

# 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  
Fax: 0451/ 49952-32  
info@servicebund.de  
www.servicebund.de  
www.facebook.com/service.bund



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 2018 / 2019

Unsere freibleibenden Angebote in Euro verstehen sich frei Haus, exklusive Mehrwertsteuer (solange der Vorrat reicht). Irrtum vorbehalten. VK-Preise gültig bis 31.12.2018, danach zum aktuellen Tagespreis

09/18 K30 AP

# Inhalt

Eiswürfel	Seite	3
Fleisch		
ServisaPrime Färs	4-5	
Rodeo Argentinien	6-7	
Rodeo Irland	8	
Rodeo Uruguay	9	
Rodeo Neuseeland	10	
Rodeo Neuseeland Lamm	11	
Rodeo Werbeartikel	12-13	
Iberico	14	
Kalb	15	
Wild	16-17	
Fisch		
ServisaPrime Lachs	18	
Fisch	19	
Räucherfisch	20-21	
direkt.frisch.	22-23	
Caviar	24-25	
Mermaid	26-27	
Mermaid Wild	28	
Mermaid Pure	28	
Mermaid Convenience	29	
Fingerfood	30-31	
Frisches Geflügel	32	
ServisaPrime Geflügel	33	
Schnecken	33	
Geflügel-Feinkost	34	
Pasteten & Terrinen	35-38	
TK Kräuter	39	
Antipasti	40-41	
TK Pasta	42	
Pasta frisch	43	
Pesto	43	
High Convenience	44-49	
Wurst & Schinken	50-51	
Käse	52-54	
Käsesortiment	54-55	
Gemüse frisch	56-57	
Gemüse	58-60	
Trüffel & Pilze	60-61	
Asien	62-63	
Öle	64	
Essig	65-66	
Jenf	66	
Gewürze	66-67	
Safran & Gewürze	68-69	
Bäckwaren & Bäckzutaten	70-71	
Fruchtpürees & Sirup	71	
Kuchen & Torten	72-73	
Teilchen & Gebäck	74	
Frisches Obst	75	
TK Obst	75	
ServisaPrime Desserts	76-77	
Sourcer Dessert	77	
Desserts	78-81	
Sourcer Heißgetränke	82-83	
Sourcer Werbemittel	84	
Rum	85	
Weine	86-87	
Sekt	87	

## 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 zehnten 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 AlpCubes für das besondere Getränk an. AlpCubes, das sind Früchte / Kräuter in kristallklarem Bergwasser gefroren

Neu sind auch die hochwertigen, vorverarbeiteten gefrorenen Kräuter, Kräuteröle oder auch Kräutersaucen, 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!



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. 85-87

Besuchen Sie uns auf  
[www.gastrovinum.de](http://www.gastrovinum.de)

#### 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

107265, Ktn. 12 x 0,375 Liter

Fl. 12,95

107266, Ktn. 6 x 0,75 Liter

Fl. 21,95



Eiswürfel



#### TK Himbeer Eiswürfel

– Eiswürfel ca. 30 g / Maße 30 x 30 x 30 mm –  
enthält 1 Segment Himbeere. Ideal für  
Prosecco, Sekt, Lillet Wild Berry, Eistee  
111915, Ktn. 10 Beutel x 500 g

Ktn. 49,95  
(Btl. 4,995)



#### TK Orangen-Eiswürfel

– Eiswürfel ca. 30 g / Maße 30 x 30 x 30 mm –  
enthält 1 Segment Orange. Ideal für Ape-  
rol Spritz, Campari, Gin Old Fashioned,  
Spezi, Orangensaft  
112135, Ktn. 10 Beutel x 500g

Ktn. 39,95  
(Btl. 3,995)



#### TK Zitronen-Eiswürfel

– Eiswürfel ca. 30 g / Maße 30 x 30 x 30 mm –  
enthält 1 Segment Zitrone. Ideal für  
Wodka Lemon, Cuba Libre, Ramazotti,  
Jägermeister, Gin Sour, Gin Tonic, Cola  
112136, Ktn. 10 Beutel x 500 g

Ktn. 39,95  
(Btl. 3,995)



#### TK XL Rosmarin Eiswürfel

– Eiswürfel ca. 80 g /  
Maße 48 x 48 x 50 mm –  
enthält 1 Segment Rosmarin.  
Ideal für Gin Tonic

112137, Ktn. 10 Beutel x 500 g

Ktn. 44,40  
(Btl. 4,44)

Wir sind AlpCubes



Günther Schmieder  
Geschäftsführung der  
Genuss-Manufaktur

Die AlpCubes eignen sich besonders für kreative Begrüßungsdrinks, Aperitifs, Cocktails, Lifestyle Getränke und Longdrinks. Außerdem sind sie ein Blickfang und Geschmacksgeber für Mineralwasser, besonders in Wasserkaraffen, sowie als Dekoration für Buffet und Champagner.

Durch ein besonderes Gefrierverfahren erhalten die Eiswürfel eine sehr hohe Dichte, tauen langsamer auf und sind somit viel länger im Einsatz als herkömmliche Eiswürfel.





# Servisa<sup>★</sup> PRIME

## 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 geborene, aufgewachsene, geschlachtete und zerlegte Tiere



#### 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.

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



### Saucen Tipp



**Hot Chipotle Dip**  
– Beutel 1000 g – der scharfe Dip aus geräucherten Jalapeno-Chili passt mit seiner fruchtig-süßen Note zu vielen Fleischarten, Fisch und gegrilltem Gemüse  
107153, Ktn. 4 Beutel **Btl. 11,40**



**Tomaten-Kräuter-Salsa**  
– Beutel 1000 g – ein Multitalent aus sonnengereiften 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. 9,99**



**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.



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

### GASTROVINUM Wein-Tipp

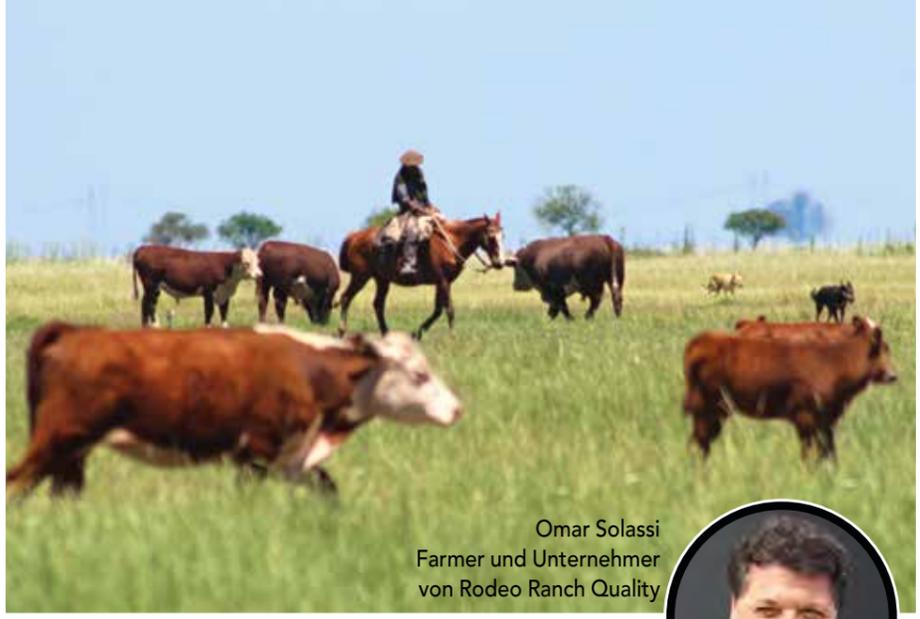
**Dornfelder**, trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz QbA  
im Holzfass gereift, sehr samtiger, fruchtiger Rotwein mit harmonisch eingebundener Tanninstruktur. 13 vol.%  
82790, Ktn. 6 x 0,75 Liter



**Fl. 4,55**

Fleisch-Sommelier / Fleisch-Botschafter Ludwig Maurer

„Gutes Fleisch braucht einen guten Bauern, einen guten Schlachter und einen guten Koch.“



Omar Solassi  
Farmer und Unternehmer  
von Rodeo Ranch Quality



Omar Solassi

**UNSERE QUALITÄT  
AUS ARGENTINIEN**

- **NATÜRLICHE, ARTGEGRECHTE 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

**VORPORTIONIERTER  
RINDER-STEAKS**

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

**SAUCEN TIPP**

**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**

**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**

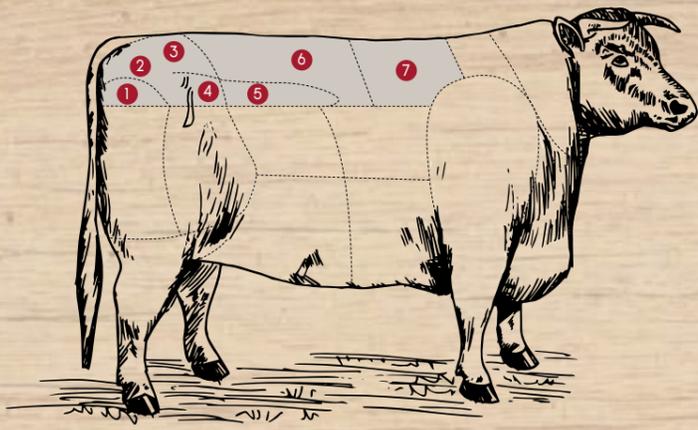
**BBQ-Sauce**  
servierfertige, rauchige Dip-Sauce aus fruchtigen Tomaten, Knoblauch, Chili und Worcestersauce, abgerundet mit einer Karamellnote  
58932, Flasche 250 ml **Fl. 2,35**  
Ktn. 12 Flaschen  
58949, Flasche 2 Liter **Fl. 6,75**  
Ktn. 6 Flaschen



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

**Wein-Tipp**

**Salentein B3 Merlot, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien**  
die Symbiose aus einer Fruchtfülle reifer Paprika, cremiger Vanille und dezenter kubanischer Zigarren verleiht diesem Merlot trotz weicher Tannine einen kräftigen Abgang. 13,5 Vol.%  
111726, Ktn. 6 x 0,75 Ltr. **Fl. 9,95**



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



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



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



**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 Rindersteaks in gewünschter Stärke geschnitten werden  
54223, Ktn. ca. 11 kg (8 Stücke) **TP.**



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

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



Stefan Marquard und Lucki Maurer geben Tipps zur Zubereitung von Picanha.  
[youtu.be/s\\_\\_YE7ov4L7Q](https://youtu.be/s__YE7ov4L7Q)

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



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 ca. 450 g – besonders aromatisch, sauberes Fleisch zum Schmoren. Achtung: Die Schmorzeit kann über drei Stunden betragen  
102845, Ktn. ca. 7,2 kg (4 x 4 Packungen) **TP.**



**Frisches irisches T-Bone-Steak**

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



**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 saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

ohne Fettdeckel

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

mit Fettdeckel

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

– Stückgewicht ca. 5 kg+ –  
102835, Ktn. ca. 10 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 gemäßigt, 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 Fettstrand. 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 Medailonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

63168, Ktn. ca. 11 kg (6 Stücke) **TP.**



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

63166, Ktn. ca. 15 kg (5 Stücke) **TP.**

**Wein-Tipp** GASTROVINUM

Jalentein Portillo Merlot, trocken, Bodegas Jalentein, Valle de Uco, Argentinien  
Aromen dunkler Früchte und leicht gedünsteter Paprika. Am Gaumen sanft und harmonisch mit langem und gefälligem Abgang.  
13,5 Vol.%  
110557, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.  
**Fl. 5,95**



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.**



### Acryl-Bilder

Verschiedene Motive im DIN-A2 Format, auf Wunsch erhältliche Motive: „Rind auf Wiese“, „Jeep auf Weide“, „Grill“, „Gaucho“, „Gaucho fängt Rind“, inkl. Aufhängung  
1 Stück **St. 49,00**



## DAS RODEO STEAKHOUSE-KONZEPT

Die Marke Rodeo Ranch Quality ist vor allem für exzellente Fleischzuschnitte bekannt. Seit dem Start im Jahr 2011 wurde die Produktrange aufgrund der großen Nachfrage auf mittlerweile gut 20 Zuschnitte aus vier Ländern erweitert. Mit der Premiere des Rodeo Steakhouse-Konzept auf der FoodSpecial Stuttgart im Rahmen der Intergastra 2018 zeigt der Service-Bund, dass Rodeo mehr als nur eine Fleischmarke ist. Ob Service-Bekleidung, Tisch-Deko, Original Rodeo Steakpfeffer, würzige Saucen oder korrespondierende Weine - wir bieten ihnen ein umfassendes Kommunikationskonzept rund um Rodeo Ranch Quality.



