenience. Probieren
Sie jetzt sechs asiatische Delika-
tessen, perfekt geeignet für Flying
Buffets, Eventcatering, Themenwo-
chen und mehr!

Vertrauensvolle Kooperation mit aus-
gewählten Herstellern, Produktsicher-
heit und Transparenz sind die Basis für
alle Mermaid Produkte – das gilt auch
für die Convenience-Artikel. Das beste-
hende Angebot an Garnelen und Kamm-
muscheln in den Ranges Basic, Pure und
Wild wird mit der Produktlinie Mermaid
Convenience um Fingerfood-Speziali-
täten ergänzt. Ausgangsprodukt sind
hier White Tiger Garnelen (Litopenaeus
vannamei) aus Aquakultur in Vietnam.
Alle angebotenen Artikel genügen ho-
hen Ansprüchen in puncto Geschmack
und Optik, Hygiene, Qualitätskontrol-
len und Produktionsbedingungen. Die
tiefgekühlten Spezialitäten eignen sich
ideal für Caterings oder Snackangebote
und lassen sich schnell und unkompliziert
in der Fritteuse zubereiten – selbst von
wenig erfahrenerm Küchenpersonal.



Service-Bund Facheinkäufer
Dennis Orth in Asien.

salmonellenfrei¹ • halal²



Hähnchenfleisch – ein echter Genuss mit dem besonderen Plus

Die ServisaPrime Geflügel Hähnchen werden geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt ausschließlich in Dänemark. Nur so können nach mehreren Generationen qualitätsbewusster Aufzucht die Vorteile wie salmonellenfrei¹ und kein präventiver Einsatz von Antibiotika garantiert werden.

- Saubere Aufzucht und moderne Produktion
- Kein präventiver Einsatz von Antibiotika
- Salmonellenfrei¹
- Halal²
- Zertifizierte, vertraglich gebundene Landwirte
- Bessere Lebensbedingungen
- 100%-ige Rückverfolgbarkeit
- Kontrollierte Futtermittel
- Qualitätsstandards



TK Hähnchenkeulen, natur

zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal für Mensen, Altenheime und Kindergärten, einzeln entnehmbar

83367 **mit Rückenstück**

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

Ktn. 9,95
(kg 1,99 / St. ca. 0,553)

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)

TK Hähncheninnenfilets, natur, ohne Haut

– Stückgewicht 70 g – magere Hähncheninnenfilets für Salate und Pfannengerichte, einzeln entnehmbar

83330

Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 35 Stück)

Ktn. 29,95
(kg 5,99/ St. ca. 0,428)

TK Hähnchenbrustfilets, natur, ohne Haut, ohne Innenfilets, kalibriert

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. 1,013)

83508

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

Ktn. 36,45
(kg 7,29 / St. ca. 1,302)

102672

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

Ktn. 36,45
(kg 7,29/ St. ca. 1,402)

¹ Alle Hähnchen aus dem ServisaPlus-Programm werden vor der Schlachtung auf Salmonellen-Freiheit getestet.

² Halal ist ein arabisches Wort für „erlaubt/ zulässig“ und bezeichnet für Muslime alle Dinge und Handlungen, die ihnen der Islam gestattet. Bei Halal ist eine Betäubung, solange sie nicht zur Tötung der Tiere führt, erlaubt.



Exklusive Qualität

FEYEL 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 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 Wachtelkeulen, geräuchert

– Stückgewicht ca. 15 g – im Buchenholzrauch kalt geräuchert. Ideal als besondere Zugabe zu Salatvorspeisen, warm servieren

69803, Ktn. 6 x 500 g (6 x ca. 33 Stück) **Pa. 17,49**
(St. ca. 0,53)



Geflügel-Feinkost



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 25,95**



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 41,90**
(Scheibe ca. 2,095)

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 49,90**
(Scheibe ca. 1,996)



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 **NEU Ds. 2,59**



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 **NEU Ds. 6,29**



„Badische Schneckensuppe“

Zutaten für 4 Portionen

je 1 Möhre, Zwiebel und Knoblauchzehe, 2 EL Butter, 1 EL Mehl, 500 ml Fleischbrühe, 200 ml Weißwein, 150 ml Schlagsahne, 2 Eigelbe, 1 Dose Weinbergsschnecken, Salz, Pfeffer aus der Mühle einige glatte Petersilienblatt zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch anbraten. Möhren kurz andünsten, mit Fleischbrühe ablöschen, zum Kochen bringen. Weißwein aufkochen, 3-5 Min. köcheln lassen. Sahne mit Eigelb verquirlen, in Suppe einrühren, Schnecken zugeben, alles 3-4 Min. erhitzen.



TK Pflaumen im Speckmantel, ohne Kern
 – Stückgewicht 12 - 18 g – getrocknete Pflaumen, eingerollt in herzhaften Räucherspeck. Die leckeren Tapas aus der spanischen Küche eignen sich ideal als Vorspeise, Finger-Food oder als Beilage zu Wildgerichten
 78068, Ktn. 1,8 kg (100 Stück) **Pa. 21,90** (St. 0,219)



TK Datteln im Speckmantel, ohne Kern
 – Stückgewicht ca. 15 g – süße Datteln, umhüllt mit einer würzigen Scheibe Räucherspeck. Diese leckeren Tapas aus der spanischen Küche eignen sich ideal als Vorspeise, Finger-Food oder als Beilage zu Wildgerichten
 63677 Ktn. ca. 1,5 kg (100 Stück) **Btl. 21,90** (St. 0,219)



TK Aprikosen im Speckmantel, ohne Kern
 – Stückgewicht ca. 20 g – getrocknete Aprikosen umhüllt von einer Scheibe Räucherspeck. Mundgerecht auf kleine Holzspießchen gesteckt. Eine herzhaft-süße Abwechslung für das Finger-Food-Bufferet oder die Tapas-Bar
 76662 Ktn. ca. 2 kg (100 Stück) **Ktn. 21,90** (St. 0,219)



TK Samosa „vegetarisch“
 – Stückgewicht ca. 16 g – dreieckige grüne Knusperteigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln und Karotten gefüllt, abgeschmeckt mit Thai-Curry
 61236, Ktn. 10 x 1 kg (10 x ca. 62 Stück) **Pa. 9,99** (St. ca. 0,161)



TK Samosa „Seafood“
 – Stückgewicht ca. 16 g – dreieckige Knusperteigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse. Exotisch mit mildem Thai-Curry abgeschmeckt, zum Braten und Frittieren
 45948, Ktn. 10 x 1 kg (10 x ca. 62 Stück) **Pa. 9,99** (St. ca. 0,161)



TK Wanton Holy Basil
 – Stückgewicht ca. 25 g – mit Hühnerfleisch, Thai-Basilikum und Chili gefüllte, herzhaft-exotisch gewürzte Teigtaschen, typisch thailändisch
 45787, Ktn. 10 x 1 kg (10 x ca. 40 Stück) **Pa. 14,95** (St. ca. 0,374)



TK Mini-Frühlingsrollen, mit Gemüse
 – Stückgewicht ca. 10 g – handgerollt, gefüllt mit Kohl, Zwiebeln, Möhren, Pilzen und Glasnudeln, würzig aromatisch abgeschmeckt
 47263 Ktn. 10 x 1 kg (10 x 100 Stück) **Pa. 8,99** (St. ca. 0,09)



TK Seafood Deli Dim Sum
 – Stückgewicht ca. 15 g – Teigbeutel mit würziger Füllung aus Fisch, Karotten und Gewürzen, zugebunden mit einem Pandanusblatt-Streifen. Ein knusprig-leichter Genuss
 45949, Ktn. 10 x 800 g (10 x 53 Stück) **Pa. 8,99** (St. ca. 0,17)

Knusprige Kleinigkeiten

Fingerfood erfreut sich in der modernen Küche immer größerer Beliebtheit. Als Appetizer werden die kleinen Happen häufig vor dem Menü als kleiner Gruß des Hauses serviert und gelten somit als Visitenkarte eines guten Restaurants. Aber auch für zahlreiche andere Gelegenheiten bietet sich eine Variation an kleinen Köstlichkeiten an: ob beim Stehempfang oder im Buffet, Fingerfood begleitet die Gäste bei guten Gesprächen durch einen unvergesslichen Abend. Besonders beliebt sind die Gerichte in Miniaturvariante, da sie sowohl warm als auch kalt genossen werden, und somit auch im Voraus vorbereitet und anmutend angerichtet werden können.



TK Hähnchen-Spieße „Yakitori“, mariniert, gegart
 – Stückgewicht ca. 25 g – saftig-zarte Hähnchenfleischstücke, auf Bambusspießchen handgesteckt, über Holzkohle gegrillt und in einer exotischen Sojasauce würzig mariniert
 45795, Ktn. 10 x 1 kg (10 x ca. 40 Stück) **Pa. 12,95** (St. ca. 0,324)



TK Hähnchen-Spieße, mit Mango und Ingwer, gegart
 – Stückgewicht ca. 30 g – Stücke von zart-saftigem Hähnchenbrustfleisch, überzogen mit einer nach altem thailändischen Rezept hergestellten Sauce aus Mango und Ingwer, auf dekorativen Bambusspießen mit Griff
 87323, Ktn. 10 x 1 kg (10 x ca. 33 Stück) **Pa. 12,95** (St. ca. 0,392)



Die Basis der asiatischen Küche

Ursprünglich aus der thailändischen Küche stammend, wird Currypaste auch gerne in Vietnam, Indonesien oder Indien für zahlreiche Gerichte verwendet. Die wichtigsten Zutaten sind Kräuter und Gewürze, die Rezepturen unterscheiden sich jedoch von Land zu Land. Für den europäischen Gaumen sind die meisten Original-Currys viel zu scharf.

Die rote Currypaste eignet sich besonders für thailändische Currys. Aus getrockneten roten Chilis, Knoblauch, Zitronengras, Salz, Schalotten, Galgant, Pfeffer und den Schalen von Kaffirlimetten hergestellt, zeichnet sie sich durch eine angenehme Schärfe aus.

Gelbe Currypaste ist relativ mild. Die Grundzutaten der roten Currypaste werden hier von Koriander, Zimt und dem farbgebenden Kurkuma ergänzt.

Für die grüne Currypaste werden frische grüne Chilisoten verarbeitet, die für eine besonders „feurige“ Note sorgen.

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.



Currypaste

Würzpaste für thailändische Curry-Gerichte

- 84113 gelb
 - 76132 grün
 - 80424 rot
- Ktn. 12 x 1000 g
Be. 5,39



Quick Cooking Noodles

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

- 79463 mit Ei Pa. 1,39
 - 43986 ohne Ei Pa. 1,29
- Ktn. 30 x 500 g



Glasnudeln lang

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

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



Tempura Fertigmix

thailändische Backmischung aus Weizenmehl, Maisstärke und Reismehl zur Herstellung eines Ausbackteiges, ideal für die asiatische Küche

- 78225, Btl. 150 g Btl. 0,80

Tempura-Teig

südkoreanische Backmischung aus Weizenmehl und Maisstärke zur Herstellung eines Ausbackteiges, ideal für die asiatische Küche

- 65808, Ktn. 10 x 1 kg Pa. 2,99



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



Squid Fischsauce

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

- 79373 Ktn. 12 x 725 ml Fl. 2,29



Oyster Sauce „Moekruc“

eine traditionelle Würzsauce aus der asiatischen Küche mit kräftigem Aroma. Zum Marinieren, Abschmecken oder Nachwürzen bei Tisch. Top-Qualität mit 30 % Austernextrakt

- 79375 Ktn. 12 x 600 ml Fl. 2,99



Pflaumensauce „Healthy Boy“

eine fruchtige Sauce zum Verfeinern von asiatischen Gerichten

- 79219 Ktn. 12 x 800 g Fl. 2,79



Soja Sauce „Pearl River Bridge“

leicht salzige, dünne Sauce zum Würzen von Suppen und Speisen sowie zu Bratnudeln und Bratreis

- 107212 hell Ktn. 6 x 500 ml Fl. 1,99
- 107213 dunkel Ktn. 4 x 6 x 500 ml Fl. 1,99



Kokosnussmilch „Aroy-D“

mildert die Chili-Schärfe asiatischer Currys, auch gut für Desserts zu verwenden, Fettgehalt ca. 17 %, im Tetrapak

- 79224 Ktn. 12 x 1 Liter Pa. 2,99



Sojasauce

aus nur 4 reinen Zutaten (Sojabohnen, Weizen, Salz, Wasser) natürlich gebraut. Veredelt jedes Gericht (asiatische und europäische) und lässt es unvergleichlich vollmundig schmecken. Ideal zum Würzen und Dippen. Garantiert ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe

- 59283 Flasche 150 ml Ktn. 12 Flaschen Fl. 1,99
- 59281 Flasche 1 Liter Ktn. 6 Flaschen Fl. 5,99



Wasabi-Paste „Kinjirushi“, japan. Meerrettich, grün



natürlicher, scharfer Meerrettich aus Japan. Wasabi gibt vielen Gerichten den richtigen Biss! Das scharf-würzige Aroma passt zu Sushi-Rollen, aber auch zu Nudel- und Reisgerichten. Es ist vielseitig einsetzbar als Dipp oder zum Kochen

- 84118 Packung 10 x 43 g Pa. 19,90 (Tube 1,99)



Wasabi ...