### Klemmbrett

Aus Eichenholz im DIN-A4 Format mit der Bezeichnung „Ranch Quality“, ideal für Ihre Tageskarte  
106765, 1 Stück **St. 9,20**

### Speisefähnchen

106760, neutral  
106763, english / rare  
106762, medium  
106761, well done  
50 St./Päckchen  
je Pck. **3,06**

### Kännchen

Fassungsvermögen ca. 0,4 L. Für Saucen oder als Deko geeignet  
107913, 1 Stück **St. 5,69**



### Aufkleber

107917, 1 Stück **St. 0,04**



### Streichhölzer

106986, Ktn. à 100 Schachteln  
Ktn. **15,38**

### 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  
Einheit alle 1 Stück **St. 21,00**  
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)  
Einheit alle 1 Stück **St. 21,00**  
106775, Bistroschürze 100x100  
**St. 13,31**

### Halstuch

Rot mit weißer Stierkopf-Beflockung  
106792, 1 Stück **St. 5,20**



### Ansteckbutton

107916, 1 Stück **St. 0,80**



### Stempel

106985, 1 Stück **St. 1,99**

### Hut

106793, 1 Stück **St. 12,60**



### BITTE ERFRAGEN SIE DIE AKTUELLEN PREISE BEI IHREM FACHBERATER

Eine aktuelle Übersicht finden Sie unter: [www.rodeo-steak.de/fur-gastronomen/Werbemittel.html](http://www.rodeo-steak.de/fur-gastronomen/Werbemittel.html)



### Tischaufsteller

Mit dem Rodeo Logo gebrandet, aus Vollholz  
106771, kurz (5 x 3 x 3 cm) **St. 2,45**  
106772, lang (21 x 3 x 3 cm) **St. 2,90**

### Speisekarte („Steakkarte“)

Feste Klappkarte mit Clip für DIN-A4-Einleger  
106768, 1 Stück **St. 1,30**

### Einleger

Weißer bedruckbarer DIN-A4 Einleger mit dem Schriftzug „Angebot“ als Überschrift  
106770, 1 Stück **St. 0,04**

### Aufsteller Karte

Beidseitig bedruckbare Aufsteller-Karte „Steak des Tages“ im DIN-A5 Format  
106769, 1 Stück **St. 0,03**



### Postkarten

107022, „Rodeo Drive“  
107023, „Lieber medium als size zero“  
107024, „Auftrags-Griller“  
107026, „Branchenexperte“  
107027, „Kein Rind von Traurigkeit“  
1 Stück (15 x 10 cm) **St. 0,06**

### Tischset

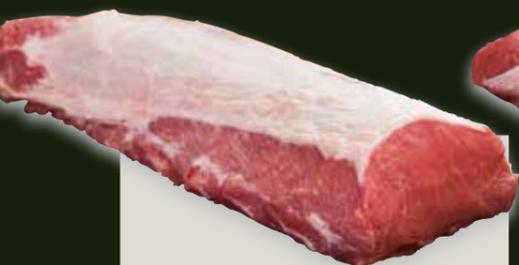
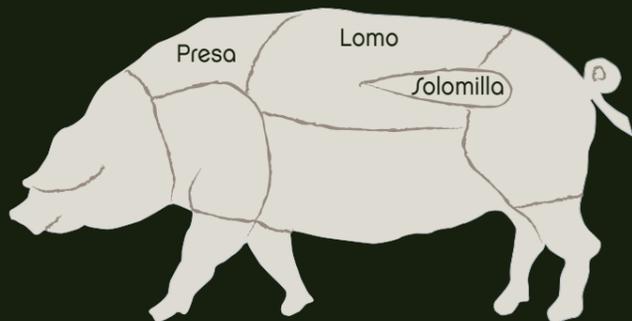
Im DIN-A3 Format mit einer Übersicht der Rodeo Fleischproduzenten  
106774, 1 Stück **St. 0,05**





### Das edle Schweinefleisch aus Spanien

Das iberische Schwein ist eine in Südwestspanien und Portugal heimische, halbwilde Schweinerasse, 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 – feinst 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 17,99**



**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**



**TK Kalbsleber, in Scheiben**  
– Portionsgewicht ca. 120 g – einzeln entnehmbar, gleichmäßige Scheiben, perfekt zum Grillen  
93359, Ktn. 5,5 kg (ca. 40 Scheiben) **kg 10,99**



**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 Schmorgarichte, ein Klassiker als „Joue de Boeuf“  
46745, Ktn. 2 x 2,5 kg **kg 11,99**



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



**Ekro**  
CONTROLLED QUALITY VEAL

### Hochwertiges Kalbfleisch aus tierfreundlicher Haltung

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

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



Wild

Wild mal ganz anders



TK Hirschburger Patties, roh

– Stückgewicht ca. 180 g – nur edle Teilstücke aus dem Hirschrücken-, der Hirschkeule, Hirschschulter, Hirschsnacken und Hirschbrust werden für diesen hochwertigen Burger verwendet, eine Spezialität für das besondere Grillvergnügen  
103770, Ktn. ca. 4,5 kg (ca. 25 Stück) **kg 15,99** (St. 2,88)



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

**kg 11,99**



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

**kg 8,99**



TK Rehkeulen, mit Knochen

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

**kg 10,99**



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 13,99**



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  
56371, 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 34,99**



TK Fasonenbrustfilets, ohne Haut

– Stückgewicht ca. 80 - 170 g – ohne Knochen, mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel  
95058, Ktn. 10 x 1 kg

**kg 11,99**

**GASTROVINUM Wein-Tipp**

**Dornfelder, trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz QbA**  
im Holzfass gereift, sehr samtiger, fruchtiger Rotwein mit harmonisch eingebundener Taninstruktur. 13 vol.%  
82790, Ktn. 6 x 0,75 Ltr. **Fl. 4,55**

**Malbec Aires Andinos Mendoza trocken, Argentinien**  
ausdrucksvoll und fruchtig mit Noten dunkler, reifer Waldbeeren und Anklängen an Lakritze; weich und zugänglich. 12,5 Vol.%  
110236, Ktn. 6 x 0,75 Ltr. **Fl. 3,95**



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**



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**



Wild



TK Mufflonkeulen, ohne Knochen

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

**kg 9,99**



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.



Fotos: Maier/Wild

**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 das Team rund um Simon Nesse Økland 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,**  
mit Haut, Trim D, pre rigor, mit Stehgräten (*Salmo Salar*)  
– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg –  
in Kaltschlachtung verarbeitet (pre rigor).  
Superior-Qualität mit festem roten Fleisch.  
Superfrisch, da nach dem Fang sofort ver-  
arbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten  
verwendet  
42821, Stück ca. 1,4 - 1,8 kg **TP.**



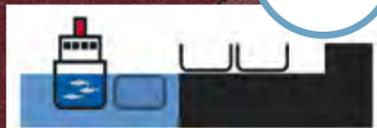
**TK Premium Lachsfilets,**  
ganz, mit Haut, Trim D  
(*Salmo salar*)  
– Seite ca. 1,4 - 1,8 kg, einzeln vakuum-  
verpackt –  
aus Norwegen, festes Fleisch durch Her-  
stellung im Kaltschlachtverfahren. Beste  
Qualität durch schnelle Verarbeitung di-  
rekt vor Ort. Hohe Produktsicherheit  
durch zertifizierten Zucht- und Produkti-  
onsbetrieb. Praktisch grätenfrei  
96308, Ktn. 10 kg **TP.**



Ideengeber Simon Nesse Økland

Vom Fang bis zur Verpackung in nur 4 Stunden.

4h  
Garantie



Der lebende, fangfrische Lachs wird angeliefert.



Der Lachs kommt dann in die Transfer-Box.



Dann wechseln die Fische vor dem Schlachten in einen Kältetank mit 2 °C kaltem Wasser. Dieser Prozess ist einzigartig und patentiert.



Innerhalb von weniger als 4 Stunden werden Haut und Gräten entfernt, während die Lachse noch in der Kältestarre verweilen.

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



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, Hüsken GmbH & Co. KG, Pleiss GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Xaver Troiber e.K., Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.



**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. 18,468)



**TK Atlantik-Rotzungenröllchen,**  
mit getrüffeltem Wirsing und Riesengarnele

– Stückgewicht 85 g –  
garniert mit einer Riesengarnele,  
Korianderblättchen und einem  
kleinen Sommertrüffel  
95710, Ktn. 4,08 kg  
(3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)  
**Pa.\* 28,64**  
(St. 1,79)



**TK Atlantik-Rotzungenröllchen,**  
mit Blattspinat

– Stückgewicht 85 g –  
verfeinert mit Zwiebelwürfeln,  
Butter, Salz und Pfeffer  
91186, Ktn. 4,08 kg  
(3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)  
**Pa.\* 23,84**  
(St. 1,49)



**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\* 14,95**  
(St. ca. 1,644)



**TK Wolfsbarschfilets**  
„Loup de mer“, mit Haut  
(*Dicentrarchus labrax*)

– Stückgewicht 100 - 120 g –  
mageres, festes Fleisch, prak-  
tisch grätenfrei. Ideal zum Grillen,  
Backen und Braten  
91484, Ktn. 5 x 1 kg  
(5 x 900 g netto) **kg\* 15,49**  
(St. ca. 1,703)

**TK Thunfisch-Loins**  
(*Thunnus albacares*)

– Stückgewicht ca. 2 - 7 kg –  
die beste Wahl zur Herstellung von  
Sushi und Sashimi  
101687, Stück **kg 18,95**



**TK Thunfisch-Steaks,**  
aus dem Loins geschnitten  
(*Thunnus albacares*)

– Stückgewicht ca. 200 g –  
festes vorportioniertes Fleisch, ideal zum  
Grillen und Braten  
108171, Stück **kg 19,99**  
(St. ca. 3,998)



**TK Seealgen-Salat**

„Goma Wakame“, mariniert,  
mit Sesam  
als Beilage zu Sushi und asiati-  
schen Fischspezialitäten, nur  
auftauen und servieren  
98167, Ktn. 12 x 1 kg  
**Btl. 6,49**



**TK Steinbeißer-Bäckchen,**  
ohne Haut, praktisch  
grätenfrei  
(*Anarhichas lupus*)

– Stückgewicht ca. 50 - 80 g –  
ideal zum Braten, mit festem  
Biss und dem vollen Steinbei-  
bergeschmack  
81628, Ktn. 3 kg (2,7 kg netto)  
**kg\* 12,49**

**TK Fischteller „Mittelmeer“**

(*Sparus auratus*, *Parupeneus Heptacanthus*, *Zeus faber*)  
bestehend aus: 1 - 2 Rotbarbenfilets ohne Haut, 1 Doradenfilet mit Haut,  
1 St. Petersfischfilet ohne Haut  
102331, Ktn. 3 kg (2,7 kg netto = 15 Portionen) **Ktn.\* 67,35**  
(Port. ca. 4,49)



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

**Servisa**  
PRIME



TK Saiblings-Doppelfilets, mit Haut, geräuchert  
– Stückgewicht ca. 180 g – nach einem traditionellen Hausrezept mariniert und im Ganzen geräuchert, von Hand filetiert, einzeln vakuumverpackt

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, vorgeschritten in feste dünne Scheiben, ohne Muskeldreieck, auf Gold-Tray

45748, Ktn. 10 kg (10 Seiten)

TP.



a) Saiblings-Doppelfilets

66355, Ktn. 2 kg kg **23,98**  
(St. ca. 4,316)

b) Forellen-Doppelfilets

66354, Ktn. 2 kg kg **20,98**  
(St. ca. 3,776)



Premium Norwegischer Räucherlachs, geschnitten

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

86662, Ktn. 1,5 kg (3 Seiten)

Seite **17,99\***



TK Lachspralinen, Mischkarton 5-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 10 g – handwerklich gefertigte Lachspralinen in 5 verschiedenen Formen, gefüllt mit Frischkäse

64459, Ktn. 8 x 150 g (8 x 15 Stück)

Pa. **7,77**  
(St. 0,518)

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.



Servisa

TK Norweger Heilbuttfilets, kaltgeräuchert, geschnitten (Reinhardtius ippoglossoides) ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik

102304, Packung 500 g

Pa. **12,95**

FIEDLER

Geräucherter Schwarzer Heilbutt, in Scheiben

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

54245, Ktn. 10 Seiten

kg **26,99**



TK Räucherfisch-Happen

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

102098, Tray 1000 g (42 Stück)

kg **24,95**  
(St. 0,594)



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**

FIEDLER

Geräucherte Makrelenfilet-Happen, Mischkarton 5-fach sortiert

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

54250, Ktn. 4 x 1,5 kg

(4 x ca. 30 Stück)

kg **18,99**



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 **29,95**  
(Port. ca. 1,198)



FIEDLER

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**



FIEDLER

Räucherfisch-Sortiment, Mischkarton

– Schale 1,5 kg – ein Sortiment bestehend aus Heilbutt, Buttermakrele, Stremellachs und verschiedenen gewürzten Makrelenfilets

54251, Ktn. 4 x 1,5 kg

kg **20,99**



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 **11,49**  
(St. ca. 1,264)

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

Räucherfisch

Servisa

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.

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 **13,49**  
(St. ca. 0,337)



### 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).

### 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](mailto:sven-uwe.kempe@servicebund.de)



**Frisher 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.**



**Frisher 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.**



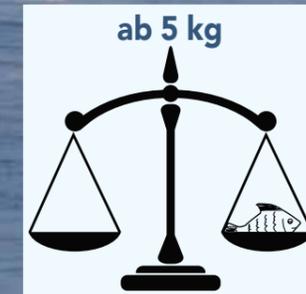
**Frisher Wolfsbarsch**, ausgenommen, mit Kopf (Dicentrarchus labrax)  
– Stückgewicht 400 - 600 g – das schneeweiße, zarte Fleisch des auch Loup de mer genannten Edelfisches. Schmeckt einfach köstlich und gehört zum Feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Fans, dass der Wolfsbarsch kaum Gräten hat  
42750, Stück 400 - 600 g **TP.**



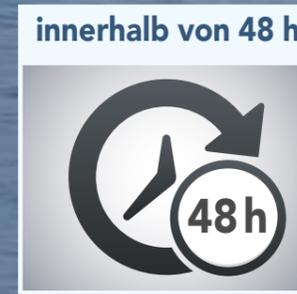
**Frisher Nordsee-Seezunge**, ausgenommen, mit Kopf (Solea solea)  
– Stückgewicht 300 - 400 g – gehört zur Ordnung der Plattfische und hat festes, weißes Fleisch. Sie kann gedünstet oder gebraten werden und wird meistens als ganzer Fisch serviert  
42426, Stück 300 - 400 g **TP.**

## Frish, 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!



**Frisher 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.**



**Frisher 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.**



**Frisher Seelachs-Portionen**, ohne Haut, ohne Gräten (Pollachius virens)  
– Stückgewicht 200 g – in gleichmäßige Portionen geschnitten, praktisch grätenfrei. Fest im Biss, aromatisch-kraftig im Geschmack und leicht zuzubereiten, sind sie ideal für den alltäglichen Fischgenuss  
107871, Stück ca.200 g **TP.**



**Frisher 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.**



**Frisher 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.**



<http://bit.ly/clipdirektfrisch>



### 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.

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



**Snack Pack**  
bestehend aus einem Glas 50 g Forellen Caviar natur, einer Schieferplatte, einem Kunststofflöffel, einer Tüte Kesselchips 40 g und Sylter Meersalz  
107207, Set

Set **8,95**



**Perlmutterlöffel**

107206, Größe 7 cm Stück **St. 2,79**  
107205, Größe 11 cm Stück **St. 9,49**



**Caviar-Präsentationsdose**

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)



**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 – Caviar veredelt jedes Gericht.

**Tipps für den perfekten Caviar-Genuss:**

- Je nach Fisch und Fanggebiet unterscheidet sich Caviar in Geschmack, Farbe und Körnung. Ebenso die Haltbarkeit je nach Aufbereitung: Frischer Caviar im Vakuum hält sich ca. 3 Monate. Pasteurisierter Caviar 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% Rogen und bis max. 4% Salz – sonst nichts.

**Wein Tipp**



**Cerasuolo D'Abruzzo Borgate**, trocken, DOC  
Frischer fruchtiger Duft mit charakteristischem Geruch von Weichselkirsche mit blumiger Note, am Gaumen frisch und spritzig mit lebendiger Säure.  
78023, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,05**



**Grauer Burgunder**, trocken, Weingut Fritz Waßmer, Baden QbA  
geprägt von reifer Frucht mit schönem Schmelz, rund und klar im Aroma mit anregendem Nachhall. 13,5 vol.%  
99724, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 8,40**



**Lugana Ca'Nova Cecilia Beretta**, trocken, Veneto DOC  
ein fruchtiger Wein mit floralen Noten, leichter Würze und feiner Säure. Charmanter Begleiter zu vielen leichten Gerichten. 12,5 Vol.%  
99752, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 8,90**



**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. 14,95**



**Forellen Caviar**

– Dose 125 g –  
aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn, direkt nach der Ernte nach klassischer Malossol Methode verarbeitet, d.h. dem Rogen wird zur Konservierung ausschließlich Salz zugeführt. Die natürliche Farbe ist golden bis lachsfarben. Ideal mit Crème fraîche zu Blinis  
59910, Dose 125 g **Ds. 12,49**



**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. 54,90**



**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. 5,49**



**Siberian Malossol Caviar**

(Acipenser baeri)  
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. 8,49**  
107209  
Dose 50 g **Ds. 34,90**



**Caviar, Ossetra Malossol**  
(Acipenser gueldenstaedti)

– Dose 10 g –  
vom Ossetra Stör aus Aquakultur. Aufgrund seines festen, großen und glänzenden Kornes sowie des nussigen Geschmacks ist es DER Caviar der Spitzengastronomie. Unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt  
59908, Dose 10 g **Ds. 11,49**  
69778, Dose 50 g **Ds. 49,90**

**Deutscher Caviar**

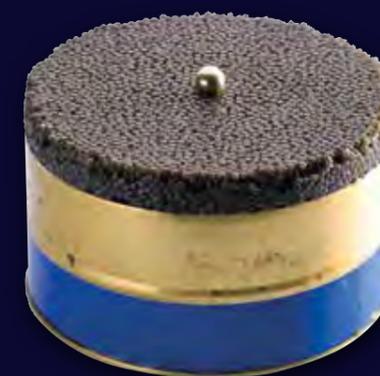
– Glas 100 g –  
hat ein kleines, schwarzes Korn und ist knackig, würzig und leicht gesalzen. Er wird aus Seehasenrogen hergestellt und kommt als Wildfang aus den kalten, klaren Gewässern des Nordatlantiks  
60198, Glas 100 g **Gl. 2,99**



Markus Rüscher, Geschäftsführer/ Gesellschafter

**Caviar muss nicht teuer sein**

„Fragen Sie mal die Kunden, was Ihnen zu Caviar 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 Caviar muss tatsächlich nicht teuer sein!! Daher will AKI und sein GF Markus Rüscher den Caviar 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“ ...“





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\* 9,99

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\* 27,49



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\* 11,79  
(St. 1,179)

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

kg\* 11,79  
(St. 1,179)

### 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



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 12,49



### 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\* 17,95

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

kg\* 14,95

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



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\* 12,49

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

kg\* 11,49

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

kg\* 9,99

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

kg\* 8,99



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\* 10,99

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

kg\* 8,99



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.



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



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 11,49**



TK argent. Rotgarnelen, ohne Kopf, mit Schale, roh, Easy-Peel (Pleoticus muelleri)  
 – 8 - 12 Stück per kg – entdarmt, Single Frozen, aus Wildfang  
 108984, Ktn. 10 x 900 g (10 x 800 g netto)  
**Btl\* 16,95**



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 Muschelfleisch. Aus Schottland, gefangen im Nordostatlantik  
 42242, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)  
**kg\* 36,95**



TK Garnelenspieße „Black Tiger“ Garnelen, roh, Real Count (Penaeus monodon)  
 – Spieß ca. 70 g – jeweils 5 rund gesteckte, geschälte Garnelen, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar  
 75027, Ktn. 10 x 700 g (630 g netto = 10 x 10 Stück) **Box\* 14,95 (St. 1,495)**



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 erhalten nur Produkte, die in ihrer ursprünglichen Weise gehandelt werden!

- ohne Zusätze
- besonders geringe Schutzglasur

Zu den Mermaid Pure Produkten zählen u. a. Black Tiger Garnelen, Norwegische Eismeergarnelen, vorgesteckte Garnelenspieße sowie Jakobsmuschelfleisch.



TK Butterfly Shrimps (Litopenaeus vannamei)  
 – Stückgewicht ca. 15 g – Garnelen im Backteig mit Schwanzsegment  
 101677, Ktn. 10 kg (10 x 1 kg)  
 Fritteuse 4-5 Min. **kg 8,99**



TK Torpedo Shrimps (Litopenaeus vannamei)  
 – Stückgewicht ca. 15 g – Garnelen im Backteig mit Schwanzsegment  
 101678, Ktn. 10 kg (10 x 1 kg)  
 Fritteuse 4-5 Min. **kg 8,99**

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 9,99**  
 Fritteuse 7 Min.



### Convenience-Produkte in Mermaid-Qualität

Das Mermaid Seafood-Sortiment umfasst auch hochwertige verarbeitete Produkte mit Garnelen: Mermaid Convenience. Probieren Sie jetzt sechs asiatische Delikatessen, perfekt geeignet für Flying Buffets, Eventcatering, Themenwochen und mehr!

Vertrauensvolle Kooperation mit ausgewählten Herstellern, Produktsicherheit und Transparenz sind die Basis für alle Mermaid Produkte – das gilt auch für die Convenience-Artikel. Das bestehende Angebot an Garnelen und Kammuscheln in den Ranges Basic, Pure und Wild wird mit der Produktlinie Mermaid Convenience um Fingerfood-Spezialitäten ergänzt. Ausgangsprodukt sind hier White Tiger Garnelen (Litopenaeus vannamei) aus Aquakultur in Vietnam. Alle angebotenen Artikel genügen hohen Ansprüchen in puncto Geschmack und Optik, Hygiene, Qualitätskontrollen 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 erfahrenem Küchenpersonal.



Service-Bund Facheinkäufer Dennis Orth in Asien.



**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)

Ktn. **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 Wantan 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)

 **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, 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)



**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)



**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)

**Dip-Tipp**

**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. **3,49**



**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)



**Frische Barbarie Entenbrust**, trocken geschlachtet, von weißfiedrigen Tieren, mit Haut, ohne Knochen. Ideal zum Braten oder Grillen, wobei die dicke, aufliegende Fettschicht mit einem scharfen Messer rautenförmig eingeritzt wird. Dadurch zieht sich das Fett nicht zusammen und die Entenbrust bleibt in ihrer schönen Form

weiblich  
– Stückgewicht ca. 200 g –  
113809, Ktn. ca. 6 kg (15 x 2 Stück)  
**kg 13,49\***

männlich  
– Stückgewicht ca. 340 g –  
ist deutlich größer als die weibliche  
113810, Ktn. ca. 6,12 kg (9 x 2 Stück)  
**kg 11,95\***

**Frische Maishähnchenbrust Supreme**  
– Stückgewicht ca. 190 g –  
feines Brustfilet von jungen Maishühnern mit dem ersten Glied des Flügels, eine beliebte Geflügelvariation aus Frankreich. Schöne gelbe Färbung durch die Fütterung von Mais und köstlich im Geschmack  
113807, Ktn. ca. 6,08 kg (8 x 4 Stück)  
**kg 7,49\***



**Frische Perlhuhnbrust Supreme**  
– Stückgewicht ca. 170 g –  
feines Brustfilet von jungen Perlhühnern aus Frankreich, mit dem ersten Glied des Flügels. Deutlich dunkleres und saftigeres Fleisch als von herkömmlichen Hühnern. Im Geschmack wie Wildgeflügel  
113806, Ktn. ca. 6,12 kg (18 x 2 Stück)  
**kg 11,49\***



**LEON DUPONT**  
Unsere Philosophie  
Unser KNOWHOW

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

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

Deswegen sind die Enten von der Gastronomie so geschätzt.

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

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



**Frische Hähnchenbrustfilets, mit Haut**  
– Stückgewicht ca. 170 g –  
mageres Hähnchenbrustfilet zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß  
113811, Ktn. ca. 5,44 kg (8 x 4 Stück)  
**kg 8,49\***

\* Preis gültig bis 31.10.2018

salmonellenfrei<sup>1</sup> • halal<sup>2</sup>



**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 salmonellenfrei<sup>1</sup> und kein präventiver Einsatz von Antibiotika garantiert werden.

- Saubere Aufzucht und moderne Produktion
- Kein präventiver Einsatz von Antibiotika
- Salmonellenfrei<sup>1</sup>
- Halal<sup>2</sup>
- Zertifizierte, vertraglich gebundene Landwirte
- Bessere Lebensbedingungen
- 100%-ige Rückverfolgbarkeit
- Kontrollierte Futtermittel
- Qualitätsstandards



▲ **TK Hähncheninnenfilets**, natur, ohne Haut  
– Stückgewicht 70 g –  
mageres 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  
saftige Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß, einzeln entnehmbar. Die ServisaPrime Hähnchen werden ausschließlich in Dänemark geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt, sind halal und salmonellenfrei

83305  
Stückgewicht 140 g, kalibriert  
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 18 Stück)  
**Ktn. 36,45**  
(kg 7,29/ St. ca. 1,012)

<sup>1</sup> Alle Hähnchen aus dem ServisaPrime-Programm werden vor der Schlachtung auf Salmonellen-Freiheit getestet.

<sup>2</sup> 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.