Wasabi kommt aus Japan und ist schärfer als herkömmlicher Rettich. Darüber hinaus hat Wasabi einen frischen Grünton und eine angenehme Schärfe, die im Gegensatz zu Chili nicht lange auf der Zunge bleibt.

In seinem Ursprungsland wird Wasabi in geriebener Form angeboten, jedoch die Wasabi-Paste lässt sich dank der genauen Dosierung genauso gut in der Küche verwenden.





TK Terrine von eingelegtem Gewürzkürbis mit Paprika eine cremige Mousse aus süß-sauer eingelegtem, mit Garam Masala gewürztem Kürbis und einer stückigen Einlage aus Kürbiskernen und Paprika

102519, Riegel ca. 500 g **St. 10,90**



▲ Terrine von Räucherlachs mit Dill eine edle Fischspezialität mit frischem Dill, als Vorspeise oder für das Buffet 51022, Stück ca. 950 g **St. 17,90**



▲ Terrine von Zander & Lachsforelle helle Zanderfarce und feine Fischfarce mit Kräutern und einem Filetkern von der Lachsforelle 51023, Stück ca. 900 g **St. 23,90**

▶ Terrine Tafelspitz-Sülze mit Meerrettich Streifen von gekochtem Tafelspitz und Wurzelgemüse, in eigenem Sud geliert, mit einer Spitze aus Meerrettichsahne verfeinert 61413, Stück ca. 850 g **St. 21,90**



Terrinen



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 in Töpfe füllte und mit einer Schicht Schmalz abdeckte. Auch heute noch wird die sogenannte Rilette noch gern serviert.



◀ Terrine von Rehwild mit Waldpilzen rustikale Terrine aus Rehwild und verschiedenen Waldpilzen mit leichter Wacholdercremenote und winterlichen Aromen 88907 Stück ca. 950 g **St. 18,90**



▲ Terrine von Wildschwein mit Preiselbeeren würzige Wildschweinfarce mit Preiselbeeren sowie einer leichten Wacholdernote 51027, Stück ca. 900 g **St. 16,90**



▲ Terrine Ente à l'Orange herzhafte Farce von Ente und Geflügel mit stückiger Einlage von Entenkeulen und Orangenzesten 51025, Stück ca. 900 g **St. 18,90**



NEU Terrine Hirsch im Speckmantel – Stückgewicht 700 g – saftige Hirschfarce mit Waldpilzen und Preiselbeeren umhüllt von würzigem Schweinebauch 107142, Stück ca. 700 g **St. 18,90**



Wein-Tipp



Asio Otus, Vino Varietale d'Italia, trocken die Harmonie der Rebsorten Merlot, Cabernet und Syrah ergibt einen körperreichen und ausgeprägt würzigen Wein. 13 vol.% 89390, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**



Solentein Portillo Malbec Rosé, Bodegas Solentein, Valle de Uco, Argentinien kräftiger Rosé mit dem Duft von Rose, Kirsche und Himbeere, kräftig im Geschmack, komplex und anspruchsvoll mit ganz zartem Tannin. 12,5 vol.% 64468, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,50**



Delikatesse mit Geschichte



Die Spezialitäten aus fein gewürzter Fleisch-, Wild-, Geflügel-, oder Firschfarce, die schon die Sumerern der Antike kannten, wurden zu Beginn des 11. Jahrhunderts in Frankreich weiterentwickelt und erlebte ihre Blütezeit in der Renaissance.

Mit der Entdeckung der „neuen“ Welt brachten Seefahrer viele Gewürze mit nach Europa, die Rezepturen ganz neue Aromen verliehen und zur stetigen Verfeinerung der Pasteten beitrugen.

Aufgrund der hohen Nachfrage in Adels- und Kirchenkreisen war Pastetenbäcker früher ein eigenständiger Beruf. Den Weg nach Deutschland fand die Pastetenkunst zu Anfang des 19. Jahrhunderts. Auch heute noch reicht man zu feierlichen Anlässen gern Pasteten oder Terrinen.



Pastete vom Reh mit Haselnüssen
eine würzige Wildfarce mit stückiger Einlage aus der Rehkeule und grob gehackten Haselnüssen
51044, Stück ca. 650 g **st. 13,90**

Pastete vom Kalb mit Pistazien
eine leichte Farce von Kalbfleisch und Geflügel, mit einer Einlage von Kalbfleischstückchen und Pistazien
51042, Stück ca. 650 g **st. 12,90**

Pastete von Ente & Cranberries
ein klassischer geriebener Pasteteig umhüllt die cremige Entenfarce mit reicher Einlage von Entenbrustwürfeln, Cranberries, Herbsttrompeten und Pistazien. Einen weiteren geschmacklichen Akzent setzt das feine Madeira-Gelee
90814, Stück ca. 650 g **st. 15,90**



Törtchen



TK Mini Törtchen mini
„Räucherforelle mit grünem Apfel“
– Stückgewicht 25 g –
fruchtig-frisch mit grünem Apfel, Limette und Schnittlauch verfeinerte Räucherforelle auf einer vollmundigen Joghurtmousse
102521, Tray 35 x 25 g **Try 49,90**
(St. 1,426)

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. 13,90**



TK Delice von Räucherlachs & Frischkäse
Tranchen von Räucherlachs geben dieser erfrischenden Vorspeise ihre charakteristische geschmackliche und optische Note, Crème fraîche, Frischkäse und saure Sahne mit fein gehacktem Schnittlauch den köstlichen Rahmen. In der Schneidetechnik (Tortenstücke, Rechtecke, Quadrate) sehr variabel
53205, Riegel ca. 800 g **st. 19,90**



TK Delice von Roter Beete mit Meerrettich
zweierlei Mousse aus Roter Bete und Meerrettich auf einem sehr dünnen Pumpernickelboden, mit Roter Bete und Schnittlauch dekoriert
102523, Riegel ca. 825 g **st. 16,90**



Feines im Weckglas

Neu befüllen mit den praktischen Refills



TK Weckglas Poulardenbrust auf Erbsencreme
– Füllgewicht 50 g –
pikant und süßlich zugleich schmeckt der mit Jaipur-Curry gewürzte Salat aus Poulardenbrust und Erbsen auf minzfrischer Erbsencreme
107236, Ktn. 20 Gläser **Ktn. 37,90**
(St. 1,895)



TK Weckglas Lachsforellentatar auf Kräuter-Meerrettichcreme
– Füllgewicht 50 g –
Lachsforellentatar mit Orangenabrieb und Schnittlauch auf Meerrettichcreme mit Gartenkräutern als löffelfertige Variante
107149, Ktn. 20 Gläser **Ktn. 45,90**
(St. 2,295)



TK Weckglas zweierlei Karotte mit Baharat, Honig & Hanfsaat
– Füllgewicht 50 g –
der ganze Geschmack von gelben und orangenen Karotten steckt in diesem Weckglas. Die Karottencreme ist mit Baharat und Honig süßlich-scharf abgeschmeckt. Knackig frische Akzente setzt die Dekoration aus marinierten Kartoffelwürfeln und gerösteter Hanfsaat
107147, Ktn. 20 Gläser **Ktn. 37,90**
(St. 1,895)



TK Weckglas mariniertes Kassler auf Kartoffel-Lauchsalat
– Füllgewicht 50 g –
Hausmannskost auf die feine Art verkörpert dieses Duo beliebter Klassiker. Ein ausgesprochen cremiger und mit zartem Lauch verfeinerter Kartoffelsalat wird von geräuchertem Kassler, das mit frischen Kräutern mariniert wurde, getoppt.
107144, Ktn. 20 Gläser **Ktn. 37,90**
(St. 1,895)

107237, Ktn. 20 Refills (ohne Glas) **Ktn. 31,90**
(St. 1,595)

107146, Ktn. 20 Refills (ohne Glas) **Ktn. 31,90**
(St. 1,595)

TK Delice Gänseleber mit Pflaumenröster NEU
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. 35,90**





Feine Kost aus dem Veltin

Seit 1986 produziert die italienische Firma Demetra unter der Leitung der Familie von Romolo Verga hochwertige Feinkost in hervorragender Qualität. Neben traditionell in Öl eingelegten Antipasti wie Tomaten in großer Variation oder Spezialitäten wie Artischocken hat das in der Lombardei beheimatete Unternehmen zahlreiche weitere innovative Produkte für Profi-Gastronomen im Angebot. Innovativ sind auch viele Verpackungen bei Demetra, beispielsweise flexible Beutel für viele Antipasti-Spezialitäten, die weniger Verpackungsabfall verursachen und geringere Lagerflächen benötigen.



Halbgetrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 450 g – italienische Tomaten in der Sonne ange-trocknet, in Viertel geschnitten und mit Gewürzen in Sonnenblumenöl eingelegt. Durch ihren zarten Geschmack eignen sie sich als Appetitanreger, als Beilage, zum Belegen von Pizzen und Sandwiches sowie für Pastagerichte

79000, Ktn. 6 x 780 g Ds. 6,79



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 herzhaft Backwaren

52970, Ktn. 6 x 1500 g Btl. 9,95



Artischocken, geviertelt, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1500 g – in Sonnenblumenöl gedünstet und eingelegt. Ideal als Belag für Pizza oder als Zugabe zu frischen Salaten

55363, Ktn. 6 x 1700 g Btl. 12,95

Artischockenherzen, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1050 g – ideal als Belag für Pizza oder als Zugabe zu frischen Salaten

78930, Ktn. 6 x 1700 ml Gl. 15,99



Antipasti Misto „Roma“

– Abtropfgewicht 1500 g – gegrillte Zucchini, marinierte, getrocknete Tomaten, Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl, in einer 3-Kammer-Schale

88470, Ktn. 4 x 2 kg Sch. 20,99



Balsamico-Zwiebeln

– Abtropfgewicht 1000 g – in Balsamico-Essig getränkte Zwiebeln, eingelegt in würzigem Kräuteröl

98791 Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. 11,99

Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräuteröl

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

98787 Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. 10,99



Olivenmix, ohne Stein, 5-fach sortiert

– Abtropfgewicht 1000 g – grüne Oliven, gefüllt mit Paprika und Knoblauch bzw. Mandeln und geschwärzte Oliven ohne Stein, mit Kräutern in Rapsöl eingelegt

98792 Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. 10,99



Papriani, gefüllt mit Frischkäse

– Abtropfgewicht 1000 g – leuchtend rote Früchte aus Südafrika, mit süßlich-pikantem Geschmack, gefüllt mit pikant gewürzter Frischkäsecreme, eingelegt in Pflanzenöl

98789 Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. 15,95

Antipasti Misto „Rhodos“

– Abtropfgewicht 1500 g – Feta-Käse, grüne Peperoni gefüllt mit Thymian-Frischkäsezubereitung, rote Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, eingelegt in Kräuteröl, in einer 3-Kammer-Schale

88471, Ktn. 4 x 2 kg Sch. 20,99



Der Sonne so nah

Die mediterrane Küche ist geprägt von der Lebensart und den Traditionen ihrer Herkunftsländer. Dort wird noch viel Wert auf hochwertige Produkte gelegt, Rezepte werden über Generationen vererbt und der Esstisch ist für viele Familien Lebensmittelpunkt.

Ein Stück dieser Kultur bringt der Service-Bund jetzt mit den Produkten der Marke Salva D'Or auf Ihre Teller.