83308  
Stückgewicht 180 g, kalibriert  
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück)  
**Ktn. 36,45**  
(kg 7,29 / St. ca. 1,301)

102672  
Stückgewicht 200 g, kalibriert  
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 13 Stück)  
**Ktn. 36,45**  
(kg 7,29/ St. ca. 1,401)



▲ **TK Hähnchenkeulen**, natur  
zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal für Mensen, Altenheime und Kindergärten, einzeln entnehmbar. Die ServisaPrime Hähnchen werden ausschließlich in Dänemark geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt, sind halal und salmonellenfrei

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)



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



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



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



**TK 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 49,90**  
 (Scheibe ca. 2,495)

**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 59,90**  
 (Scheibe ca. 2,396)



**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. 16,95**  
 (St. ca. 0,513)



**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 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. 20,50**



**TK Delice Gänseleber mit Pflaumenröster auf Walnuss-Cranberriebrot**  
 bei dieser auf Walnuss-Cranberriebrot geschichteten Delice bildet Pflaumenmus den fruchtigen Ausgleich zum vollmundigen Gänseleberparfait, der vielseitig portionierbare Riegel ist mit Cranberries, Walnüssen und Pistazien garniert  
 107143, Riegel ca. 700 g  
**st. 35,90**



**TK Delice BBQ Chicken** **NEU**  
 mit geräucherter Paprika  
 Mit BBQ-Gewürz, Schnittlauch und Estragon marinierte Poulardenbrust und sahnige, pikant-würzige Farce aus geräucherter Paprika auf lockerem Buchweizenbrot.  
 112186, Riegel 640 g  
**st. 18,90**



**TK Delice Lachstatar** **NEU**  
 auf grünem Spargelmousse  
 mariniertes Lachstatar mit Orangenschale und Schnittlauch auf einer Mousse vom grünen Spargel  
 112185, Riegel 760 g  
**st. 23,90**

**Sauce**



**Cumberland-Sauce**  
 – Beutel 770 ml / 1000 g – ideal zu Wild-, Geflügel-Pasteten und Terrinen  
 107249, Ktn. 4 Beutel **Btl. 9,99**

**Delikatesse mit Geschichte**



Die Spezialitäten aus fein gewürzter Fleisch-, Wild-, Geflügel-, oder Fischfarce, die schon die Sumerern der Antike kannten, wurden zu Beginn des 11. Jahrhunderts in Frankreich weiterentwickelt und erlebten 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 (S. 38) oder Terrinen (S. 36-37).



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



**Terrine von Wildschwein mit Preiselbeeren** ▲  
würzige Wildschweinfarce mit Preiselbeeren sowie einer leichten Wacholdernote  
51027, Stück ca. 900 g **St. 17,50**



**NEU** **Terrine Poularde**  
mit Cranberries im Baconmantel  
eine von geräuchertem Bacon umhüllte Poulardenfarce mit Poulardenstücken in Tunnelform. Akzente setzen fruchtige Cranberries und grober Pfeffer  
112188, Riegel 700 g **St. 17,90**



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



**Terrine von Rehwild mit Waldpilzen** ▼  
rustikale Terrine aus Rehwild und verschiedenen Waldpilzen mit leichter Wacholdercremenote und winterlichen Aromen  
88907, Stück ca. 950 g **St. 19,30**



**Terrine von Zander & Lachsforelle** ▲  
helle Zanderfarce und feine Fischfarce mit Kräutern und einem Filetkern von der Lachsforelle  
51023, Stück ca. 900 g **St. 24,90**

**Terrine von Räucherlachs mit Dill** ▶  
eine edle Fischspezialität mit frischem Dill, als Vorspeise oder für das Buffet  
51022, Stück ca. 950 g **St. 18,20**



**Terrine Tafelspitz-Fülze mit Meerrettich** ▲  
Streifen von gekochtem Tafelspitz und Wurzelgemüse, in eigenem Sud geliert, mit einer Spitze aus Meerrettichsahne verfeinert  
61413, Stück ca. 850 g **St. 22,90**



**NEU** **TK Terrine Räucherforelle mit Ingwer-Chutney**  
Räucherforellen-Mousse mit Kerbel und Schnittlauch. Geschmackvoll mit einem zitronig-frischen Ingwer Chutney, getoppt mit Karotten, Sellerie und Lauch  
112189, Riegel 700 g **St. 15,90**



Wein-Tipp



**Salentein Portillo Sauvignon Blanc**, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien eine frische, exotische Note harmoniert perfekt mit der agilen Säureader und dem Sortentyp. 13,5 vol.%  
76217, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**



**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. 5,95**



Ein echter Hingucker

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



**Pastete von Kalb mit Pistazien**  
eine leichte Farce von Kalbfleisch und Geflügel, mit einer Einlage von Kalbfleischstückchen und Pistazien  
51042, Stück ca. 650 g **st. 13,20**



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

**Pastete von Reh mit Haselnüssen**  
eine würzige Wildfarce mit stückiger Einlage aus der Rehkeule und grob gehackten Haselnüssen  
51044, Stück ca. 650 g **st. 14,20**



**TK Weckglas Pouardenbrust auf Erbsencreme**  
– Füllgewicht 50 g –  
pikant und süßlich zugleich schmeckt der mit Jaipur-Curry gewürzte Salat aus Pouardenbrust und Erbsen auf minzfrischer Erbsencreme

107236 **Inkl. Weckglas**  
Ktn. 20 Gläser **Ktn. 38,50**  
(St. 1,925)

107237 **Refill**  
Ktn. 20 Stück **Ktn. 33,90**  
(St. 1,695)



**TK Weckglas Lachsforellentatar auf Kräuter-Meerrettichcreme**  
– Füllgewicht 50 g –  
Lachsforellentatar mit Orangenabrieb und Schnittlauch auf Meerrettichcreme mit Gartenkräutern als löffelfertige Variante

107149 **Inkl. Weckglas**  
Ktn. 20 Gläser **Ktn. 47,00**  
(St. 2,35)

107150 **Refill**  
Ktn. 20 Stück **Ktn. 39,90**  
(St. 1,995)



**TK Weckglas zweierlei Karotte mit Baharat, Honig & Hanfseed**  
– 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 Hanfseed

107147 **Inkl. Weckglas**  
Ktn. 20 Gläser **Ktn. 37,90**  
(St. 1,895)

107148 **Refill**  
Ktn. 20 Stück **Ktn. 31,90**  
(St. 1,595)



**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 **Inkl. Weckglas**  
Ktn. 20 Gläser **Ktn. 38,90**  
(St. 1,945)

107146 **Refill**  
Ktn. 20 Stück **Ktn. 31,90**  
(St. 1,595)



Coulis/  
Coul'Eaze  
aromatische  
Kräuter

**TK Coul'Eaze rote Beete/Ingwer**  
dieses kräftig-rote Coulis zaubert nicht nur Farbleckse auf den Teller. Mit seinem intensiven Geschmack passt es hervorragend zu Wurzelgemüse, rundet aber auch jedes Fleisch- und Fischgericht ab  
114156, Ktn 4 x 240 g **Fl. 6,99**



Coulis/  
Coul'Eaze  
aromatische  
Kräuter

**TK Coul'Eaze rote Paprika/Rosmarin**  
dieser samtige, orange-rote Coulis unterstreicht die Aromen des Rosmarin mit der Süsse der roten Paprika, harmoniert bestens mit Fisch und Geflügelgerichten  
114153, Ktn 4 x 240 g **Fl. 6,99**



Coulis/  
Coul'Eaze  
aromatische  
Kräuter

**TK Coul'Eaze gelbe Paprika/Zitronenthymian**  
dieses goldgelbe Coulis verbindet die unaufdringliche Frische des Zitronenthymians mit der Süsse der gelben Paprika, es eignet sich perfekt für Gemüse, Fisch, Schwein und Nudeln  
114155, Ktn 4 x 240 g **Fl. 6,99**



Coulis/  
Coul'Eaze  
aromatische  
Kräuter

**TK Coul'Eaze Basilikum**  
dieses Coulis in kräftigem Grün besitzt das blumig-frische Aroma von sonnenverwöhntem Basilikum, Nudeln, Fisch und Salate passen perfekt dazu  
114154, Ktn 4 x 240 g **Fl. 6,99**



Squeeze  
gebrauchsfertige  
Saucen

**TK Squeeze La Chuntney**  
fruchtig-süß, herb und leicht scharf! Die Kombination von Mango, Knoblauch und Paprika mit zitroniger Ingwernote angeregt, ideal z.B. für Burger, perfekt für die frische fruchtige Note  
114152, Ktn 6 x 450 g **Fl. 7,49**



Squeeze  
gebrauchsfertige  
Saucen

**TK Squeeze Italien/grünes Pesto**  
Eine Gaumenfreude mit dem runden und süßen Geschmack von Tomaten. Das Basilikum gleicht die Süße aus. Im Nachgang kommen die Zwiebeln mit Knoblauchnoten. Für Pizza & Pasta  
114150, Ktn 6 x 450 g **Fl. 7,49**



Squeeze  
gebrauchsfertige  
Saucen

**TK Squeeze La Green Thai**  
ideal für asiatische Gerichte wie das Green Thai Curry oder auch als Sauce für Pasta ein echter Genuss  
114148, Ktn 6 x 450 g **Fl. 7,49**



Squeeze  
gebrauchsfertige  
Saucen

**TK Squeeze Andalouse**  
die Süße der Zwiebel und die leichte Schärfe bieten die fantastische Grundlage für eine perfekte Sauce, ideal zu einem Barbeque oder als Sauce zu Burger und Bagel  
114149, Ktn 6 x 450 g **Fl. 7,49**



Squeeze  
gebrauchsfertige  
Saucen

**TK Squeeze La Rustique**  
Schnittlauch und Balsamico-Essig passen zu jedem Dressing und bilden die Grundlage für einen perfekten Salat  
114147, Ktn 6 x 450 g **Fl. 7,49**



Flavour'Eaze  
geschmacksstarke  
Kräuteröle

**TK Flavour'Eaze Chipotle Chili**  
besticht mit seinen Rauch- und Röstaromen, und der sehr intensiven Schärfe der Jalapeño aus Mexiko.  
114157, Ktn 4 x 460 g **Fl. 19,99**



Flavour'Eaze  
geschmacksstarke  
Kräuteröle

**TK Flavour'Eaze Knoblauch**  
infundiertes Kräuteröl überrascht mit seinem vollmundigen Charakter: Frischer Geschmack des Andalusischen Knoblauchhols mit leichten Röstaromen.  
114158, Ktn 4 x 460 g **Fl. 11,99**



**Premium  
Kräuter-  
Saucen**

**Hochwertiger Geschmack**  
Natürlichkeit, ausgewählt von unseren kulinarischen Experten

**Kreative Rezepte**  
Inspiriert von der traditionellen, französischen Küche und den Aromen unserer Welt

**Premium Convenience**  
Die Verpackung ermöglicht eine einfache, schnelle und gleichmäßige Anwendung 100%

**Clean Label**  
Natürliche Zutaten, keine Farbstoffe, frei von Zusatz und Konservierungsstoffen, GVO-frei

**Wirtschaftlich**  
vereinfachtes Kochen auf hohem Niveau; reduzierter Personaleinsatz und kontrollierte Rentabilität

**Haltbarkeit**  
Bei -18° C mindestens 24 Monate haltbar / 8 Stunden vor dem Einsatz auftauen / 14 Tage gekühlt haltbar



**Martin Bakhaus**  
Experte rund um das Thema Kräuter



**Antipasti Misto „Roma“**

– Abtropfgewicht 1500 g –  
gegrillte Zucchini, marinierte,  
getrocknete Tomaten, Balsami-  
co-Zwiebeln, eingelegt in Kräu-  
teröl, in einer 3-Kammer-Schale

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



**Antipasti Misto „Rhodos“**

– Abtropfgewicht 1500 g –  
Feta-Käse, grüne Peperoni  
gefüllt mit Thymian-Frischkäse-  
zubereitung, rote Paprika gefüllt  
mit Frischkäsezubereitung, einge-  
legt in Kräuteröl, in einer 3-Kam-  
mer-Schale

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

**Antipasti Partyplatten „Venezio“**

– Abtropfgewicht 1000 g –  
unterschiedliche Antipasti,  
appetitlich angerichtet: rote  
Kirschpaprika mit Käsecremefül-  
lung, Weichkäse in Salzlake, ge-  
trocknete 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**

**Champignonköpfe,  
gefüllt mit Frischkäse-  
zubereitung**

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

99386, Ktn. 3 x 1200 ml  
Sch. **15,70**



**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. **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. **11,99**



**Papirni,  
gefüllt mit Frischkäse**

– Abtropfgewicht 1000 g –  
leuchtend rote Früchte aus Süd-  
afrika, mit süßlich-pikantem Ge-  
schmack, gefüllt mit pikant  
gewürzter Frischkäsecreme, einge-  
legt in Pflanzenöl

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

SALVA D'OR

*Der Sonne  
so nah*

Die mediterrane Küche  
ist geprägt von der Le-  
bensart und den Tradi-  
tionen ihrer Herkunftslän-  
der. Dort wird noch  
viel Wert auf hochwer-  
tige Produkte gelegt,  
Rezepte werden über  
Generationen vererbt  
und der Esstisch ist für  
viele Familien Lebens-  
mittelpunkt.

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



**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,  
schwarz, ohne Stein**

– Abtropfgewicht 1810 g –  
ideal als Zugabe zu Salaten oder  
würzigen Tomatensaucen

102695, Ktn. 6 x 3300 ml  
PET-GL. **11,99**

**Chalkidiki Oliven,  
grün, ohne Stein**

– Abtropfgewicht 1810 g,  
90 – 100 St. per kg –  
griechische Super Mammut-Oli-  
ven, ohne Stein, geben Fisch-  
und Fleischgerichten die pas-  
sende mediterrane Würze

102694, Ktn. 6 x 3300 ml  
PET-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, ge-  
ben Fisch- und Fleischgerichten  
die passende mediterrane Würze

65966, Ktn. 6 x 935 ml  
Gl. **1,79**

**Oliven,  
geschwärzt, ohne Stein**

– Abtropfgewicht 550 g –  
ideal als Zugabe zu Salaten  
oder würzigen Tomatensaucen

65963, Ktn. 6 x 935 ml  
Gl. **1,75**

**Oliven,  
geschwärzt, in Scheiben**

– Abtropfgewicht 550 g –  
aromatische Oliven eignen  
sich perfekt als Salatzugabe  
oder als Pizzabelag

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



**Peperonata**

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

104035, Ktn. 6 x 2600 g  
Ds. **10,39**



**Antipasto Italia**

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

111667, Ktn. 6 x 1700 g  
Gl. **9,95**

**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 herzhaftere Backwaren

111666, Ktn. 6 x 1500 g  
Btl. **9,95**



**Zwiebeln in Balsam-Essig**

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

111670, Ktn. 6 x 1700 g  
Gl. **6,99**



**Schwarze Olivencreme**

eine klassische Füllung für Canapés,  
Sandwiches, Focaccia und herzhaftere  
Snacks. Hervorragend geeignet als  
Sauce zu Pasta oder als Füllung für  
herzhaftere Backwaren

111663, Ktn. 12 x 580 ml  
Gl. **4,99**



**Artischockenherzen,  
in Sonnenblumenöl**

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

111669, Ktn. 6 x 1700 ml  
Gl. **15,99**





## Romana Tamburini

Als Romana Tamburini im Jahre 1980 zusammen mit ihrem Ehemann Edoardo Bacchini in Lavezzola das Laboratorio Artigianale Tortellini gründete, um frische Nudeln nach ihren eigenen Rezepten für die umliegenden Restaurants herzustellen, konnte niemand ahnen, welche Erfolgsgeschichte sie damit schreiben würden. Denn heute ist Surgital ein weltweit tätiges Unternehmen und Marktführer für frische Tiefkühlpasta.

„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.“



Romana Tamburini, Firmengründerin

### TK Giganti

„Spargel“, unegart

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

92592, Ktn. 3 kg, (ca. 115 Stück)

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



### TK Rettangoli

mit Lachs & Dill, unegart

– Stückgewicht 11 g – kleine rechteckige Teigtasche, gefüllt mit einer Komposition aus frischem und geräucherem 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“, unegart

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

90277, Ktn. 3 kg, (ca. 163 Stück)

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

### TK Raviolacci

„Piemontese“, unegart

– 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“, unegart

halbmondförmige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 60 % aus zartem Blattspinat und saftigem Ricotta

92403, Ktn. 3 kg, (ca. 135 Stück)

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

• „Steinpilze“, unegart

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

92553, Ktn. 3 kg, (ca. 135 Stück)

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



### TK Tortelli

mit Büffelmozzarella

Tomate/Basilikum, unegart

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“, unegart

rechteckige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 50 % aus fruchtigem Kürbis und Parmigiano Reggiano D.O.P. Das feine Aroma zerstoßener Amaretti unterstützt die süße Kopfnote des Kürbis

92612, Ktn. 3 kg, (ca. 170 Stück)

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

◀TK Lunette

mit Trüffel, unegart

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

90289, Ktn. 3 kg, (ca. 360 Stück)

Ktn. **26,97**  
(kg 8,99)



#### Zubereitung / TK Pasta:

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
- 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

**Zubereitung / Frische Pasta:**  
Die Pasta in kochendes Wasser geben und nur 3 – 4 Minuten köcheln.

### 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. **2,89**



### Frische Tagliarini, schwarz = Sepientinte, 12 % Vollei

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

101979, Ktn. 10 x 500 g

Btl. **3,55**



### Frische Fusilloni, gelb, 19 % Vollei

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

101984, Ktn. 10 x 500 g

Btl. **2,89**



### Frische Tagliarini

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

101996 rot = Tomate/Paprika

101997 grün = Spinat

101992 gelb = natural

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

## Servisa PRIME

### 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. **15,20**





HOLLYFOOD

**TK Curry-Zitronengras Suppe**

– Beutel 200 ml –  
exotisch leuchtend gelbe Schaumsuppe mit Curry und Cocosmilch. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren  
110428, Ktn. 20 Portionen



Ktn. **31,80**  
(Btl. 1,59)

Beutel im Wasserbad erhitzen



HOLLYFOOD

**TK Gulaschsuppe**

– Beutel 200 ml –  
kräftige Suppe aus reinem Rindfleisch und rustikalen Wurzelgemüse



110435, Ktn. 20 Portionen

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

Beutel im Wasserbad erhitzen



HOLLYFOOD

**TK Tomaten Suppe**

– Beutel 200 ml –  
rote cremig fruchtige Suppe  
110433, Ktn. 20 Portionen



Ktn. **25,00**  
(Btl. 1,25)

Beutel im Wasserbad erhitzen



HOLLYFOOD

**TK Rote Linsen Thai Curry Suppe**

– Beutel 200 ml –  
rötliche pikante sämige Suppe mit Cocos und Thai Curry  
110429, Ktn. 20 Portionen



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

Beutel im Wasserbad erhitzen



Servisa

**TK Crespelle, gefüllter Pfannkuchen mit Pfifferlingen, vegetarisch,**

– Stückgewicht 200 g –  
leckerer Pfannkuchen mit einer vegetarischen Füllung aus Ricotta und Pfifferlingen, die schmackhafte, fleischlose Alternative

Ktn. **63,60**  
(St. ca. 1,59)

140 °C, 10 % Dampf, 65 °C Kerntemperatur



**TK Crespelle, gefüllter Pfannkuchen italienische Art, vegetarisch,**

– Stückgewicht 200 g –  
gerollter Pfannkuchen mit einer vegetarischen Füllung aus Ricotta, Tomaten und Spinat

Ktn. **59,60**  
(St. ca. 1,49)

140 °C, 10 % Dampf, 65 °C Kerntemperatur



## Servisa High Convenience - immer eine Idee besser!

Es gilt, Zeit- und Personalaufwand zu minimieren. Um Ihre Gäste dennoch mit qualitativ hochwertigen Gerichten überzeugen zu können, empfehlen wir Servisa High Convenience.

Bei uns können Sie darauf vertrauen, dass

- unsere Kreationen nach handwerklicher Tradition von gelernten Köchen zubereitet werden,
- wir konsequent auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und sonstige unnatürliche Zusatzstoffe verzichten,
- unser gesamtes Sortiment aus hochwertigen Ausgangsprodukten gefertigt ist,
- unsere Produkte bequem in der Handhabung sind, denn sie sind einzeln entnehmbar, stückgenau kalkulierbar und in max. 25 Minuten servierfertig.
- Sie mit den Servisa Gerichten im kulinarischen Trend liegen,
- die Qualität unserer Speisen gleichbleibend hoch ist.

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

Gleiche Zubereitung bei allen Artikel:  
130° C bei 100 % Luftfeuchtigkeit. Nur die Zeit varriert bei Einzelportionen zu Großgebinden.





**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



**TK Hirschrückensteaks,**  
mit Waldpilzkruste, angebraten   
– Stückgewicht 180 g –  
saftig zartes Hirschrückensteak mit deftiger  
Waldpilz-Cranberries-Kruste   
102453, Ktn. 5,4 kg  
(30 Stück) **Ktn. 239,70**  
(St. ca. 7,99)  
 180 °C, 58 °C Kerntemperatur



**TK Mini-Kalbfleischroulade,**  
mit Kräuterfarce, roh   
– Portionsgewicht 2 x 80 g –  
delikates Kalbfleisch mit einer feinen  
Kräuterfleischfarce, ein hochwertiges Pro-  
dukt 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 Perlhuhnbrust,**  
mit Steinpilz-Kräuterfüllung, roh   
– Stückgewicht 200 g –  
saftige Perlhuhnbrust mit Geflügelfleisch-  
farce und Steinpilzen   
102452, Ktn. 6 kg, (30 Stück)  
**Ktn. 110,70**  
(St. ca. 3,69)  
 160 °C, ca. 35 Min.



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



**Rinderrouladen,**  
„Hausfrauen Art“, in Sauce   
– Stückgewicht ca. 180 g –  
handgerollte Rinderroulade mit einer klas-  
sischen Füllung aus Zwiebeln, Bauch-  
speck, Gewürzgurken und Senf, in brau-  
ner, gebundener Sauce. Verzehrfertig.  
Schmeckt wie hausgemacht!   
54676, Schale 1,44 kg  
**Sch. 31,92**  
(St. ca. 3,99)  
 Rouladen müssen nur erwärmt werden

**Gulaschsuppe,** ▲   
„ungarische Art“  
– Packung 3 Liter; Fleischinwaage 600 g –  
fertige aromatische Gulaschsuppe mit  
reichhaltiger, zarter Fleischinlage, verzeh-  
rfertig   
102632, Pa. 3 Liter **Pa. 16,99\***  
 Beutel im Wasserbad erhitzen

**Buffet Rinderrouladen,**  
„Hausfrauen Art“, in Sauce   
– Stückgewicht 80 g –  
mit Senf, Zwiebeln, Speck und Gurke gefüllt  
und in typisch kräftiger Sauce gegart, ver-  
zehrfertig, mit einem Stückgewicht von ca.  
80 g ist sie optimal für die Anforderungen  
einer Buffetpräsentation geeignet.  
Schmeckt wie hausgemacht!   
93313, Schale 1,6 kg, (20 Stück)  
**Sch. 31,92**  
(St. ca. 1,59)  
 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 Langkornreis, gekocht**  
– Beutel 200 g –  
Langkornreis, vorgegart, gebuttert und gewürzt  
110443, Ktn. 15 Portionen

Ktn. **13,20**  
(Btl. 0,88)

Beutel im Wasserbad erhitzen



**TK Risotto Natur, leicht gewürzt**  
– Beutel 200 g –  
Risottoreis, vorgegart, mit Butter und Parmesan verfeinert und leicht gewürzt  
110442, Ktn. 15 Portionen

Ktn. **25,35**  
(Btl. 1,69)

Beutel im Wasserbad erhitzen



**TK Penne Rigate, gekocht**  
– Beutel 200 g –  
Penne, vorgegart, gebuttert und gewürzt

110440, Ktn. 15 Portionen Ktn. **16,65**  
(Btl. 1,11)

Beutel im Wasserbad erhitzen



**TK Kartoffel Timbale**  
– Stück 100 g –  
Kartoffeln in viel Sahne gegart, gewürzt und mit Schnittlauch verfeinert und in Timbaleform abgefüllt

110441, Ktn. 24 Portionen Ktn. **30,00**  
(Btl. 1,25)

Beutel im Wasserbad erhitzen



**TK Mischgemüse 4-fach**  
– Beutel 150 g –  
bunte marktfrische Gemüsemischung, blanchiert, gebuttert und gewürzt

110437, Ktn. 20 Portionen Ktn. **25,80**  
(Btl. 1,29)

160 °C bei trockener Hitze, 75 °C Kerntemperatur



**TK Blattspinat mit Rahm**  
– Beutel 150 g –  
Blattspinat in Sahne gegart und gewürzt

110436, Ktn. 20 Portionen Ktn. **25,00**  
(Btl. 1,25)

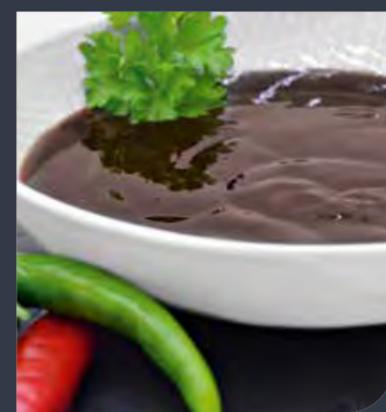
160 °C bei trockener Hitze, 75 °C Kerntemperatur



**TK Geflügel-Velouté**

– Beutel 1 kg –  
helle Geflügelgrundsauce mit Rahm, als Basis Ihrer Geflügelgerichte

110446, Ktn. 5 Beutel Ktn. **22,20**  
(Btl. 4,44)



**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)



**TK Ratatouille**

– Beutel 150 g –  
Paprika, Zucchini und Aubergine in feinen Tomatenragout mit Zwiebeln und feinen Kräutern

110438, Ktn. 20 Portionen Ktn. **29,80**  
(Btl. 1,49)

Beutel im Wasserbad erhitzen



**TK Riesling-Buttersauce**

– Beutel 1 kg –  
helle cremige gebundene Sauce die sich hervorragend zum Fisch eignet

110445, Ktn. 5 Beutel Ktn. **38,85**  
(Btl. 7,77)



**TK Arrabiatosauce**

– Beutel 150 ml –  
vegane, fruchtige Tomatensauce mit viel Tomate und Zwiebeln, leicht pikant

110444, Ktn. 20 Portionen Ktn. **19,80**  
(Btl. 0,99)



**TK Champignon-Rahmsauce**

– Beutel 1 kg –  
helle cremige Sauce mit Champignonscheiben, mit viel Einlage

110447, Ktn. 5 Beutel Ktn. **33,30**  
(Btl. 6,66)



## Hollyfood- wir produzieren Ihr Produkt

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 Bestellungseingang und in Manufaktur.