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 Party-platten „Venezia“

– Abtropfgewicht 1000 g – unterschiedliche Antipasti, appetitlich angerichtet: rote Kirschkaprika mit Käsecremefüllung, Weichkäse in Salzlake, getrocknete Tomaten, gemischte, z. T. gefüllte Oliven, Weinblätter mit Reis, rote und grüne Peperoni. In einer 7-Kammer-Schale

90290 Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. 13,99



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. 2,29



Kalamata Oliven „Jumbo“

schwarz, ohne Stein – Abtropfgewicht 1810 g / 180 - 200 St. per kg – griechische, extra große Oliven, ideal als Zugabe zu Salaten oder würzigen Tomatensaucen

102695 Ktn. 6 Gläser Gl. 11,99



Chalkidiki Oliven grün, ohne Stein

– Abtropfgewicht 1810 g / 90 - 100 St. per kg – griechische „Super Mammouth Oliven“ ohne Stein geben Fisch- und Fleischgerichten die passende mediterrane Würze

102694, Ktn. 6 Gläser Gl. 10,49

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. 2,69



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. 1,79



Oliven geschwärzt, ohne Stein

– Abtropfgewicht 550 g – spanische Hojiblanca Oliven, ideal als Zugabe zu Salaten oder würzigen Tomatensaucen

65963, Ktn. 6 x 935 ml Gl. 1,69



Oliven geschwärzt, in Scheiben

– Abtropfgewicht 550 g – aromatische, spanische Hojiblanca Oliven eignen sich perfekt als Salat-zugabe oder als Pizzabelag

65893, Ktn. 6 x 935 ml Gl. 1,75



Romana Tamburini,
Firmengründerin

Romana Tamburini

„Bei Surgital sind wir der Ansicht, dass unser Erfolg das Ergebnis der unübertrefflichen Qualität ist, die wir mit unserem Produkt anbieten, eine Mischung aus Wissen, Erfahrung, unermüdlicher Forschung und einer großen Leidenschaft dafür ‚Nägel mit Köpfen‘ zu machen.“



TK D Mammoli „Kartoffelgnocchi“, ungegart

– Stückgewicht 4,3 g –
kleine feine lilafarbene Kartoffelgnocchi, die aus speziellen lilafarbenen Kartoffeln (Vitellotte) inklusiv Schale verarbeitet werden, für die vegane Ernährung geeignet

105362, Ktn. 3 kg

Ktn. 14,95
(kg 4,98)

TK Panciotti „Spargel“, ungart

– Stückgewicht 32,5 g –
große Teigtasche mit einer Füllung aus Spargel und Mascarpone, mit einem Füllungsanteil von 66 %, davon 40 % Spargelanteil. Für diese Füllung werden nur die feinen Spargelspitzen verwendet für ein maximales Genusserelebnis. Kochzeit 7 - 8 Minuten, Garertrag + 15 %

105868, Ktn. 2 kg (7 x 9 Stück)

Ktn. 24,57
(kg 12,285)



TK Giganti

„Spargel“, ungart

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

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



TK Rettangoli

„Lachs & Dill“, ungart

– Stückgewicht 11 g –
kleine rechteckige Teigtasche, gefüllt mit einer Komposition aus frischem und geräuchertem Lachs, cremigem Ricotta und Mascarpone. Ideal für Fischfans, im Sommer wie Winter ein Genuss

92568, Ktn. 3 kg (ca. 270 Stück)

Ktn. 19,98
(kg 6,66)



TK Raviolacci

„Kastanie“, ungart

– Stückgewicht 18,3 g –
kleine eckige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 45% aus gegarten Kastanien, Ricotta und Parmigiano Reggiano Gu

90277, Ktn. 3 kg (ca. 163 Stück)

Ktn. 19,98
(kg 6,66)

TK Raviolacci

„Rindfleisch & Salbei“, ungart

– 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 Panzerotti

– Stückgewicht 22 g –
halbmondförmige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 60 %

„Ricotta & Spinaci“, ungart

aus zartem Blattspinat und saftigem Ricotta

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

„Zitrusfrüchte“, ungart

– Stückgewicht 22 g –
aus frischem Ricotta und sonnengereiften Zitronen und Orangen, eine sommerlich leichte Spezialität

90291, Ktn. 3 kg (ca. 135 Stück)
Ktn. 19,98
(kg 6,66)

„Steinpilze“, ungart

aus Steinpilzen und Grana Padano DOP

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



TK Fiocchette

„Gorgonzola“, ungart

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

92575, Ktn. 3 kg (ca. 560 Stück)

Ktn. 19,98
(kg 6,66)



TK Lunette

„Trüffel“, ungart

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

90289, Ktn. 3 kg (ca. 360 Stück)

Ktn. 26,97
(kg 8,99)



TK Tortelli

– Stückgewicht 17,5 g –

„mit Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum“, ungart

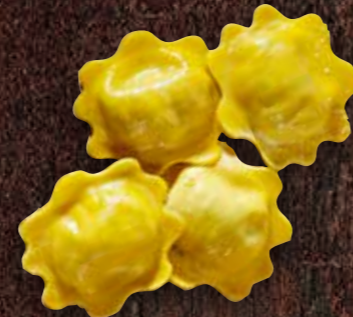
rechteckige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 57 % aus feinstem Büffelmozzarella aus Kampanien, frischen Tomaten und duftendem Basilikum

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

„Kürbis“, ungart

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 Margherite

„Meeresfrüchte“, ungart

– Stückgewicht 13,5 g –
blumenartig geformte Teigtasche mit einer Füllung aus Venusmuscheln, Garnelen und Mostellefilet. Ricotta und ein Hauch Zitrone und Petersilie runden den Geschmack perfekt ab

92646, Ktn. 3 kg (ca. 220 Stück)
Ktn. 19,98
(kg 6,66)

Zubereitung: Die Pasta in kochendes Wasser geben und nur 4 - 5 Minuten köcheln.

Pasta Sassella: Alles frisch!

Produziert werden diese frischen Köstlichkeiten von echten Familienunternehmen, die seit Jahrzehnten mit viel Leidenschaft, Fachwissen und Qualitätsbewusstsein bei der Sache sind. Dabei stehen traditionelle Herstellungsweisen und die Verwendung hochwertiger Zutaten ganz klar im Vordergrund.

Was Frische Salva D'Or Pasta auszeichnet:

- hoher Eianteil. Pro kg Teig werden 19 % Vollei/ schwarz = 12 % Vollei und reiner Hartweizengrieß verwendet
- Sauce und Pasta verbinden sich besonders gut. Durch die traditionelle Bronzepresse entsteht eine raue Oberfläche, wodurch die Sauce besonders gut von der Pasta aufgenommen werden kann.
- IFS zertifiziert
- die feine Frischepasta mit mehr Geschmack
- natürlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- nach traditioneller, italienischer Rezeptur



Die Brüder Giorgio und Francesco Tartero stellen die frische Pasta auf traditionelle Art her.

Pesto Rosso

aus getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashewnüssen und Olivenöl. Zart gewürzt und vielseitig einsetzbar

104029, Ktn. 12 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



FrISCHE Dappardelle, 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. 2,75



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. 3,35



FrISCHE Fusilloni, gelb, 19 % Vollei

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

101984, Ktn. 10 x 500 g

Btl. 2,75



FrISCHE Tagliarini, aus 19 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
köstlich frISChe Eier-Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101992 gelb = natural

101997 grün = Spinat

101996 rot = Tomate/ Paprika

Ktn. 10 x 500 g Btl. 2,75



TK Pesto

– Rolle 1000 g –
ein frisches Pesto nach traditionellem Rezept. Der intensive, feine Geschmack überzeugt jeden Pasta-Liebhaber

① 46249 Classico

mit Basilikum

Ktn. 5 Rollen Ro. 12,90



② 46250 Pomodori

aus frischen Tomaten

Ktn. 5 Rollen Ro. 9,95

③ 46244 Bärlauch

mit „wildem“ Knoblauch

Ktn. 5 Rollen Ro. 14,90



Ziegenkäse

Die geschmackvolle Alternative

Für viele Gäste mit Laktoseintolleranz ist Ziegenkäse eine geschmackvolle Alternative. Das liegt an den im Vergleich zur Kuhmilch geringeren Gehalt an Laktose. Da diese im Reifeprozess weiter abgebaut wird, ist der Laktosegehalt bei Ziegenweichkäse und -hartkäse geringer als bei Ziegenfrischkäse. Das leicht säuerliche Aroma wird mit zunehmender Reife intensiver.

Picandou Käsetaler,
45 % Fett i. Tr.

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

99599, Ktn. 8 x 6 Stücke
Pa. **5,99**



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

– Rolle 1 kg –
mildwürzig und aromatisch

56212, Ktn. 1 Stück
kg **9,69**



Burrata, 68 % Fett i. Tr.

– Packung 100 g –
Pasta-Filata-Käse (aus Kuhmilch), gefüllt mit Frisch-
käse und Molkensahne in Form eines kleinen Säck-
chens. Eine besondere Spezialität aus Italien, die
hervorragend zu frischem Baguette und einem
guten Glas Wein passt

55707, Ktn. 8 Packungen
Pa. **1,55**



**Reblochon
de Savoie, 45 % Fett i. Tr.**

– Stückgewicht 500 g –
halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mindestens 4 - 8 Wochen. Ge-
schmeidige weiche Konsistenz mit leichtem Geschmack nach Nüssen und
Bergblumen. Wird traditionell mit einem Bauernbrot, luftgetrocknetem
Schinken und sauren Gurken gegessen, sehr gut auch zum Überbacken
von Kartoffelgerichten

74711, Ktn. 6 Stücke **St. 5,98**



**Bulgarischer
Schofskäse**
50 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus Schafsmilch in Salzlake
gereift. Kenner schätzen am
Schofskäse (aus echter Schaf-
milch) den hohen Fettgehalt
und den würzigen, strengen
Geschmack

45207, Ktn. 2 Stücke
kg **7,49**

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

– Stückgewicht 125 g –
Weichkäse aus original Büffelmilch, mit geschützter Ursprungsbe-
zeichnung (DOP)

64848, Ktn. 8 Beutel
Ktn. **11,60**
(Btl. 1,45)



Wein-Tipp GASTROVINUM



**Cecilia Beretta
Custoza DOC**
trocken, Castelnuovo
knackig-frische, fein abgestimmte
Cuvée. Mit animierender Frucht und
einem gut strukturierten Aromen-
spiel, das von zartem Blütenduft über
grüne Äpfel bis hin zu feinen Kräu-
ternoten reicht. 15vol.%

41892, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,79**



Brillat Savarin
„affiné“, 75 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 200 g –
feiner handgeschöpfter französischer
Weichkäse aus Kuhmilch mit sahnig-
mildem Geschmack, ca. 3 Wochen
gereift

97168, Ktn. 6 Stücke **St. 3,95**

Rochebaron,
55 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 600 g –
milder Weichkäse mit blauem Edelpilz
und in Pflanzenasche gewendet. Aus
dem französischen Zentralmassiv

41051, Ktn. 4 Stücke **kg 16,49**



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

italienischer Hartkäse, mindestens
12 - 14 Monate gereift. Der horizontal
geteilte Laib eignet sich hervorragend
für die Zubereitung von Nudelgerich-
ten, die im Parmesan-Laib geschwenkt
werden. Der Hingucker im Bereich „à
la Minute-Zubereitung“ direkt am Gast

95407, Stück ca. 18 kg **kg 9,99**

NEU



**Original Ital.
Grana Padano,**
mind. 32 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 2 kg –
würziger italienischer
Hartkäse mit geschützter
Ursprungsbezeichnung
(DOP)

104049, Ktn. 5 Stücke
NEU kg 9,99



Grana Padano

Grana Padano ist ein geschützter Begriff, für den im Unterschied zu anderen Hartkäsevari-
anten traditionelle Regeln zur Herstellung
fest stehen. Grana Padano muss mindestens
neun Monate reifen und darf nur in
festgelegten Regionen in Italien
produziert werden.



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 **7,49**



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 Mo-
nate gereift. Ein optischer Mittel-
punkt auf dem Käsebuffet

94771, Ktn. 4 Stücke **kg 18,95**





Käse – Vielfalt

Die Deutschen mögen gerne Käse und der Verbrauch steigt von Jahr zu Jahr. Zwar ist Gouda immer noch der unangefochtene Spitzenreiter, wenn es um die beliebteste Sorte geht, aber auch hochwertige Käsespezialitäten werden von einer stetig wachsenden Gästegruppe geschätzt. Durch die große Sortenvielfalt von Frischkäse über Weichkäse bis hin zu Hartkäse und Aromen von süßlich-mild bis herzhaft-würzig schmeckt Käse sowohl pur als auch in spannenden Gerichten: Sei es ein Baguette mit Tomaten und Mozzarella als leichte Mahlzeit, ein Stück Gouda, Emmentaler oder Tilsiter bei einem feinen Gläschen Wein oder eben der Parmesan zu einem deftigen Pastagericht. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Und auch ernährungsbewusste Zielgruppen dürfen freuen. Käse ist reich an Kalzium und Eiweiß und auch der Fettgehalt ist bei genauerer Betrachtung meist nicht so hoch: Die Bezeichnung Fett i. Tr. steht für Fett in der Trockenmasse. Da z. B. ein Weichkäse einen Wasseranteil von 70 Prozent hat, liegt der tatsächliche Fettgehalt meist bei 35 Prozent. Den höchsten, absoluten Fettanteil haben normalerweise Hartkäse, da ihr Wasseranteil meist unter 50 Prozent liegt.