*„Liebe zum Detail, beste Zutaten, handwerkliches Können und persönliches Engagement sind die Grundlage für perfekte Produkte ...“*





**Original Ital. Mortadella „Gran Beretta“**



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

kg **7,49**



**Original Ital. Bresaola, in Scheiben**



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

Pa. **9,99**



**Original Südtiroler Markenspeck, ohne Schwarte**



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

kg **12,99**



**Original Span. Serrano Schinken, ohne Knochen, ohne Schwarte, in Kastenform**



– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg – die bekannte Schinkenspezialität aus den Bergen Spaniens. Mit grobem Meersalz von Hand eingerieben, luftgetrocknet und 9 – 11 Monate gereift  
61138, Ktn. 4 Stücke

kg **12,99**



**Original Ital. Prosciutto San Daniele, ohne Knochen**

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

kg **21,99**

**Original Ital. Coppa „Morbida“**



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

kg **15,99**



**Original Ital. Salami Nostrano, luftgetrocknet, grobkörnig**



– Stückgewicht ca. 1,5 kg – ist die wohl bekannteste Salami in Norditalien. Durch ihre grobe Körnung und die leichte Würzung erhält sie ihren unvergleichlichen Geschmack  
89606, Ktn. 3 Stücke

kg **13,99**

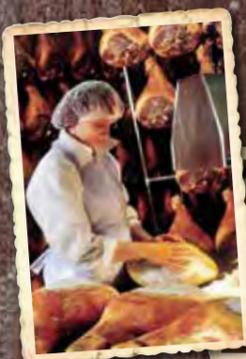


**Chorizo Salami**



– Stückgewicht ca. 1,2 kg – ist eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien und Portugal. Paprika gibt ihr eine rote Farbe und trägt zum typischen Geschmack bei  
55711, Ktn. 4 Stücke

kg **9,99**



**Traditionshaus Fratelli Beretta**



Gegründet im Jahre 1812, ist der Wurst- und Schinkenspezialist Fratelli Beretta auch heute noch zu 100 Prozent in Familienhand. Geschätzt ist jeder zweite Italiener täglich Beretta Produkte. Traditionelle Herstellungsweisen treffen hier auf höchstes technologisches Niveau, um auch bei den geschnittenen Wurstwaren gehobenen Qualitätsansprüchen gerecht werden zu können.

**Original Ital. Parmaschinken, ohne Knochen, ohne Schwarte**

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

kg **20,99**

**Parmaschinken, in Scheiben**  
eine italienische Spitzenqualität mit der „Krone“. Nach alter Familientradition mindestens 12 Monate gereift

104159, Ktn. 5 x 300 g

Pa. **10,49**

**Original Ital. Landschinken, ohne Knochen**

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

kg **12,99**

**Original Ital. Spanata Italiana**

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

kg **13,99**

**Original Ital. Salami Milano**

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

kg **12,99**



### Ziegenkäse

#### Die geschmackvolle Alternative

Für viele Gäste mit Laktoseintoleranz 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 Ziegenweikkäse und -hartkäse geringer als bei Ziegenfrischkäse. Das leicht säuerliche Aroma wird mit zunehmender Reife intensiver.

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

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

**kg 9,79**



**Picandou Käsetaler,**  
45 % Fett i. Tr.

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

99599, Ktn. 8 x 6 Stücke

**Pa. 6,29**

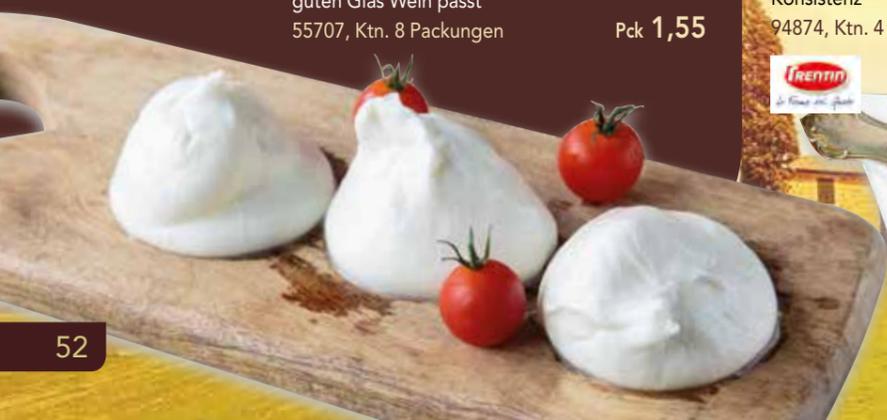


**Burrata, 68 % Fett i. Tr.**

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

55707, Ktn. 8 Packungen

**Pck 1,55**



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

– Stückgewicht 500 g –  
halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mindestens 4 – 8 Wochen. Geschmeidige 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. 6,69**



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

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

112618, Ktn. 2 Stücke

**kg 7,49**

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

– Stückgewicht 125 g –  
Weikkäse aus original Büffelmilch, mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP)

64848, Ktn. 8 Beutel

**Ktn. 11,60**  
(Btl. 1,45)



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

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

94874, Ktn. 4 Stücke

**kg 6,99**



**Rochebaron, 55 % Fett i. Tr.**

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

41051, Ktn. 4 Stücke

**kg 18,49**

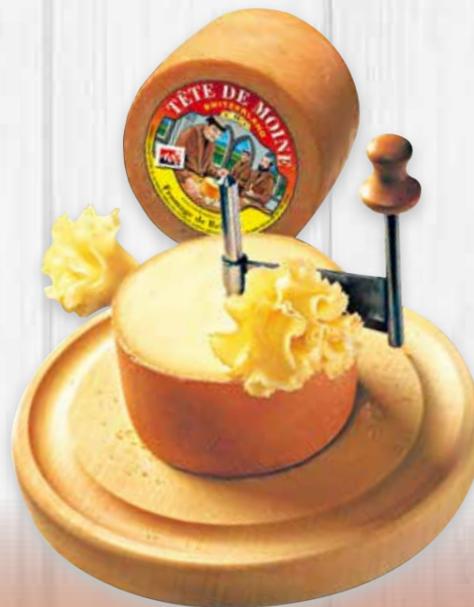


**Tête de Moine, 51 % Fett i. Tr.**

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

94771, Ktn. 4 Stücke

**kg 19,95**



**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 Nudelgerichten, die im Parmesan-Laib geschwenkt werden. Der Hingucker im Bereich „à la Minute-Zubereitung“ direkt am Gast

95407, Stück ca. 18 kg

**kg 10,29**



### Ortsbesuch in Brixen

Regelmäßig werden unsere Partner vor Ort besucht: Hier die Fa. Brimi. Das Einkaufsteam aus der Service-Bund Zentrale ließ sich von Export Manager Zeno Staffler (rechts) alles zeigen (von links: Martin Holly und Sophie Wolters).



**Mozzarella-Kugeln,** **NEU**

45 % Fett i. Tr.

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

109231, Ktn. 12 Packungen

**Ktn. 9,48**  
(Pa. 0,79)



**NEU**

**Mozzarella-Stange,**

45 % Fett i. Tr.

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

111322, Ktn. 6 Stangen

**Sta. 5,99**



**Ricotta, 40 % Fett i. Tr.** **NEU**

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

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



► **Original Ital. Grana Padano,**

mind. 32 % Fett i. Tr.

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

104049, Ktn. 5 Stücke **kg 9,99**



### 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.

#### Greizer, 49 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,5 kg –  
ein herzhafter, pikanter Rohmilch-  
käse aus der Schweiz

94769, Ktn. 6 Stücke kg **16,98**



#### Manchego, 50 % Fett i. Tr.

– 1/4 Laib ca. 700 g –  
spanischer Hartkäse aus Schaf-  
milch, 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  
intensivem Geruch. Mit geschütz-  
ter Ursprungsbezeichnung aus  
Österreich

93119, Ktn. 8 Stücke

Pa. **4,79**



#### Cheddar Block, 48 % Fett i. Tr.

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

107068, Ktn. 2 Stücke kg **7,49**

#### Appenzeller, 50 % Fett i. Tr.

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

94773, Ktn. 8 Stücke kg **16,98**



#### Mango-Chutney

##### Mango-Chutney, sweet sliced

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

69073, Ktn. 6 Gläser

Gl. **2,99**



#### 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. **24,50**



#### 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. **30,95**

#### Spanisches Käse-Sortiment, Mischkarton 8-fach sortiert

bestehend aus Manchego D.O.P., España Olé El Aperitivo, Queso  
de Cabra, Membrillo Artesano, San Simón D.O.P., Queso Azul  
Hojas, Rulo de Cabra, Ibérico

43833, Ktn. 1,64 kg

Ktn. **29,95**



#### Feigen-Senf Sauce

##### Feigen-Senf-Sauce

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

47215, Ktn. 6 Gläser

Gl. **11,30**



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

ein besonders hochwertiges  
Käsesortiment aus Frankreich  
bestehend aus 300 g Tommette de  
Savoie, 500 g Reblochon de Savoie  
A.O.C., 250 g Camembert  
Petit Normand, 140 g Sèvre & Bel-  
le Ziegenweichkäse-Rolle, 500 g  
Elsässer Weichkäse, 100 g Roque-  
fort und 125 g Bleu d'Auvergne

70825, Ktn. 1,915 kg

Ktn. **32,90**



#### 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 Cou-  
lommiers 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. **44,95**



#### Französisches Käse-Sortiment, Mischkarton 7-fach sortiert

ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment mit sieben unverzicht-  
baren Käsespezialitäten bestehend aus Roquefort D'Argental 100 g,  
Marcaire 500 g, Reblochon AOC Fromi 500 g, Camembert AOC MH  
Beige 250 g, Tomette des Alpes Fromi 300 g, Buchette Soignon 120 g,  
Bleu d'Auvergne 125 g

103599, Ktn. 1,92 kg

Ktn. **33,00**



**frischer Feldsalat, gewaschen**  
(Deutschland, Niederlande)  
Feldsalat wird als Blattsalat gegessen, er ist stark aromatisch und einige Varietäten erinnern im Geschmack an Haselnuss  
93783, Packung 800 g **Pa. 10,99**

**frischer Rucola, gewaschen**  
(Deutschland, Niederlande)  
frisch verpackt in einer Styroporbox  
100743, Packung 800 g **Pa. 9,99**



**frischer Roter Mangold, Babyleafs, gewaschen**  
(Herkunft Niederlande)  
frisch verpackt in einer Styroporbox  
104246, Packung 800 g **Pa. 9,99**



**frischer Peperoni Spicy Mix, gelb, grün, rot**  
(Herkunft Niederlande)  
102419, Ktn. 8 Schalen **Ktn. 11,49**  
(Sch. 1,436)



**frische Baby-Patisson gelb (Gartenkürbis)**  
(Herkunft Südafrika)  
– Schale 200 g –  
eine eine Kürbis-Frucht, die ursprünglich aus den tropischen Regionen Südamerikas stammt, mit unverwechselbarer Form. Der Geschmack ist dem der Zucchini ähnlich  
102577, Ktn. 6 Schalen **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)



**frische Baby-Patisson grün (Gartenkürbis)**  
(Herkunft Südafrika)  
– Schale 200 g –  
eine Kürbisähnliche Frucht, die ursprünglich aus den tropischen Regionen Südamerikas stammt, mit unverwechselbarer Form. Der Geschmack ist dem der Zucchini ähnlich  
57678, Ktn. 6 Schalen **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)



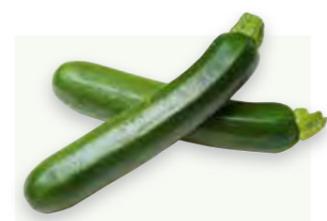
**frische Chioggia-Bete, KL.I**  
(Herkunft Niederlande)  
hervorragend geeignet für eine vegetarische Variante von Carpaccio  
57928, Ktn. 5 kg **Ktn. 9,99**



**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**



**frische Baby-Rote-Bete**  
(Herkunft Südafrika)  
– Schale 200 g –  
ist ein Gemüse, das gegart als Beilage gereicht oder roh für Salate verwendet wird  
102350, Ktn. 6 Schalen **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)