Greyerzer, 49 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,5 kg –
ein herzhafter, pikanter Rohmilch-
käse aus der Schweiz
94769, Ktn. 6 Stücke kg **15,98**



Manchego,
50 % Fett i. Tr.
– 1/4 Laib ca. 700 g –
spanischer Hartkäse aus Schaf-
smilch, mindestens 6 Monate
gereift
94505, Ktn. 8 Stücke
kg **13,98**

Vorarlberger Bergkäse,
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 350 g –
aromatischer Rohmilchkäse mit
herzhaftem Geschmack und in-
tensivem Geruch. Mit ge-
schützter Ursprungsbezeich-
nung aus Österreich
93119, Ktn. 8 Stücke
Pa. **4,79**



NEU 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 **6,95**

Appenzeller,
50 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
vollwürziger Schweizer
Schnittkäse aus Roh-milch,
3 - 4 Monate gereift
94773, Ktn. 8 Stücke
kg **16,30**



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 Cha-
ource Lincet, 140 g Ziegenweichkäserolle, 100 g Roquefort Cantorel
95813, Ktn. 1,585 kg Ktn. **23,50**



Italienisches Käse-Sortiment,
Mischkarton 8-fach sortiert
bestehend aus 250 g Grana Padano DOP 16 Monate gereift, 250 g
Provolone Piccante, 500 g Taleggio DOP, 200 g Gorgonzola, 200 g
Scamorza, geräuchert, 200 g Pecorino Toscano Dolce DOP, 200 g
Pecorino Toscano Piccante DOP und 200 g Paglierina Piemontese
97247, Ktn. 2 kg Ktn. **29,95**

Spanisches Käse-Sortiment,
Mischkarton 8-fach sortiert
bestehend aus Manchego D.O.P., Espana Olé El Aperitivo, Queso de
Cabra, El Ocaso Reserva, San Simon D.O.P., Queso Azul Hojas, Rulo
de Cabra, Iberico
43833, Ktn. 1,65 kg Ktn. **28,95**



Französisches Käse-Sortiment
„Deluxe“, Mischkarton 7-fach sortiert
ein besonders hochwertiges Käsesortiment aus
Frankreich bestehend aus 300 g Tommette de Sa-
voie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g
Camembert Petit Normand, 140 g Sèvre & Belle
Ziegenweichkäse-Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse,
100 g Roquefort und 125 g Bleu d'Auvergne
70825, Ktn. 1,915 kg Ktn. **31,90**



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 Coulommiers Le Val, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-
Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort, 125 g Cabridoux,
250 g Le Sangle und 125 g Bleu d'Auvergne AOC
70826, Ktn. 2,83 kg Ktn. **43,95**



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 Coulommiers Le Val, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-
Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort, 125 g Cabridoux,
250 g Le Sangle und 125 g Bleu d'Auvergne AOC
70826, Ktn. 2,83 kg Ktn. **43,95**



GASTROVINUM Wein-Tipp
Riesling Einblick No. 1,
trocken, Weingut Nick Köwerich, Mosel, QbA
ein sehr frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von
Renneteapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, ge-
paart mit einer deutlichen Mineralität. 11 vol.%
91791
Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,05**





NEU

Junger Blattspinat, gewaschen

– Beutel 500 g –
 unser junger Blattspinat ist saftig grün und knackig. Wir ernten unsere „Twens“ zirka acht Wochen nach Aussaat im Freiland. Dabei strotzen sie nur so vor β-Carotin, Vitaminen der B-Gruppe und Vitamin C sowie Mineralstoffen und Eiweiß. Die jungen Blätter sind noch zart genug, um als Salat angerichtet zu werden. Uns schmeckt er als exotischer Salat mit Joghurdressing, Kurkuma und Granatapfelkernen oder als Rahmsuppe mit pochiertem Wachtelei

69514, Ktn 4 Beutel **Btl. 3,85**



Klein aber fein



Das niederländische Unternehmen Koppert Cress hat sich auf die Produktion von Mikrogemüse spezialisiert. In ihren traditionellen Gewächshäusern im beschaualichen 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.

Frische Kresse „Dulce Mix“ (Herkunft Niederlande)

– Schale 50 g –
 ist eine Mischung aus vier verschiedenen Kresse-Sorten (Atsina Cress®, Limo Cress, Honny Cress®, Sechuan Cress®). Dank der Verbindung der Geschmacksnoten von süß bis frisch eignet sich der Dulce-Mix gleichermaßen für Cocktails und Desserts wie für Fisch oder Salate.

106566, Ktn. 16 Schalen **Ktn. 14,40**

Frische Kresse „Shiso-Mix“ (Herkunft Niederlande)

– Schale 60 g –
 dieser Mix ist ideal für Restaurants, die jedem Gericht einen eigenen Charakter verleihen möchten. Shiso Mixed besteht aus den Sorten Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® und Mustard Cress. Diese Kressesorten passen, jeweils auf ihre eigene Weise, hervorragend zu Fisch und eignen sich beispielsweise auch als Garnierung von Salaten

103720, Ktn. 16 Schalen **Ktn. 14,40**



Frische Chioggia-Rüben, HKLI

(Herkunft Niederlande)
 eine rot-weiß geringelte Variante der Roten Bete mit einem kräftigen Geschmack

57928
 Ktn. 5 kg **Ktn. 9,49**



Frische gelbe Möhren „Mellow Yellow“ (Herkunft Niederlande)

schmeckt am besten als Gemüsebeilage, in der Suppe oder roh im Salat

57930
 Ktn. 5 kg **Ktn. 9,49**



Frischer Radieschen-Mix HKLI

(Herkunft Niederlande)
 ideale Gemüse-Mischung von Dreierlei Radieschen für ihren Salat wie

- Red Meat Radish (mit einer knallrosa Innenseite und mildem Geschmack),
- Blue Skin Radish (violetter, fast blauen Schale bei weiß-violetter Innen-Maserung und scharfem Radieschen-Geschmack) und
- Green Meat Radish (mit der grün-weißen Maserung bei gewohntem Radieschen-Geschmack). Nicht nur die Farbe, sondern auch der feste, leckere Biss des Bunten Radieschen sorgen für ein wahres Geschmackserlebnis

90348, Ktn. 5 kg **Ktn. 12,95**



Baby-Gemüse

Frische Baby-Patisson gelb (Gartenkürbis)

(Herkunft Südafrika)
 – Schale 200 g –
 eine Kürbisähnliche Frucht, die ursprünglich aus den tropischen Regionen Südamerikas stammt, mit unverwechselbarer Form. Die Frucht kann weiß, gelb oder grün sein, der Geschmack ist dem der Zucchini ähnlich

102577
 Ktn. 6 Schalen **Sch. 3,45**

Frische Baby-Patisson grün (Gartenkürbis)

(Herkunft Südafrika)
 – Schale 200 g –
 eine Kürbisähnliche Frucht, die ursprünglich aus den tropischen Regionen Südamerikas stammt, mit unverwechselbarer Form. Die Frucht kann weiß, gelb oder grün sein, der Geschmack ist dem der Zucchini ähnlich

57678
 Ktn. 6 Schalen **Sch. 3,49**



Baby-Gemüse

Frische Baby-Rote Beete

(Herkunft Südafrika)
 – Schale 200 g –
 ist ein gesundes Gemüse, das gegart als Beilage gereicht oder roh für Salate verwendet wird

102350
 Ktn. 6 Schalen **Sch. 3,29**



Baby-Gemüse

Frische Baby-Zucchini

(Herkunft Südafrika)
 – Schale 200 g –
 eine kleine Version der Zucchini, die besonders in der gehobenen Gastronomie Verwendung findet

57686
 Ktn. 6 Schalen **Sch. 3,29**



Baby-Gemüse

Frischer Baby-Fenchel

(Herkunft Südafrika)
 – Schale 200 g –
 hat einen typischen anisartigen Geschmack und gehört traditionsgemäß zu Fisch, er wird aber auch Saucen und Hackfleisch beigemischt und in geringer Menge zum Würzen von Suppen, Salaten, Mayonnaisen verwendet

102349
 Ktn. 6 Schalen **Sch. 3,29**



Baby-Gemüse

Frische Baby-Karotte

(Herkunft Südafrika)
 – Schale 200 g –
 die Baby-Karotte ist eine unreife Karotte mit orangener Farbe. Sie ist ungefähr 5 cm lang und hat einen süßen Geschmack. Sie findet besonders in der gehobenen Gastronomie Verwendung

57677
 Ktn. 6 Schalen **Sch. 3,29**



Sous Fresh

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 hochwertige Produkte in exzellenter Qualität. Neben Standards der gehobenen Küche wie frischen Kräutern oder Baby-Gemüse orientiert sich das Angebot auch an Trends der Branche. So haben die Niederländer wiederentdeckte Gemüsesorten wie z. B. Pastinaken, Topinambur und Gartenkürbisse oder bunte Rübensorten und Seltenes wie die Fingerlimette im Angebot. Damit lässt sich nicht nur ein interessantes Farbenspiel auf den Teller zaubern, sondern auch eine ganz neue Geschmacksvielfalt. Die Chioggia-Rübe beispielsweise fällt durch ihre runde Form und die rot-weißen Ringel auf. Ihre Heimat liegt auf der italienischen Halbinsel Chioggia nahe Venedig. Köche schätzen die außergewöhnliche Rübenart auch für ihren süßen Geschmack und Vitaminreichtum. Optisch hervor sticht auch der Baby-Patisson. Wegen seiner charakteristischen Form wird der kleine Gartenkürbis auch „Bischofsmütze“ genannt. Die unreif geernteten Minikürbisse sind zart, schmackhaft und dekorativ.

Frischer Roter Mangold Baby Leaf Red Chard

(Herkunft Niederlande)
 – Schale 800 g –
 er verfügt über stabile Blättchen und ist äußerst farb- und geschmacksintensiv. Er schmeckt roh oder als Gemüse gebraten

104246, Ktn. 6 Schalen **Sch. 9,95**



TK Zucchini-Mix

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

46619
Ktn. 4 x 2,5 kg kg 1,69

NEU TK Schwenkmischung

eine Mischung aus Broccoli, gelben Karotten rustica und roten Zwiebeln. Ideal zur Präsentation auf dem Buffet oder als Beilage für Grillgerichte

105366
Ktn. 4 x 2,5 kg kg 2,69

TK Rainbow Carrots

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

97758
Ktn. 4 x 2,5 kg kg 1,59

TK Carrots Rustica

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 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

NEU TK rote Zwiebeln geschnitten

rote Zwiebeln in feine Ringe geschnitten

107210
Ktn. 4 x 2,5 kg kg 2,49



NEU TK Avocadohälften
perfekt gereift und eignet sich damit bestens für die Zubereitung einer Guacamole
65945
Ktn. 4 x 2,5 kg kg 8,88

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 1,99



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. Der Name stammt von einem belgischen Dorf nahe des familieneigenen Bauernhofes, an dem 1977 auch das erste TK-Werk von Ardo entstand. 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. Mit diesem Sachverstand und den flexiblen Strukturen ist man in der Lage neue Trends und Bedürfnisse frühzeitig zu erkennen und innovative Produkte auf den Markt zu bringen.

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 1,69



Mit der Sonne gereift

Die Firma FRUVECO, Eigenmarkenhersteller von „Salva D'Or“, ist ein innovatives und traditionelles Familienunternehmen, das sich seit mehr als vier Generationen der heimischen Landwirtschaft – insbesondere dem Gemüseanbau – widmet. Seit Mitte der 1980er Jahre hat sich FRUVECO, was im Übrigen die Kurzform der spanischen Bezeichnung für „tiefgefrorenes Obst und Gemüse“ ist, als einer der führenden Anbieter für die Produktion von mediterranem Gemüse, Obst sowie mediterranen Vorspeisen entwickelt. Am Unternehmenssitz im südspanischen Murcia wurde der Grundstein dafür durch die Kultivierung diverser Gemüsesorten wie Blumenkohl, Salat und Artischocken gelegt. Diese sonnenreiche Region wird aufgrund der klimatischen, mediterranen Bedingungen gemeinhin auch als der „Gemüsegarten Europas“ bezeichnet.



NEU TK Ratatouille-Mix
Mix aus gewürfelten (2 x 2 cm) Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Paprika (rot/gelb)
106452, Ktn. 4 x 2,5 kg kg 1,49



NEU 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 2,39



NEU TK Zucchini-Scheiben gegrillt
hellgrüne bis dunkelgrüne Zucchinischeiben in Wellenschnitt (7 mm) in ansprechender Grill-Optik
106383, Ktn. 4 x 2,5 kg kg 2,49



NEU TK Kirschtomaten halbiert
ideal zu zahlreichen Gerichten, Salaten oder Soßen
106384
Ktn. 4 x 2,5 kg kg 2,49



NEU 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 2,99



NEU TK Grillgemüse „mediterrän“
gewürfelter Mix (< 15mm) aus roter und gelber Paprika, Zucchini- und Auberginenscheiben mit rustikalen Grillstreifen
106382
Ktn. 4 x 2,5 kg kg 2,99



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





NEU

Frischer Blütenmix essbar, 8-fach sortiert
(Herkunft Israel)

sehr dekorative, essbare Blüten-Mix aus Rosa, Tagetes, Geranium, Fuchsia, Tropaeolum majus, Begonia, Orchidaceae, Helianthus, Borago, Antirrhinum, Calendula, Dianthus, Bellis perennis, Viola und enthält eine Palette der schönsten Formen und Farben. Die unterschiedlichen essbaren Blüten eignen sich fantastisch dazu, eine Schale mit Häppchen oder einen bunten Salat zu garnieren. Essbare Blüten sind nicht lange haltbar, am besten werden sie am Tag des Kaufs gleich verarbeitet

103938, Ktn. 8 Schalen **Ktn. 39,95**



NEU

Frische Keimling-Mischung
(Herkunft Niederlande)

– Schale 50 - 100 g –
feine Zusammenstellung der Keimling-Sorten aus WEIZEN, ROGGEN und GERSTE - saisonal bedingt kann es sich etwas verändern