**frische Baby-Zucchini**  
(Herkunft Südafrika)  
– Schale 200 g –  
eine kleine Version der Zucchini, die besonders in der gehobenen Gastronomie vielseitige Verwendung findet  
57686, Ktn. 6 Schalen **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)

**frischer Chefs Blend Mix**  
(Herkunft Südafrika)  
– Schale 30 g –  
ist eine Mischung aus verschiedenen Kressen und essbaren Blüten. Enthalten sind die Kressen Flat Parsley, Daikon, Red Amaranth, Red Pak Choi und diverse essbare Blumen  
114041, Ktn. 4 Schalen **Ktn. 19,96**  
(Sch. 4,99)



**frischer Blütenmix, essbar, 8-fach sortiert**  
(Herkunft Israel)  
sehr dekorativer, essbarer Blüten-Mix aus Rosa, Tagetes, Geranium, Fuchsia, Tropaeolum majus, Begonia, Orchidaceae, Helianthus, Borago, Antirrhinum, Calendula, Dianthus, Bellis perennis und 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. 37,99**  
(Sch. 4,748)



**NEU frischer Radieschen-Mix, KL.I**  
(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 weißvioletter 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. 21,89**

**frische Keimling-Mischung**  
(Herkunft Niederlande)  
– Schale 50 - 100 g –  
feine Zusammenstellung der Keimling-Sorten unter anderem aus WEIZEN, ROGGEN und GERSTE –  
saisonal bedingt kann es sich etwas verändern  
101384, Ktn. 8 Schalen **Ktn. 9,99**  
(Sch. 1,249)



**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 **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)



**frische Baby-Karotten**  
(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 **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)



**frischer Baby Kohlrabi**  
(Herkunft Südafrika)  
– Schale 200 g –  
ist der knollenförmige Stängel einer Kohlpflanze und wächst über der Erde. Die kleinen Knollen sind weicher, saftiger und nicht so faserig wie die großen  
110915, Ktn. 6 Schalen **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)



**frischer Baby Gemüse Mix**  
(Herkunft Südafrika)  
– Schale 200 g –  
unterschiedliche Mischung aus verschiedenen Baby-Gemüsesorten  
110980, Ktn. 6 Schalen **Ktn. 19,74**  
(Sch. 3,29)



**Sous Fresh**  
Great results.

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 Sortiment ihrer Marke Chefs Inspiration. 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.

## Gesund und lecker

Viel Gemüse in Kombination mit gutem Olivenöl machen die mediterrane Küche so aromatisch und gesund. Die verschiedenen Salva D'Or Gemüse-mischungen entführen uns durch Optik und Geschmack direkt in ein Restaurant am Mittelmeer.



**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 1,39**



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



**TK Paprika-Grillmix, rot/gelb, gewürfelt**  
rote und grüne Paprikawürfel (ca. 2 x 2 cm) in ansprechender Grill-Optik  
106385  
Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 2,79**



**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**

## 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 Unternehmensitz im südspanischen Murcia wurde der Grundstein dafür durch die Kultivierung diverser Gemüsesorten wie Blumenkohl, Salat und Artischocken gelegt. Diese sonnreiche Region wird aufgrund der klimatischen, mediterranen Bedingungen gemeinhin auch als der „Gemüsegarten Europas“ bezeichnet.



**TK Grillgemüse „mediterran“**  
Mix aus gegrillten mediterranen Gemüsen (rote und gelbe Paprika, Auberginen und Zucchini) in rustikalen, groben Stücken und Scheiben, ideal als Komponente für Pfannengerichte und als Beilage für Fisch- und Fleischgerichte  
106382  
Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 2,99**



**TK Grillgemüse „Español“**  
gelbe und rote Paprika- und Zwiebelwürfel. Ohne Zusatz von Fett gegrillt, dadurch besonders knackig und natürlich frisch im Geschmack. Ideal für kalte und warme Vorspeisen, als Füllung oder Beilage sowie für die Tapas-Bar  
59544  
Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 2,29**



**TK 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**

## 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 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**



**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**

**TK Butternut-Kürbis Würfel 15 x 15 mm**  
sie können im Topf, im Kombidämpfer oder im Ofen zubereitet werden und sind die ideale Grundlage für eine leckere Suppe oder eine aromatische Zutat für verschiedene Ofengerichte  
112184, Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 1,99**





**TK Zucchini-Mix**  
dieser mediterrane, farbenfrohe Mix mit halbierten gelben und grünen Zucchinis, Datteltomaten und geschnittenen roten Zwiebeln ist die ideale Beilage für Fleisch- und Fischgerichte  
46619  
Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 1,69**

**TK Rainbow Carrots**  
mehrfarbige Karottenscheiben – von weiß bis orange – bieten eine farbenfrohe Komposition für jedes Buffet  
97758  
Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 1,49**

**TK Carrots Rustica**  
orange und gelbe Karotten in bauerlichem 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**, ofentrocknet  
ein ideales Produkt zur Veredelung vieler Rezepturen wie italienische Saucen, Suppen, auch für Fisch und Meeresfrüchte, Confits und Garnituren  
67195  
Ktn. 10 x 1 kg **kg 9,99**



**TK Avocadohälften**  
bestens geeignet für die Zubereitung einer Guacamole und als Füllung für Wraps  
65945, Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 8,88**



**TK Pfifferlinge**, ausgesucht kleine Pilze bis 15 mm  
eine krönende Beilage zu allen Wildgerichten und anderen kulinarischen Köstlichkeiten. Aus erntefrischer Rohware sofort verarbeitet  
59686, 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 weißen Fleisch und einem besonders angenehmen, feinen Aroma, da er „jung“ geerntet wird  
47571, Ktn. 5 x 1 kg **kg 14,99**



**TK Steinpilze**, geschnitten  
ein vorzüglicher Speisepilz, küchenfertig geschnitten, mit festem weißen Fleisch und einem angenehmen, feinen Aroma, eignet sich für Pilzragouts, Saucen, Füllungen und Gratins  
51815, Ktn. 5 x 1 kg **kg 7,99**

**TK Waldpilzmischung**  
fein abgestimmt aus 5 verschiedenen Sorten Edelpilzen (Pfifferlinge, Champignons, Maronenröhrlinge, Butter- und Steinpilze) eignet sich als Suppen- und Saucenzutat, passt ideal zu Vorspeisen oder Fleischgerichten, vor allem aber zu Wild  
55454, Ktn. 5 x 1 kg **kg 5,55**



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



**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.**

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.



**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**



**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**



**Weißes Trüffelöl**, mit Trüffelstückchen  
– Glas 250 ml –  
verleiht Fleisch- und Fischgerichten sowie Pastavariationen einen exklusiven Geschmack  
59928  
Ktn. 12 Flaschen **Fl. 8,49**



**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**

Trüffelkalender

Jahreszeit	Sorte	Saison	Hochsaison
<b>Sommertrüffel</b>	Tuber Aestivum Vitt	Mai - September	Juni / Juli
<b>Herbsttrüffel</b>	Tuber Uncinatum Chatin	Oktober - Dezember	Hochsaison im November
<b>Wintertrüffel</b>	Tuber Melanosporum Vitt Weißer Trüffel / Tuber Magnatum Pico Bianchetto / Tuber Albidum Pico	Dezember - März Oktober bis Dezember Januar - April	Januar / Februar November März

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



**Wildreis**  
 – Beutel 2,5 kg –  
 braun-schwarze lange Körner mit zart-nussigem Geschmack und intensivem Aroma. Enthält viele Vitamine, Mineralstoffe, Balaststoffe und einen hohen Anteil an Protein. Ideale Beilage zu Fisch oder als Zugabe zu Basmatireis  
 47428, Ktn. 2 Beutel **Btl. 49,90**  
 (kg 19,96)

### 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.

**Wasabi-Paste**  
 „Kinjirushi“, japon.  
 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)



**Oyster Sauce**  
 „Moekrua“  
 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**



**Squid Fischsauce**  
 eine Würzsauce aus fermentiertem Fisch (77 % Sardellenextrakt), als Universal-Würzmittel für die asiatische Küche  
 79373  
 Ktn. 12 x 725 ml **Fl. 1,99**



**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**



**Pflaumensauce**  
 „Healthy Boy“  
 eine fruchtige Sauce zum Verfeinern von asiatischen Gerichten  
 79219  
 Ktn. 12 x 800 g **Fl. 2,79**



**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**



### 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.



### Rote Currypaste

Würzpaste für thailändische Curry-Gerichte, sehr scharf  
 79370 Rote Currypaste  
 79371 Grüne Currypaste  
 79116 Gelbe Currypaste  
 Ktn. 24 x 400 g

Be. 2,39



**Glasnudeln**  
 lang  
 findet Verwendung in vegetarischen Gerichten, in chinesischen Fondues oder in vietnamesischen Frühlingsrollen  
 52736  
 Ktn. 25 x 1 kg **Btl. 3,49**



**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 **Pa. 1,29**



**Tempura Fertigmix**  
 thailändische Backmischung aus Weizenmehl, Maisstärke und Reismehl zur Herstellung eines Ausbackteiges, ideal für die asiatische Küche  
 114057, Btl 150g **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**



**Frz. Traubenkernöl**

– Flasche 1 Ltr –  
durch einen hohen Gehalt an  
Linolsäure besonders zu emp-  
fehlen. Traubenkernöl aus  
Italien eignet sich zum Braten  
und Marinieren von Fleisch  
und findet Einsatz in der kal-  
ten Küche für Salate und  
Vinaigrettes

40603, Ktn. 12  
Flaschen

**Fl. 6,75**



**Natives Olivenöl  
Extra**

ein hochwertiges Natur-  
produkt mit Ursprungs-  
bezeichnung: Aus Griechen-  
land. Aus sorgfältig von  
Hand verlesenen Oliven,  
mild, frisch und fruchtig im  
Geschmack

87858, Kan. 5 Liter

**Kan. 33,95**  
(Liter 6,79)

– Flasche 1 Liter –

87859, Ktn. 12 Flaschen  
**Fl. 6,99**



**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 Sor-  
timent 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. 11,50**



**Balsamico Essig**

Der dunkelbraune, süßsäuer-  
liche Essig zählt zu den belieb-  
testen Sorten in deutschen Kü-  
chen und schmeckt im Vergleich  
zu anderen Essigsorten weni-  
ger sauer. Der weltberühmte  
Essig stammt aus der norditali-  
enischen Stadt Modena und  
ihrer Umgebung, die auch für  
Kirschen, Parmesan und Wein  
berühmt ist. Hergestellt aus  
Weinessig und mit Trauben-  
most verfeinert, erhält der Ace-  
to 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-Mozza-  
rella-Salat. Aber auch zum Ab-  
schmecken von Geflügel und  
Fisch findet er häufig Verwen-  
dung. Ebenfalls ein Genuss ist  
Balsamico in Kombination mit  
Früchten wie Erdbeeren oder  
Feigen. Älterer, gereifter Bal-  
samessig passt gut zu kräftigem  
Käse oder Carpaccio.



**Walnussöl**

– Dose 500 ml –  
kaltgepresstes Öl ausschließ-  
lich aus Walnüssen. Ideal zum  
Würzen und Verfeinern von  
Salaten, kalten und warmen  
Gerichten und gibt der Ma-  
yonnaise das besondere Par-  
fum

40267, Ktn. 6 Dosen

**Ds. 6,49**

**Haselnussöl**

– Dose 500 ml –  
außergewöhnlich feines Öl,  
mit goldgelber Farbe, elegant  
mit pfrundem Geschmack.  
Kann kombiniert werden mit  
einem milden Essig oder Zit-  
ronensaft als Beigabe zu Ge-  
müse oder Fisch

73344, Ktn. 6 Dosen

**Ds. 8,99**



**Sesam-Öl**

– Flasche 500 ml –  
aus gerösteten Ses-  
amsamen mit in-  
tensivem, nussigem  
Geschmack. Eignet  
sich zur geschmack-  
lichen Anreicherung  
von Wokgerichten,  
Salaten, Suppen  
und Dippsaucen

82364

Ktn. 6 Flaschen

**Fl. 5,55**



**Original Stei-  
risches Kürbis-  
kernöl**

– Flasche 500 ml –  
aus 100 % Steiri-  
schen schalenlosen  
Kürbiskernen aus  
regionalem Anbau  
und hauseigener  
Verarbeitung mit hy-  
draulischen Pressen

44563

Ktn. 6 Flaschen

**Fl. 13,60**



**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 Fett-  
säuren, natürliches  
Vitamin E, Mineralstoffe,  
Ballaststoffe und  
Spurenelemente.**



**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. 8,40**



**Weißer Balsa-  
mico-Essig**

– Flasche 500 ml –  
Traubenmost mit aus-  
gewählten Altweiß-  
wein-Essigen, für Sa-  
late, Fleisch- und  
Fischgerichte

68184

Ktn. 12 Flaschen

**Fl. 1,99**



**Aceto Balsa-  
mico di  
Modena  
„Il Oro“**

– Flasche 620 ml –  
hochwertiger Balsa-  
messig mit sehr hoher  
Dichte, ausgeglichen  
in seinem süßsauren  
Geschmack, ideal als  
Würzung von leicht  
bitteren Gerichten  
wie z.B. Radicchiosa-  
late oder Rinderleber