101384, Ktn. 8 Schalen **Ktn. 9,65**



NEU

Frischer Rucola
(Herkunft Niederlande)

– Packung 800 g –
frisch verpackt in der Styroporbox

100743, Packung 800 g **Pa. 9,95**

NEU

Frischer Feldsalat, gewaschen
(Deutschland / Niederlande)

– Packung 800 g –
Feldsalat wird als Blattsalat gegessen, er ist stark aromatisch und einige Varietäten erinnern im Geschmack an Haselnuss

93783, Packung 800 g **Pa. 9,95**



Frische Salatmischung **NEU**

102343 **Buntes Blattwerk**
Mischung aus Endivien, Frisee, Radicchio und Möhren

102345 **Grüne Vielfalt**
Mischung aus Endivien, Radicchio und Rucola

106319 **Kraut und Rübe**
Mischung aus Endivien, Radicchio 10 % Möhren und 10 % Weißkohl

Beutel 1 kg **TP.**



Gerhard Daumüller,
Geschäftsleitung
Keltenhof



Verantwortung und Know-how

„Frische ist für mich als Produzent und Erzeuger von Salaten das A und O. Darunter verstehe ich intensive Aromen, knackige Blätter und ansprechende Farben. Deshalb verwenden wir ausschließlich Freilandware. Die geschlossene Kühlkette zum Kunden ist ein weiterer Garant für maximale Frische.“



Wildkräutersalat

– Schale 250 g –
Wildkräuter je nach Saison geben den Ton in dieser attraktiven Mischung an. Die jungen, zarten Kräuter harmonieren perfekt mit den aromatischen Baby Leafs. Dekorative Blüten aus Veilchen, Stiefmütterchen, Sauerklee und Ringelblumen bereichern den farbenfrohen Mix

59296, Ktn. 2 Schalen **Sch. 10,49**



Frisee, fein **NEU**

– Beutel 250 g –
herzhaft im Geschmack und reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Bei den ausgesuchten schönen Köpfen werden nahezu ausschließlich die gelben Herzblätter verarbeitet. Die gelben, gefiederten Blättchen pepen jede Salatmischung auf

59432, Ktn 4 Beutel **Btl. 6,29**

Wiesenkräutermix

– Beutel 250 g –
ein bunter Mix aus Wiesenkräutern, die im Alter von 5 - 8 Wochen geerntet werden, nur in diesem Stadium entwickeln sie ihre feinen spezifischen Geschmacksnoten, die von leicht säuerlichen Zitronenaromen bis zu herb-bitteren Tönen reichen können

59303, Btl. 250 g **Btl. 11,49**



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.**



Trüffelbutter,
von 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**



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**

Schwarzes Trüffelöl,
mit Trüffelstückchen

– Glas 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**



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**



Schatz des Waldes – der Trüffel

Echte Trüffel (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.



TK Pfifferlinge,

ausgesucht 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 14,99**



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

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

47571, Ktn. 5 x 1 kg **kg 14,99**



TK Steinpilze in Scheiben

edle Herrensteinpilze von Kopf zum Stiel in Scheiben geschnitten

107201, Beutel 1 kg **Btl. 11,49**

TK Premium Waldpilzmischung
aus bayerischen Wäldern

edle Waldpilzmischung aus Bayrisch-böhmischen Wäldern bestehend aus Butterpilzen, Rotkappen, Maronenröllingen, Pfifferlingen und Steinpilzen

106503, Beutel 1 kg **Btl. 7,49**



Spitzmorcheln,
getrocknet

– Packung 25 g –
würziger Pilz, ideal für Wildgerichte, Ragouts und zum Füllen von feinen Pasteten

47496, Ktn. 20 Packungen **Pa. 19,95**



Natives Olivenöl Extra, mit weissen Trüffeln
– Flasche 250 ml – ideal zu Carpaccio oder zusammen mit Pilzsaucen zu Risotto mit Steinpilzen
63694

Ktn. 6 Flaschen
Fl. 7,98



Traditioneller Balsamico

Die Familie Rinaldi, Inhaberin der Firma Alis S.r.l., stellt seit vielen Generationen traditionellen Balsamessig her, der heute noch in hölzernen Fässern aus dem 16. und 17. Jahrhundert hergestellt wird. Das Sortiment umfasst außerdem edle Olivenöle und mediterrane Feinkost. Die Firma ist ISO:9001, IFS sowie BRC zertifiziert.

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. 10,99**



Crema mit Aceto Balsamico di Modena

– Flasche 500 ml – klassische dickflüssige Balsamico-Glace mit fruchtigem, leicht süßlichen Aroma für die außergewöhnliche Note. Für die kalte und warme Küche, vielseitig verwendbar und hervorragend geeignet für Vinaigrette, Desserts, Marinaden, Entrées
104268, Ktn. 6 Flaschen

Fl. 2,99



Olivenöl-Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml:
Brennwert: 3446 kJ / 823 kcal
Fett: 91 g
• davon gesättigte Fettsäuren: 13 g
• einfach ungesättigte Fettsäuren: 66 g
• mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 12 g
Kohlenhydrate: 0 g
• davon Zucker: 0 g
Eiweiß: 0 g
Salz: 0 g

Olivenöl enthält über 85% ungesättigte Fettsäuren, natürliches Vitamin E, Mineralstoffe, Ballaststoffe und Spurenelemente.



Natives Olivenöl Extra „Lakonia“, g.g.A.

vielfach prämiertes Feinschmeckeröl aus handgeernteten Athinio Oliven, mit dem g.g.A. Siegel der Region Lakonien (Griechenland). Dies Öl wird in erster Kaltextraktion mit modernsten Anlagen produziert. Frisch, fruchtig, grasig und ausgewogen im Geschmack

64577
Ktn. 12 x 1 Liter **Fl. 10,95**

64575
Kan. 5 Liter **Kan. 39,99**
(Liter 7,998)



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 Parfum

40267
Ktn. 6 Dosen **Ds. 6,49**

Haselnussöl
– Dose 500 ml – außergewöhnlich feines Öl, mit goldgelber Farbe, elegant mit pfundem Geschmack. Kann kombiniert werden mit einem milden Essig oder Zitronensaft als Beigabe zu Gemüse oder Fisch

73344
Ktn. 6 Dosen **Ds. 8,99**



Aceto Balsamico di Modena „Il Oro“

– Flasche 620 ml – hochwertiger Balsamessig mit sehr hoher Dichte, ausgeglichen in seinem süßsaurigen Geschmack, ideal als Würzung von leicht bitteren Gerichten wie z.B. Radicchiosalate oder Rinderleber

69166
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 2,49**



Weißer Balsamico-Essig

– Flasche 500 ml – Traubenmost mit ausgewählten Altweißwein-Essigen, für Salate, Fleisch- und Fischgerichte

68184
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 1,49**



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, zum Beispiel für den Klassiker Tomaten-Mozzarella-Salat. Aber auch zum Abschmecken von Geflügel und Fisch findet er häufig Verwendung. Ebenfalls ein Genuss ist Balsamico in Kombination mit Früchten wie Erdbeeren oder Feigen. Älterer, gereifter Balsamessig passt gut zu kräftigem Käse oder Carpaccio.



Frz. Traubenkernöl

– Flasche 1 Ltr – durch einen hohen Gehalt an Linolsäure besonders zu empfehlen. Traubenkernöl aus Italien 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**



Sesam-Öl

– Flasche 500 ml – aus gerösteten Sesamsamen mit intensivem, nussigem Geschmack. Eignet sich zur geschmacklichen Anreicherung von Wokgerichten, Salaten, Suppen und Dipsaucen

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**



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**



Weißer Balsamico-Essig-Creme

– Flasche 500 ml – konzentrierter Most mit Balsamico-Essig aus Modena (20%), zu Grana Padano, zum Würzen von Salaten, Fleisch und Fisch

78884
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 3,79**





Safranbirnen

Zutaten für 3 Portionen:
 1 Stück frischer Ingwer (etwa nussgroß), 1 unbehandelte Zitrone,
 2 Vanilleschoten, 250 g Zucker, ca. 0,2 Gramm Safranfäden, 1 kg
 Birnen, 5 g Zitronensäure



Eine exotische alternative zu den Rotweibirnen in Rot bieten diese Safranbirnen in leuchtend-gold.

Zubereitung:
 Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronenschale mit dem Zestenreißer abziehen und Saft auspressen. Vanilleschoten aufschlitzen. 1 l Wasser mit dem Zucker, Safran, Zitronenschale, Ingwer und den Vanilleschoten aufkochen und 15 min. einkochen lassen. Birnen waschen, vierteln, schälen und Kerngehäuse und Stiele entfernen. Birnen, Zitronensaft und -säure zum Safransirup geben und 5-8 min. sanft köcheln lassen. Alternativ können die Birnen auch als Ganzes gekocht werden. Hier sollten die Birnen etwas länger gekocht werden. Die Birnen anschließend in sterilisierte Gläser füllen, den Sirup noch einmal aufkochen und in die Gläser gießen. Die Gläser sofort verschließen. Die Safranbirnen eignen sich ideal als Beilage zu Eis und Erdbeeren oder auch zu Wildgerichten.



Mit Safran für
 Arbeitsplätze und
 faire Bezahlung!

Safranpulver,
 handvermahlen, Afghanistan,
 Klasse I
 – Dose 5 g –
 feiner Premium Safran aus dem
 Projekt „Safran gegen Opium“
 89073, Ds. 5 g Ds. **23,90**

Safranfäden,
 Afghanistan, Klasse I
 – Dose 5 g –
 feine Safranfäden aus dem Projekt
 „Safran gegen Opium“
 89070, Ds. 5 g Ds. **23,90**



Safran- statt Mohnanbau in Afghanistan, das ist das Ziel dieses Projektes der Saffron Company. Der Anbau von Schlafmohn macht die Region am Hindukusch nämlich bislang zur globalen Heroquelle Nummer eins und finanziert Teile des Krieges. Durch den Safranbau kann den Bauern eine friedliche Alternative geboten werden. Das „rote Gold“ ermöglicht tausenden Bauernfamilien ein höheres Einkommen und leistet damit einen wichtigen Beitrag zum Frieden. Unterstützen Sie diese Initiative: Sagen Sie JA zu „Safran gegen Opium“. Mehr dazu unter: www.saffron-company.de

Steakpfeffer-Gewürzsalz grob

– Dose 600 g –
 schmeckt kräftig-aromatisch nach Pfeffer und Gewürzen. Zu gebratenem und gegrilltem Fleisch und Geflügel, Salaten, Vorspeisen, Suppen und Saucen
 86894, Ktn. 6 Dosen Ds. **7,95**

Steakpfeffer, Würzmischung, grob
 schmeckt kräftig-aromatisch nach Pfeffer und Gewürzen. Zu gebratenem und gegrilltem Fleisch und Geflügel, Salaten, Vorspeisen, Suppen und Saucen
 88633, Ktn. 12 Stück Gl. **2,35**



Nordic Flair,
 skandinavische Würzmischung
 skandinavische Würzmischung mit wilden Krähenbeeren und Seetang. Geschmack: ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Voatsiperifery- und Kubebeerpfeffer. Verwendung: Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreaturen und Eierspeisen
 50444, Ktn. 3 x 470 ml Ds. **25,20**



Exquisite Red Dhofar,
 Arabische Gewürzmischung
 Arabische Gewürzubereitung 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**



Cuba Nueva **NEU**
 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, Krustentieren, Reis, Gemüse und Hülsenfrüchten den authentischen Geschmack
 103914, Ktn. 3 x 470 ml Ds. **22,90**



Szechuanpfeffer, ganz
 handverlesene Wildernte. Geschmack: betäubend-belebende Schärfe mit erfrischend-prickelnder Zitrusnote, erinnert an Bergamotte. Verwendung: kräftige helle und dunkle Fleischgerichte, asiatische Suppen und Saucen, vegetarische und süßsaure Gerichte, Süßspeisen
 86759, Ktn. 3 x 470 ml Ds. **39,70**



Azteken Gold,
 Gewürzubereitung
 mittelamerika-scharfe Gewürzubereitung mit Blattgold, Kakao und Vanille. Geschmack: intensiv nach gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer, mit angenehmer Chilischärfe und Nuancen von Vanille und Kardamom. Verwendung: als Deko für Pralinen, Süßwaren, pikante Snacks sowie für Gerichte der mittelamerikanischen Küche
 91990, Ktn. 3 x 250 g Ds. **49,95**



Exquisite Black BBQ
 Barbacoa, Gewürzsalz
 Barbacoa Würzmischung mit Potenzholz. 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**



Assam Langpfeffer, ganz
 Ganze, handverlesene Wildernte, Selektion hochwertiger kleiner Rispen. Geschmack: erfrischend eukalyptisch, warm-süßlich. Verwendung: deftige Schmorgerichte mit Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten, speziell für Edelteile vom Rind, Wild oder Lamm, für Terrinen, Früchte und Desserts
 99730, Ktn. 3 x 470 ml Ds. **23,40**



Bourbon Pfeffer, ganz
 – Dose 470 ml –
 ganz, handverlesene Voatsiperifery Wildernte. Geschmack: warm-scharf, schokoladig, fruchtig, dezent herb. Verwendung: Kurzgebratenes von Rind, Geflügel, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Fisch, Carpaccio, Pilze, Waldfrüchte, Schokoladenspezialitäten
 77963, Ktn. 3 x 470 ml Ds. **57,35**



Sansho Blütenpfeffer, ganz
 handverlesene Wildernte, Szechuan-Frühernte. Geschmack: blumig leicht, intensiv erfrischend nach Zitrone und Minze, betäubende Schärfe. Verwendung: Fisch, Geflügel, Pasta-, Reis- und Getreidegerichte sowie Früchte und Süßspeisenkreationen
 50443, Ktn. 3 x 470 ml Ds. **59,95**



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. **5,95**



Fotos: FRUTAROM



Feine Backkultur

Hochwertige Zutaten für mehr Geschmack!



Die TK-Holzofenbrote von BACK kult 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 unvergleichlich vollem Aroma, dass nach dem Aufbacken über lange Zeit erhalten bleibt.



TK Holzofenbrot „Baguette Grano“, vorgebacken
– Stückgewicht 380 g – handwerklich rustikal hergestelltes Weizenbrot, mit kräftiger aromatischer Kruste und saftiger Krume, frei von Zusatzstoffen, ohne künstliche Aromen, im Holzbackofen gebacken
42324, Ktn. 6,84 kg (18 Stück) **Ktn. 33,95** (St. 1,886)

TK Holzofenbrot „Tomate“, vorgebacken
– Stückgewicht 410 g – gedrehtes Weizenbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln sowie Meersalz und Oregano, traditionell im Holzbackofen auf Steinplatte gebacken
42323, Ktn. 6,15 kg (15 Stück) **Ktn. 40,35** (St. 2,69)



TK Holzofenbrot „Olive“, vorgebacken
– Stückgewicht 410 g – handwerklich rustikal hergestelltes Weizenbrot mit reichlich grünen und dunklen Oliven, sowie Meersalz und Oregano, mit kräftiger aromatischer Kruste und saftiger Krume, frei von Zusatzstoffen, ohne künstliche Aromen, im Holzbackofen gebacken
42334, Ktn. 8,2 kg (20 Stück) **Ktn. 45,80** (St. 2,29)

TK Holzofenbrot „Pane di Frutta“, vorgebacken
– Stückgewicht 410 g – handwerklich rustikal hergestelltes Weizenbrot mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Feigen und Mandeln, mit kräftiger aromatischer Kruste und saftiger Krume, frei von Zusatzstoffen, ohne künstliche Aromen, im Holzbackofen gebacken
42322 Ktn. 6,15 kg (15 Stück) **Ktn. 44,85** (St. 2,99)



PONTHIER

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. 7,98**
- 46263 **Himbeer** Ktn. 6 Beutel **Btl. 9,98**
- 46261 **Kokosnuss** Ktn. 6 Beutel **Btl. 9,98**
- 46264 **Mango** Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**
- 46265 **Passionsfrucht** Ktn. 6 Beutel **Btl. 9,98**
- 46260 **Schwarze Johannisbeere** Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**
- 46266 **Weißer Pfirsich** Ktn. 6 Beutel **Btl. 7,98**
- 69809 **Grüner Apfel** Ktn. 6 Beutel **Btl. 7,98**



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



Frucht Sirup darbo
– 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**

CALLEBAUT

Kuvertüre „Dunkel“
mit mindestens 53,8 % Kakao und ausgewogenem bitteren Kakaogeschmack. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54495, Ktn. 8 x 2,5 kg **Pa. 18,37** (kg 7,348)



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“
feinste belgische Schokolade mit ausgewogenem sahnigen Milchgeschmack und mindestens 28 % Kakaoanteil. Sehr einfache Portionierung durch Callets
54520 Ktn. 8 x 2,5 kg **Pa. 21,37** (kg 8,548)



Jura Dreieck weiß/dunkel
fertige Dekorplättchen aus feinsten weißer und dunkler Schokolade
74965, Pa. 900 g (ca. 120 Stück) **Pa. 21,95** (St. ca. 0,183)

Schokostäbchen „Schoko-Bleistifte Rembrandt“
marmorierte Schokoladenstäbchen zum Dekorieren, Garnieren oder zum Naschen
68326, Pa. 900 g (ca. 120 Stück) **Pa. 19,95** (St. ca. 0,166)

Schokostäbchen „Schoko-Bleistifte Van Gogh“
ca. 20 cm lange marmorierte Schokoladenstäbchen zum Dekorieren, Garnieren oder zum Naschen
54500, Pa. 900 g (ca. 110 Stück) **Pa. 19,95** (St. ca. 0,181)

Schokostäbchen „Schoko-Bleistifte Picasso“
marmorierte Schokoladenstäbchen zum Dekorieren, Garnieren oder zum Naschen
68327, Pa. 900 g (ca. 120 Stück) **Pa. 19,95** (St. ca. 0,166)



Ahorn-Sirup



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. 15,95**





TK Nuss-Torte

– 1100 g, Ø 28 cm – ein See aus edler dunkler Schokolade mit Nüssen, nicht mehr flüssig aber doch zartschmelzend, eingebettet in einem knusprigen Tarte-Teig
106164, Ktn. 6 Kuchen **st. 17,95**



TK Altfranzösischer Aprikosenmakronenkuchen

– 1760 g, Ø 26 cm – sämig-süße Früchte liegen auf einem herzhaften Makronen-Mandelboden mit feiner Zimtnote, die Früchte werden à la française goldbraun abgebacken
101592
Ktn. 6 Kuchen **st. 13,95**



TK Altfranzösischer Pflaumenmakronenkuchen

– 1950 g, Ø 26 cm – extra viele Mandeln, Butter und aromatischer Zimt geben dem Boden seinen unvergleichlichen Geschmack, belegt mit reifen, saftigen Früchten, à la française gebacken, bis die Früchte goldbraun sind
101591
Ktn. 6 Kuchen **st. 13,95**



TK Altfranzösischer Apfelmakronenkuchen

– 1950 g, Ø 26 cm – auf Mürbeteig eine Mandelmakronenmasse aus Butter und Ei, eine Prise Zimt, Vanille und Zitrone, darauf beste süß-saure Äpfel aufgefächert und darüber eine leichte Schicht Zimt und Zucker für perfekte Bräune und zurückhaltende Süße
106415
Ktn. 6 Kuchen **st. 13,95**



TK Blaubeer-Tarte

– 1300 g, Ø 28 cm – zarter Mürbeteig Tarte-Boden, bedeckt mit dunklen, aromatischen Früchten, umhüllt von einem Sahne-Ei-Schaum mit einem Hauch von Marzipan
106160
Ktn. 6 Kuchen **st. 15,75**

Neu in größerem Durchmesser

TK Himbeer-Tarte

– 1300 g, Ø 28 cm – herrlich süße Himbeeren umhüllt von einem leichten Sahne-Ei-Schaum gebettet auf einem fein-knusprigen Mürbeteig, dazwischen eine hauchdünne Schicht Marzipan
106162
Ktn. 6 Kuchen **st. 15,75**

Neu in größerem Durchmesser

TK Apfel-Tarte

– 1100 g, Ø 28 cm – aufgefächerte Apfelspalten auf fein-knusprigen Mürbeteig aus feiner Butter, einem Hauch von Marzipan und einem herrlich kräftigen Karamellgenuss, der fein mit der Säure der Äpfel korrespondiert
106156
Ktn. 6 Kuchen **st. 15,75**

Neu in größerem Durchmesser



Alba Die Dessertmanufaktur

TK Mimosa Torten

– 2200 g, ungeschnitten, ca. 12 Portionen – mehrere Lagen Biskuitboden mit einer erfrischenden Zitronencremefüllung und Zitronensahne verfeinert, umhüllt mit Biskuitstreusel und Puderzucker bestäubt
107240
Ktn. 1 Stück **st. 17,40**



TK Caprese Kuchen

– 1400 g, ungeschnitten, ca. 12 Portionen – saftiger Schokokuchen mit gehackten Haselnüssen und Mandelmehl (ohne Weizenmehl hergestellt), mit Puderzucker bestäubt
107239
Ktn. 1 Stück **st. 16,69**



Feinste Backwaren aus der Hamburger Konditor-Manufaktur

Bienvenue à la Boulangerie Mathis!

Gründer Lars Frederik Ellerbrock und Geschäftsführer Markus Koll

Von Hand und nach original französischen Rezepten werden täglich u.a. frische Madeleines, Tartes, Quiches und feine Torten von besonders hoher Qualität, die man sieht und schmeckt, gebacken. Die IFS-Zertifizierung, die ab September dieses Jahres gilt, unterstreicht dieses Qualitätsversprechen nochmals.



NEU

TK Himbeer-Brandteig-Sahnetorten

– 1800 g, Ø 26 cm – drei Schichten Windbeutel aus Brandteig mit feiner Sahnecreme und ganzen Himbeeren
106411, Ktn. 4 Torten **st. 17,95**



NEU

TK Eierlikör-Sahnetorten

– 1600 g, Ø 26 cm – der Eierlikörspiegel und von Hand gestaltete Sahnetupfen thronen auf zwei Schichten von Biskuitteig und der cremigen Eierlikörsahne. Der saftige Walnussboden und feine Schokomedaillons verleihen dieser klassischen Torte einen Hauch Moderne
106372, Ktn. 4 Torten **st. 17,95**

Verpackung in gefrorenem Zustand entfernen. Schonend in ca. 12 Stunden auftauen.



NEU

TK Stachelbeer-Baiser-Sahnetorten

– 2000 g, Ø 26 cm – dekorative Stachelbeersahne-Torte vereint unter ihrer süßen Baiserkuppel, sahnige Creme mit Biskuitböden und eine säuerliche Stachelbeerschicht mit glänzender Baiseroberfläche und knackigem Krokant
106412, Ktn. 4 Torten **st. 17,95**



NEU

TK Marzipan-Sahnetorten

– 1800 g, Ø 26 cm – gröstete, gehackte Haselnüsse in luftig aufgeschlagener Sahne zwischen Biskuitböden unter einer Marzipandecke, dekoriert mit Sahnetupfen und halben Walnüssen
106414, Ktn. 4 Torten **st. 19,95**



NEU

TK Nuss-Sahnetorten

– 1650 g, Ø 26 cm – eine feine Komposition aus kerniger Nussahnecreme und leichten Biskuitschichten ergänzt durch einen saftigen Nussboden und von Hand abgezogenen Nusslocken
106413, Ktn. 4 Torten **st. 17,95**



TK Mini Macarons, 6-fach sortiert BREKOR

– Stückgewicht 12 g –
eine hochwertige Zusammenstellung französischer Macronenspezialitäten. Gefertigt aus selbstgemahlener, hochwertiger Valencia-Mandeln, abgerundet mit einer feinen Creme. In den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade, Karamel, Zitrone, Pistazie, Himbeere
46953, Ktn. 1,152 kg (2 x 48 Stück)

Ktn. 37,90
(St. 0,395)



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**



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**



TK Croissants, vorgegärt fresh

– Stückgewicht 50 g –
Blätterteiggebäck in Premium-Qualität, mit 23 % Butteranteil

71327, Ktn. 6 kg (120 Stück)
Ktn. 22,20
(St. 0,185)



TK Schokobrotchen, vorgegärt BREKOR

– Stückgewicht 35 g –
Blätterteigbrotchen mit Schokostückchen

84585, Ktn. 7,35 kg (210 Stück)
Ktn. 45,95
(St. 0,219)

TK Mini-Croissants, vorgegärt fresh

– Stückgewicht 30 g –
Buttercroissants in Premium-ZQualität, mit 23 % Butteranteil

71325, Ktn. 4 kg (240 Stück)
Ktn. 26,15
(St. 0,109)



TK Pasticcini Mixbox NEU

italienische Konditoreikunst per Excellence, ideal für Buffets oder Caterings. Überraschen sie Ihre Gäste mit etwas besonderem. 30 Stück handgemachtes, fein sortiertes italienisches Kleingebäck aller Art

107242, Ktn. 1300 g (30 Stück)
Ktn. 23,10
(St. 0,77)



TK Mini-Feingebäcke, vorgegärt, Mischkarton 3-fach sortiert BREKOR

– Stückgewicht 30 g –
Blätterteiggebäck in den Sorten Croissants, Schoko-Brötchen und Rosinenschnellen

46182, Ktn. 4,05 kg (3 x 45 Stück)
Ktn. 24,95
(St. 0,185)

TK Mini-Fruchtekörbchen, vorgegärt, Mischkarton 4-fach sortiert BREKOR

– Stückgewicht 40 g –
Blätterteiggebäck in den Sorten Apfel, Erdbeer, Kirsche und Mango

46184, Ktn. 4 kg (4 x 25 Stück)
Ktn. 22,90
(St. 0,229)



Frischer Obstsalat „Summer Breeze“ fresh

– Abtropfgewicht 3300 g –
ein frischer und hochwertiger Obstsalat aus grünen Äpfeln, blauen Weintrauben, Mangos, Ananas und Wassermelonen. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet, für Bankettveranstaltungen oder als vitaminreiches Dessert zu jeder Jahreszeit

61752
Eimer 5 kg **Ei. 19,95**
(kg 4,39)



Frische Orangenscheiben fresh

– Abtropfgewicht 2000 g –
von aromatischen Orangen der Sorten Valencia sowie Navel aus Spanien und Südafrika. In ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Reich an Vitamin C, überzeugen mit ihrem süßen und saftigen Geschmack. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet und als kleiner Vitaminschub während des Tages

74235, Eimer 3 kg **Ei. 19,95**
(kg 6,65)



Frische Sweet Ananaswürfel fresh

– Abtropfgewicht 2000 g –
die Sorte MD2 aus Zentral- und Südamerika überzeugt durch ihren süßen Geschmack und ist reich an Vitamin C. In ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel geschnitten. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet und als kleiner Vitaminschub während des Tages

74285, Eimer 3 kg **Ei. 19,95**
(kg 6,65)



Frischer Obstsalat „Sunny Bites“ fresh

bestehend aus Apfel, Ananas, Orange, Wassermelone, Zuckermelone, Mango und Weintrauben. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet, für Bankettveranstaltungen oder als vitaminreiches Dessert zu jeder Jahreszeit

61752
Eimer 5 kg **Ei. 19,95**
(kg 3,99)



Frische Rosé Grapefruitscheiben fresh

– Abtropfgewicht 2000 g –
von Grapefruits der Sorte Star Ruby aus Honduras, USA und Südafrika. In ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Mild und aromatisch im Geschmack, mit einer leicht bitteren Note. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet und als kleiner Vitaminschub während des Tages

74237, Eimer 3 kg **Ei. 19,95**
(kg 6,65)



Melonenmix fresh

aus Wasser-, Honig- und Rosa Melone, reich an Vitamin A und C als bunter Mix ideal für jedes Buffet

82759, Eimer 3 kg **Ei. 16,95**
(kg 5,65)

TK Walderdbeeren NEU

lose rollend gefroren, der Hingucker im Aperitif oder Dessert

106505, Beutel 1 kg **Btl. 10,95**



Fresh Factory Fruit creates water!

Mit diesem Gedanken unterstützen wir „Viva von agua! – ein Netzwerk, das sich einsetzt für den weltweiten Zugang zu sauberem Trinkwasser! So haben wir das Projekt der Art Buckets ins Leben gerufen: Unsere freshen Früchte kommen nun im Quadrateimer mit Kunst daher. In loser Reihenfolge gestalten bekannte Künstler die Art Buckets. Den Anfang macht Rebelzer mit seiner Hamburger Street Art. Wir garantieren: für jedes verkaufte Gebinde der Freshmade-Art Buckets geht ein Beitrag an Wasserprojekte von „Viva con agua“.



Frischer Obstsalat „Fresh Family“, ohne Aufguss NEU

ein gesunder und vollwertiger Obstsalat bestehend aus Ananas, Orange, grünem Apfel, Honigmelone, Cantaloupe Melone und blauen Weintrauben

102642, Eimer 3,5 kg **Ei. 23,95**
(kg 6,843)



Frisches Topping „Mango & Passionsfrucht“ NEU

ausgewogene Süße der Mango mit dem Aroma der Maracuja, einfach lecker, als Topping für Quarkspeisen, Joghurt Cerealien oder Eiskreationen

106674, Eimer 1,5 kg **Ei. 14,95**
(kg 9,97)

Frisches Müsli „Miss Swiss“ NEU

„nach Bircher Art“ hergestellt aus hochwertigen Getreideflocken wie Einkornflocken und Dinkel (keine Haferflocken), Saaten wie Kürbis- Sonnenblumenkerne und Leinsaat, mit der Süße von Sultaninen und Sonnenblumenhonig. Abgerundet mit dem Aroma gerösteter Mandeln, der Note frisch gepresster Zitronen und die Verarbeitung von feinblättrigen Äpfeln machen mit dem ausgewogenen Verhältnis von Quark und Joghurt dies Müsli perfekt. Ein Muss für jedes Frühstücksbuffet

56586, Eimer 3 kg **Ei. 16,95**
(kg 5,65)



TK Obst



TK Obst-brunoise NEU
Obstmischung zur Herstellung von Cocktails, Fruchtjoghurt, Toppings und vielem mehr
61989, Ktn. 4 x 2,5 kg/ Beutel **kg 2,99**



Desserts wie selbst gemacht

Die wohl größte Herausforderung eines gelungenen Menüs ist das süße Finale. Hier präsentieren wir Ihnen eine Auswahl handgefertigter Dessert-Komponenten, die Sie gleichermaßen beim Bankett, auf dem Buffet oder im à la carte Geschäft einsetzen können. Je nach Produkt im ange-tauten Zustand portionieren oder einzeln entnehmen und im Kühlhaus auftauen. Mit fruchtigen Soßen, Obst oder Beeren der Saison anrichten - schneller und flexibler ist ein Dessert in Pâtisserie-Qualität kaum serviert.



TK Delice Mascarpone & Gewürz-Quitten-Gelee
leichte Mascarponecreme unter Gewürz-Quitten-Gelee mit Ingwernote auf Schokoladenbiskuit. Ideal in die gewünschte Form (Tortenstück, Rechteck, Quadrat) zu schneiden
69712, Riegel ca. 750 g **st. 13,90**

Tiefgefroren aus der Form nehmen. In angetautem Zustand portionieren
Bei +2°C bis +7°C vollständig auftauen und servieren



TK Delice von Schokoladenmousse
zweierlei Mousse von Schokolade mit unterschiedlich hohem Kakaoanteil auf einem hellem Biskuitboden auf Schokogrund, überzogen mit einer Glasur von Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Ideal in die gewünschte Form (Tortenstück, Rechteck, Quadrat) zu schneiden
53216, Riegel ca. 750 g **st. 14,90**



TK Delice Tiramisu mit Keksboden **NEU**
– Riegel 650 g –
Schicht für Schicht italienischen Dessertgenuss verspricht diese Delice aus Mascarponecreme mit Amaretto und einem hellen, in Kaffee getränkten Biskuit auf Knusperkekssboden und einer Dekoration aus Kakao
106683, Riegel 650 g **st. 15,90**



TK Birnen-Frischkäse Terrine, im Biskuitmantel **▲**
reife Birne und eine leichte Frischkäsecreme werden von einem Mantel aus Pistazienbiskuit und getrockneten Himbeeren umhüllt
88929, Riegel ca. 680 g **st. 15,90**

TK Gugelhupf „Grießmousse“ **NEU**
– Stückgewicht 55 g –
ein Dessertklassiker ist diese Grießmousse mit Zitronenabrieb und Vanille in dekorativer Gugelhupfform
107141, Ktn. 4 x 20 Stück **Ktn. 51,90**
(Pa. / 0,649 St. 12,975)



Thomas Göttinger
Inhaber, Chef-pâtissier und Ideengeber

Göttinger – erlesene Pâtisserie

Im österreichischen Waldviertel, zwischen sanften Hügeln, satten grünen Wiesen und frischen, klaren Gewässern, befindet sich unsere Dessertmanufaktur. Wir stellen alle Desserts handwerklich mit besten Grundprodukten speziell für die Gastronomie her. Tiefkühlung garantiert absolute Frische und gleichbleibend hohe Qualität. Wo es möglich ist, versuchen wir regionale Rohstoffe einzukaufen. Gluten- und laktosefreie Desserts sind für uns selbstverständlich und in einem eigenen Kapitel vertreten. Mit unseren Desserts haben Sie Ihre Kalkulation punktgenau im Griff, ersparen sich Materialeinkauf und können Auftragsspitzen sehr gut abfedern. Nehmen Sie sich mit unseren Produkten mehr Zeit für das Wesentliche – Ihren Gast!



TK Mousse **NEU**
im Dressier-/Folienbeutel
– Beutel 1 kg –
klassische Mousse im praktischen Dressierbeutel für beliebige Verwendungen wie Nocken formen, elegante Rosetten erstellen oder Tortenverzierungen. Kurze Auftauzeit von 3 h. Aufgetaut bei +5°C 4-5 Tage haltbar
106522 Mojito
106523 Tonkabohne
106521 Zartbitterschokolade
Ktn. 3 Beutel **Ktn. 25,50**
(Btl. 8,50)

Serviovorschlag
Lieferung ohne Glas,
im Dosierbeutel

TK Erdbeerlasagne **NEU**
feinste Erdbeermousse und weiße Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus
75965, Ktn. 2250 ml **Ktn. 32,95**



TK Mandel-nougatsoufflé, **NEU**
mit flüssigem Kern
– Stückgewicht 40 g –
feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé
90720, Ktn. 36 x 40 g **Ktn. 35,65**
(St. 0,99)



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

TK Schokotürmchen,
mit Himbeermark
fruchtig säuerliches Himbeermark eingebettet in ein Türmchen aus feinsten, dunkler Schokoladenmousse
86464, Ktn. 20 x 115 ml **Ktn. 35,00**
(St. 1,75)



TK Schokoladensoufflé **▶**
mit flüssigem Kern
– Stückgewicht 60 g –
der Dessertklassiker luftig, leicht und voller Schokolade, mit flüssigem Kern, warm servieren
53276, Ktn. 1,8 kg (30 Stück) **Ktn. 41,70**
(St. 1,39)





La Dolce Vita

Das Familienunternehmen aus Ulm hat seinen Ursprung am Comer See. Dort entstand vor rund 35 Jahren eine kleine „Pasticceria“, die Giovanni Forgione (Papa von Geschäftsführer Massimo Forgione) Mitte der 90er nach Ulm brachte. Heute liefert man hausgemachte italienische Backwaren und Desserts in ganz Deutschland, nach Österreich und die Schweiz. „Der Trend zum handgemachten ‘a la Oma’s Backofen’ kommt wieder zurück und dieses Kriterium können wir zu 100 % erfüllen. Das ist unsere Passion!“, so Massimo Forgione.

Geschäftsführer
Massimo Forgione



NEU

TK Schoko-Soufflé Teig

-Schale 1 kg -
Schokoladenkuchenmasse mit original belgischer Schokolade, zum Selbstportionieren und Aufbacken. Überraschen Sie Ihre Gäste mit frisch gebackenen Schoko Soufflé mit flüssigen Kern. Vielseitig einsetzbar z.B. als Basis für Kuchen oder Desserts, oder auch als Mini Soufflé. Nach dem Auftauen 3 Tage haltbar
107243, Ktn. 8 Schalen

Sch. 13,49



NEU

TK Apple Crumble

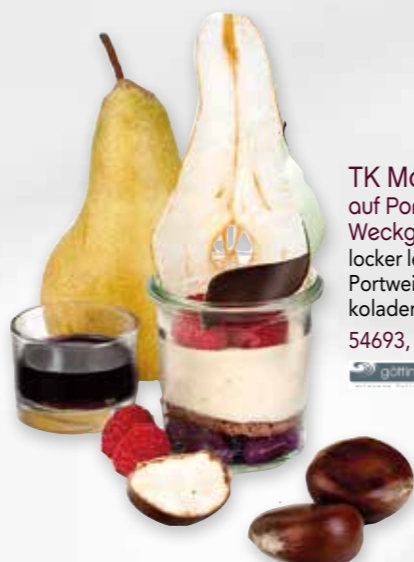
-Stückgewicht 125 g -
handgemachtes Apfelküchlein mit saftiger Creme Royal und frischen Apfelwürfel. Mit Butterstreusel bedeckt. Im Papierförmchen gebacken
107238, Ktn. 18 Stück

Ktn. 27,90
(St. 1,55)

TK Schokoladenlasagne

weiße Schokoladenmousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus
75461, Ktn. 2250 ml

Ktn. 32,95



TK Maronimousse,
auf Portweibirnen, im
Weckglas
locker leichte Maronimousse mit
Portweibirnen und feinem Schokoladenbiskuit
54693, Ktn. 12 x 80 ml
Ktn. 21,50
(St. 1,792)

TK Mozartkugel,
„Deluxe“
Pistazien- und Nougatmousse
verpackt in einem hauchdünnen
Schokoladenmantel
54697, Ktn. 12 x 110 ml
Ktn. 21,50
(St. 1,792)



TK Kugel von der Tonkabohne,
im Himbeerleder
aphrodisierendes Tonkabohnenmousse in einer
dünnen Haut aus Himbeermark
54687, Ktn. 16 x 85 ml
Ktn. 31,85
(St. 1,991)



TK Speedy weißes
Schokomousse,
mit Marillenfruchtmark
lockere weiße Schokomousse bedeckt
mit Marillenfruchtmark, für den raschen
Einsatz
58622, Ktn. 50 x 55 ml
Ktn. 37,50
(St. 0,75)

TK Speedy
Passionsfrucht
mousse,
mit Mangofruchtmark
lockere Passionsfrucht
mousse bedeckt mit
Mangofruchtmark, für den raschen Einsatz
58732, Ktn. 50 x 55 ml
Ktn. 37,50
(St. 0,75)

TK Speedy Schokomousse,
mit Himbeerfruchtmark
lockere Schokomousse bedeckt mit Him-
beerfruchtmark, für den raschen Einsatz
58310, Ktn. 50 x 55 ml
Ktn. 37,50
(St. 0,75)

TK Erdbeer Tiramisu,
im Weckglas
reichhaltige Mascarponecreme mit Oran-
genläuterzucker getränkten Biskotten und
fruchtigem Erdbeermark
54604, Ktn. 12 x 80 ml
Ktn. 21,50
(St. 1,792)



Servievorschlag
Lieferung ohne Glas



Servievorschlag
Lieferung ohne Glas



Servievorschlag
Lieferung ohne Glas



im Weckglas



TK weißes
Schokoladenmousse
weißes Schokoladenmousse in kleiner
Timbalform
104342 Ktn. 75 x 45 ml
Ktn. 44,25
(St. 0,59)

NEU



TK Grießflammeri
Grießflammeri in kleiner Timbalform
104346 Ktn. 75 x 45 ml
Ktn. 44,25
(St. 0,59)

NEU



TK Panna Cotta
Panna Cotta in kleiner Timbalform
104345 Ktn. 75 x 45 ml
Ktn. 44,25
(St. 0,59)

NEU



TK Kokos-Mango-Mousse
Kokos-Mango-Mousse in kleiner Timbal-
form
104344 Ktn. 78 x 45 ml
Ktn. 44,25
(St. 0,567)

NEU



Der König der Weine und Wein der Könige

In den traditionsträchtigen Gewölben des Schlosses des Marquis Falletti im italienischen Örtchen Barolo begann vor 200 Jahren die Geschichte dieses historischen Weines. Heute führen Anna und Ernesto Abbona das Gut in fünfter Generation weiter, um einen Wein zu erschaffen, der weiterhin seinem königlichen Namen alle Ehre macht. Seinen vollmundigen und fruchtigen Geschmack mit Akzenten von Rosen, Vanille, Lakritz und Eichenholz hat der Barolo Cannubi der besonderen Bodenbeschaffenheit, einer Zusammensetzung aus Sand, Kalk und Lehm, sowie der Reifung in teils slowenischen und teils französischen Eichenholzfässern zu verdanken.

Besuchen Sie uns auf www.gastrovinum.de



Weißer Burgunder, trocken, Weingut Fritz Waßmer, Boden QbA mit schöner Finesse und Mineralität. Von frischen Apfelaromen und leicht nussigem Abgang geprägt. 12,5 vol.%

107552
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 7,49**

Grauer Burgunder, trocken, Weingut Fritz Waßmer, Boden QbA geprägt von reifer Frucht mit schönem Schmelz, rund und klar im Aroma mit anregendem Nachhall. 13,5 vol.%

97224
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 7,95**

Riesling Einblick No. 1, trocken, Weingut Nick Köwerich, Mosel, QbA ein sehr frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von Renetteapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. 11 vol.%

91791
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,05**

Riesling für Feen und Elfen, halbtrocken, Weingut Nick Köwerich, Mosel, QbA 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. 6,55**

Dornfelder, trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz QbA hochkonzentrierte Frucht, harmonisch, samtig-weich mit schöner Länge. 13 vol.%

82790
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,80**

Dürkheimer Feuerberg Dornfelder, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA ein kräftiger Wein von tiefdunkler Farbe mit leuchtenden Reflexen und großer Geschmackstiefe. 13 vol.%

58765
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,10**

Dornfelder, halbtrocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA samtig milder Dornfelder mit Kirsch- und Waldbeeraromen und kräftiger Tanninstruktur. 12,7 vol.%

81610
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,95**

Vier Jahreszeiten Merlot, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA frisch-fruchtiger, lebhafter und verführerischer Wein. 13,5 vol.%

82944
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,30**



Anna Lena Silvaner Kabinett, trocken, Weingut Brennfeck, Franken QbA durch die kühle und lange Gärung behält der Wein seine natürlichen Aromen und seine Spritzigkeit, was ihm Lebendigkeit und Fülle verleiht. Feinfruchtige Aromen von Apfel, Birne und Limone mit feiner Mineralität. 11,5 vol.%

82840
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,95**

Bischoffinger Weißer Burgunder BB, trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA ein voller ausgewogener Wein mit langanhaltendem Finale. Passt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder mildem Käse. 13 vol.%

53860
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,55**

Bischoffinger Grauburgunder BB trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA sehr fruchtig und frisch, apart im Bukett, samtig und ausgewogen. Ideal zu geräuchertem und gebratenem Fisch, Kalbfleisch und mildem Käse. 13 vol.%

53843
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,75**



Cecilia Beretta Custoza DOC trocken, Castelnuovo knackig-frische, fein abgestimmte Cuvee. Mit animierender Frucht und einem gut strukturierten Aromenspiel, das von zartem Blütenduft über grüne Äpfel bis hin zu feinen Kräuternoten reicht. 15 vol.%

41892
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,79**

Gavi di Gavi La Piacentina DOCG trocken der Wein zeigt eine tolle Nase mit Aromen von Pfirsich, Zitrone, Grapefruit, Mandeln, Brioche, eine kühle Note, Lindenblüten und ein Hauch Würze. Am Gaumen füllig, saftig, frisch, mineralisch, feinfruchtig, zarte Würze, sehr elegant, finesenreich, betörender Schmelz und ein langer Nachhall. 13 vol.%

107263
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 9,55**

Barolo Cannubi DOCG trocken, Marchesi di Barolo, Piemont saftige Aromen von schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeere elegant-würzig, charaktervoll am Gaumen, saftige, tanninbetonte Länge. 14,5 vol.%

102381
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 39,95**

Asio Otus, Vino Varietale d'Italia, trocken die Harmonie der Rebsorten Merlot, Cabernet und Syrah ergibt einen körperreichen und ausgeprägt würzigen Wein. 13 vol.%

89390
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**



Lo Nuestro Merlot Reserva, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO dieser Rotwein überzeugt durch ein lang anhaltendes, intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanillearomen und hervorragend eingebundenen Röstaromen. 13,5 vol.%

97201 Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**

Lo Nuestro Reserva „Cuvée“, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO 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**





Salentein Portillo Malbec Rosé, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien kräftiger Rosé mit dem Duft von Rose, Kirsche und Himbeere, kräftig im Geschmack, komplex und anspruchsvoll mit ganz zartem Tannin. 12,5 vol.%
64468
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,50**

Salentein Portillo Sauvignon Blanc, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien eine frische, exotische Note harmonisiert perfekt mit der agilen Säureader und dem Sortentyp. 13,5 vol.%
76217
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,50**

Salentein Barrel Fermented Chardonnay, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien dieses unvergleichliche Bouquet von reifen Äpfeln, saftigen Birnen und buttrigem Schmelz unterstreicht den langen Abgang. 13,5 vol.%
76214
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 9,95**

Salentein Malbec, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und weich eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Finale. 14,5 vol.%
59310
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 9,95**

Salentein Primus Malbec, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien ein perfektes Zusammenspiel von dunklen Früchten, zartem Holunder und pikanten Gewürzen generiert eine gewaltige Fruchtfülle, umhüllt von weichen Tanninen und mündet in beispielloser Eleganz. 15 vol.%
76215
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 29,95**

Salentein Numina Malbec/Merlot, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien das Geheimnis dieses Blends ist die Komposition aus frischen Himbeeren, verbunden mit eingemachten Pflaumen und umspielt von weichen Tanninen der 16-monatigen Barriquelagerung. Ein fesselnder Charakter. 15 vol.%
76220
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 15,95**

Salentein Portillo Malbec, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien ein tolles Bouquet dunkler Waldbeeren, von würzigen Aromen und weichem Tannin im Abgang gekitzelt. 14 vol.%
76219
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,50**



alkoholfrei

Bio Prisecco NEU alkoholfrei herrlich erfrischend, rubinrot, eine prickelnde Cuvée aus Apfel, Aronia und Gewürzen duftet nach roten Früchten, Holunderblüten und Lavendel. Zitronenthymian und feinperlige Kohlensäure machen Lust auf mehr
106357
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,25**



Bio Appleritif „Apfel & Rose“, alkoholfrei die feine Fruchtsüße frischer, ausgereifter Äpfel vereint sich mit der zarten Rosennote zu einem raffinierten Geschmackserlebnis, 100% Bio, ohne Zuckerzusatz, ein herrlich erfrischendes Getränk für festliche Anlässe
101692
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,75**



Bio Appleritif „Apfel & Rose + Aronia“, alkoholfrei ein feiner Duft nach frischen, ausgereiften Äpfeln verbindet sich mit natürlichen Rosenausügen und dem süß-säuerlich-herben Aroma der Aronia-Beeren, 100% Bio, ein feinerherbes Getränk für festliche Anlässe
101691
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,15**



Das macht doch „Gin“



NEU
The Duke Munich Dry Gin, 45 vol.% insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze machen diesen Gin aus. Die Basis bildet das vollmundige Aroma von unbehandelten Wacholderbeeren. Abgerundet wird mit Hopfenblüten und Malz
101241
Ktn. 6 x 0,7 Liter **Fl. 23,95**

NEU
Berliner Brandstifter Gin, 43,3 vol.% handgefüllt und nummeriert. Holunderblüten, Waldmeister, Gurke und Malvenblütenergänzen die kraftvolle Wacholdernote
104867
Ktn. 6 x 0,7 Liter **Fl. 24,95**

NEU
Mombasa Club Dry Gin, 41,5 vol.% wird mit vierfach destilliertem Alkohol und einer Auswahl von natürlichen Zutaten erzeugt. Rein und kristallklar
104877
Ktn. 6 x 0,7 Liter **Fl. 19,40**

NEU
Hendrick's Gin, 44 vol.% ein Gin, der klar und kräftig mit klassischen Botanicals wie Wacholder, Koriander und Zesten von Zitrusfrüchten destilliert wird. Wer nun meint, dass liebliche florale Noten nichts in diesem Gin verloren haben, der irrt gewaltig. Mit Herzblut und Esprit mazerieren Rosenblüten und Gurke im Destillat
99410
Ktn. 6 x 0,7 Liter **Fl. 26,95**

NEU
Elephant Gin, 45 vol.% der erste Geruch erzeugt ein feines Wacholderaroma, mit einem Unterton von Latschenkiefer und weiteren Kräuternoten. Komplexer, aber auffallend glatter und blumiger, sowie fruchtiger und würziger Geschmack, den man sowohl pur oder als Cocktail genießen kann. 45 %vol.
97572
Ktn. 6 x 0,5 Liter **Fl. 26,95**



Champagne Brut, NEU Canard Duchene Leonie ein Ausnahme-Champagner durch eine Kombination aus optimaler Lagerung und dem Vorhandensein von entsprechenden Reserveweinen, mit eleganter Reife und komplexer Note, verschiedenen Fruchtaromen und getoasteten, gegrillten und würzigen Geschmacksnoten, ein Champagner für Kenner
107265, Ktn. 12 x 0,375 Liter
Ktn. 12 x 0,375 Liter **Fl. 12,95**
107266, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 21,95**
107267, Ktn. 3 x 1,5 Liter
Ktn. 3 x 1,5 Liter **Fl. 46,00**
107268, Ktn. 1 x 3 Liter
Ktn. 1 x 3 Liter **Fl. 139,00**



Champagne Authentic Rosé brut, NEU Canard Duchene ein edler Champagner aus dem Hause Canard-Duchène, der Fruchtigkeit, Intensität und Frische in sich vereint. Ein eleganter, sommerlicher Champagner, der sich als Aperitif aber auch für leicht gesüßte Desserts empfiehlt.
107269 Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 24,95**

NEU
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, 47 vol.% das Beste aus britischer Tradition, indischen Gewürzen, Kräutern und Früchten sowie reinem Quellwasser aus dem Schwarzwald vereinen sich zu einer einzigartigen Rezeptur. Die 47 handverlesenen pflanzlichen Zutaten werden in einem meisterlichen Destillationsverfahren voll zur Geltung gebracht. Die Reifung in traditionellen Steingutfässern und die Zugabe von frischen Preiselbeeren aus dem Schwarzwald verleihen dem Monkey 47 eine unvergleichliche Komplexität und Qualität und machen ihn zu einem wahren Meisterstück
51504
Ktn. 6 x 500 ml **Fl. 31,95**

NEU
The Botanist Islay Schottland Dry Gin, 46 vol.% stammt von der bekannten schottischen Destillerie Bruichladdich, die auf der westschottischen Hebrideninsel Islay liegt und enthält neben den neun klassischen Ginzutaten Angelikawurzel, Zimtkassie, Zimtbaum, Koriandersamen, Wacholderbeere, Zitronenschale, Süßholz, Orangenschale und Deutsche Schwertlilie 22 zusätzliche, rein örtliche Gewächse wie Berg Wacholder, Schwarzer Holunder, Hain Minze, Zitronenmelisse, Salbei Gamander, Liebkraut, Stechginster oder Süßholde
104870
Ktn. 6 x 0,7 Liter **Fl. 26,95**