69166

Ktn. 12 Flaschen

**Fl. 2,49**



**Aceto Balsa-  
mico Mosto  
Sacro,  
mit Ausgießer**

– Flasche 250 ml –  
mindestens 3 Jahre  
alt, ideal zu Carpac-  
cio, Salat und reifem  
Käse

85732

Ktn. 6 Flaschen

**Fl. 8,79**





**Crema mit Aceto Balsamico di Modena**

– Flasche 500 ml –  
klassische dickflüssige Balsamico-Glace mit fruchtigem, leicht süßlichem Aroma für die außergewöhnliche Note. Für die kalte und warme Küche, vielseitig verwendbar und hervorragend geeignet für Vinaigrettes, Desserts, Marinaden, Entrées

104268, Ktn. 6 Flaschen **Fl. 2,99**

**Crema mit Aceto Balsamico bianco**

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

106647, Ktn. 6 Flaschen **Fl. 2,99**



Senf



**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**



**Exquisite Red Dhofar, Arabische Gewürzmischung**

Arabische Gewürzzubereitung 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**



**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**



**Nordic Flair, skandinavische Würzmischung**

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

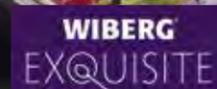
50444, Ktn. 3 x 470 ml **Ds. 25,20**



**Masala Aphrodite, Gewürzzubereitung**

mit erfrischend fruchtigem Geschmack und fein säuerlicher Note. Perfekt für helles Fleisch und Geflügelgerichte, Käsespezialitäten, gebratene Früchte und Süßspeisen sowie als Dekorgewürz

104964, Ktn. 3 Dosen **Ds. 25,70**



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**



**Azteken Gold, Gewürzzubereitung**

mittelamerikanisch-scharfe Gewürzzubereitung mit Blattgold, Kakao und Vanille. Geschmack: intensiv nach gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer, mit angenehmer Chillischärfe und Nuancen von Vanille und Kardamom. Verwendung: als Dekorelement für Süßwaren und der Küche

91990, Ktn. 3 x 250 g **Ds. 49,95**



**Exquisite Black BBQ Barbacoa, Gewürzsatz**

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**



**Cuba Nueva Würzmischung**

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

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



**Nepal Kardamom violett, ganz**

handverlesene Wildernte aus fairem Handel, Geschmack frisch-würzig nach Eukalyptus und Zitrone mit dezent herber Note

87634, Ktn. 3 x 470 ml **Ds. 29,55**





**Pistazienkerne**  
naturbelassen und blanchiert  
eine köstliche Knabberei. Bestens  
auch geeignet als Beigabe zu Morta-  
della für mehr Aroma und als Zutat für  
Süßspeisen

113831, Dose 400 g Ds. 19,90



**Vanille, gemalen**  
aus den Wäldern Mada-  
gaskars,  
mit intensivem und har-  
monischem Aroma, ideal  
für Desserts

56537, Ds. 100 g  
Ds. 59,00



## Mit landwirtschaftlichen Produkten für Arbeitsplätze und faire Bezahlung

SAFRON Company ist der ideale Partner für den Anbau und die Beschaffung von naturreinen Produkten mit sozialem Hintergrund. PREMIUM QUALITÄT, NATURREINHEIT, INNOVATION und SOZIALE BESTREBUNGEN werden groß geschrieben. Es gilt stets durch raffinierte Ideen im Anbau die Qualität der Produkte zu verbessern und zugleich die ländliche Bevölkerung nachhaltig zu unterstützen. Es werden nur naturreine Produkte hergestellt und die Bauern werden fair für Ihre mühevollen Arbeit entlohnt. Mehr dazu unter: [www.saffron-company.de](http://www.saffron-company.de)



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

## Rosenwasser

Das Rosenöl und das Rosenwasser des Irans werden schon seit 2500 Jahren aus der edlen Damaszener-Rose gewonnen. Die Rosenfelder liegen in einer kargen Wüstenlandschaft in einer Berghöhe von bis zu 2000 Metern. Es eignet sich zum Parfümieren von Marzipan und zur Aromatisierung von Süßspeisen, Eis und Teigwaren

113835, Flasche 350 ml Fl. 19,90



## SAFRAN TEE

Safrantee ist wohltuend und leicht. Ideal für den Start in den Tag oder als Entspannungstee für eine ruhige Stunde oder den besseren Schlaf.

### Heißes Wasser

- 10 bis 12 Safranfäden oder 6 bis 9 Safranfäden handvermahlen.
- Zwei bis drei dünne Ingwerscheiben (optional) • ¼ frische Limette (optional) • Akazienhonig (optional) • Rosenwasser (optional)

Ingwerscheiben und Safran mit kochendem Wasser übergießen\*. Ca. 2 Tropfen Rosenwasser hinzugeben. Nachdem der Tee etwas abgekühlt ist ¼ der frischen Limette auspressen und hinzugeben; Nach Bedarf Honig einzurühren.

\*Den Safran dosieren Sie am besten nach Auge: Der Tee muss goldig sein. Wenn es zu orange wird, bitte gießen Sie etwas mehr heißes Wasser hinzu. Wenn die Farbe zu fade ist, dann fügen Sie etwas mehr Safran hinzu. Bei Fäden braucht der Tee etwas Einzieh-Zeit. Pulver hingegen löst sich gleich auf.

Mit Safran für  
Arbeitsplätze  
und  
faire Bezahlung!



**Safranfäden**,  
Afghanistan, Klasse 1

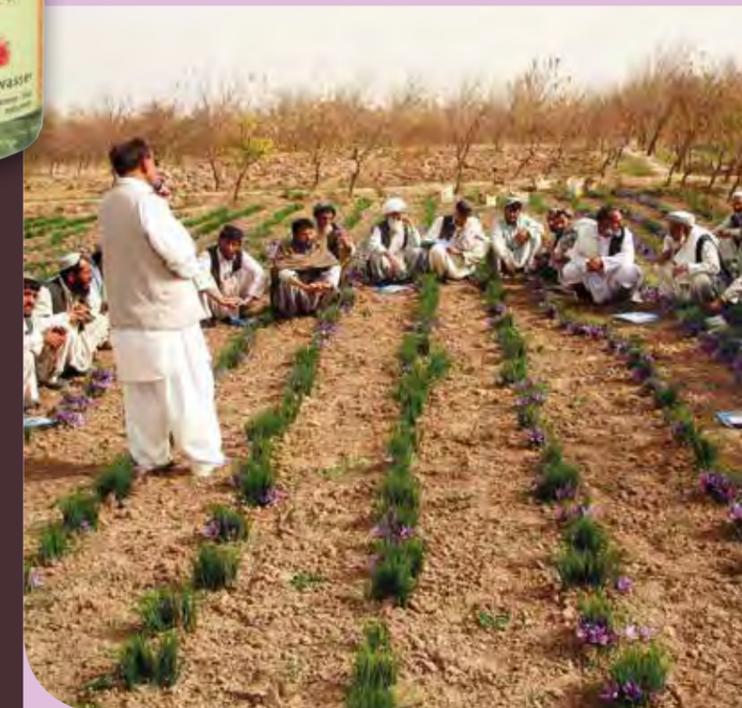
- Dose 5 g -  
feine Safranfäden aus dem Pro-  
jekt „Safran gegen Opium“  
89070  
Ds. 5 g Ds. 23,90

**Safranpulver**,  
handvermahlen, Afgha-  
nistan, Klasse 1

- Dose 5 g -  
feiner Premium Safran aus dem  
Projekt „Safran gegen Opium“  
89073  
Ds. 5 g Ds. 23,90



SAFFRON company  
PREMIUM WAREHOUSE



Besprechung afghanischer Bauern kurz vor dem Safranbau in der Region am Hindukusch.



**Chia-Samen**  
sozial vertretbar aus Uganda  
können roh über Müsli, Joghurt und Salat  
gestreut werden. Als glutenfreies Mehl kommen sie  
gemahlen in Kuchen oder Brot zum Einsatz. Be-  
liebt sind sie auch in Shakes, Smoothies oder  
Pudding

113833, Beutel 1 kg Btl. 6,45



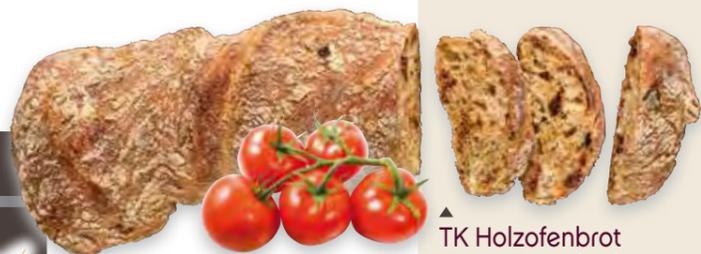


Feine Backkultur

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 – Weizenbrot „natur“ - handwerklich, rustikal hergestellt und im Holzbackofen gebacken. Mit einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume, vegan & vegetarisch  
42324, Ktn. 6,84 kg (18 Stück) **Ktn. 33,84** (St. 1,88)

**TK Holzofenbrot „Tomate“, vorgebacken**  
– Stückgewicht 410 g – saftiges Weizenbrot mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln sowie Meersalz und Oregano. Handwerklich, rustikal hergestellt und im Holzbackofen gebacken. Mit einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume, Vegan & Vegetarisch  
42323, Ktn. 6,15 kg (15 Stück) **Ktn. 40,35** (St. 2,69)



**TK Holzofenbrot „Olive“, vorgebacken**  
– Stückgewicht 410 g – saftiges Weizenbrot mit reichlich grünen und dunklen Oliven sowie Meersalz und Oregano. Handwerklich, rustikal hergestellt und im Holzbackofen gebacken. Mit einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume, vegan & vegetarisch  
42334, Ktn. 8,2 kg (20 Stück) **Ktn. 45,80** (St. 2,29)



**TK Holzofenbrot „Pane di Frutta“, vorgebacken**  
– Stückgewicht 410 g – saftiges Weizenbrot mit reichlich getrockneten Früchten und Mandeln. Handwerklich, rustikal hergestellt und im Holzbackofen gebacken. Mit einer kräftigen aromatischen Kruste und einer saftigen Krume, vegan & vegetarisch  
42322, Ktn. 6,15 kg (15 Stück) **Ktn. 44,85** (St. 2,99)



PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Frisches Fruchtpüree

– Beutel 1 kg – aus ausgesuchten vollreifen Früchten und 10 % Zucker hergestellt. Der Inbegriff echten Fruchtgeschmacks, homogener Konsistenz und gleichbleibend hoher Qualität

- 46262 **Erdbeer**  
Ktn. 6 Beutel **Btl. 7,98**
- 46263 **Himbeer**  
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**
- 46261 **Kokosnuss**  
Ktn. 6 Beutel **Btl. 9,98**
- 46264 **Mango**  
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**
- 46265 **Passionsfrucht**  
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**
- 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 Ponther-Garantie: Ohne Farb- und Konservierungsstoffe!  
**Verwendung:** Zum Verzieren auf dem Teller, auf Kuchen und Speiseeis, mit Milchprodukten, in Fruchtsalaten.

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)



**Mona Lisa Marbled Chocolate Jura Points, weiß/dunkel**  
dekorierte weiße Schokolade zur Verzierung von Torten und Desserts

74965, Pa. 900 g, (ca. 120 Stück) **Pa. 21,95** (St. ca. 0,183)

**Mona Lisa X-Large Pencils, „Dark + White“**  
marmorierte Schokoladenstäbchen zum Dekorieren, Garnieren oder zum Naschen

68326, Pa. 900 g, (ca. 120 Stück) **Pa. 19,95** (St. ca. 0,166)

**Mona Lisa Marbles X-Large Pencils**  
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)

**Mona Lisa X-Large Pencils „White + Dark“**  
marmorierte Schokoladenstäbchen zum Dekorieren, Garnieren oder zum Naschen

68327, Pa. 900 g, (ca. 120 Stück) **Pa. 19,95** (St. ca. 0,166)



Sirup



Frucht Sirup

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

69857 **Holunderblüten**  
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 4,99**

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





**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. 16,95**



**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. 16,95**



**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. 14,49**



**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. 14,49**



**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. 14,49**



**TK Nuss-Tarte**  
 – 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. 18,95**



Feinste Backwaren aus der Hamburger Konditor-Manufaktur

Gründer Lars Frederik Ellerbrock steht für hochwertige Konditorqualität

Bienvenue à la Boulangerie Mathis!

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 unterstreicht dieses Qualitätsversprechen nochmals.



**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. 21,49**



**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. 18,95**



**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. 18,95**



**TK Marzipan-Sahnetorten**  
 – 1800 g, Ø 26 cm –  
 geröstete, gehackte Haselnüsse in luftig aufgeschlagener Sahne zwischen Biskuitböden unter einer Marzipandecke, dekoriert mit Sahnetupfen und halben Walnüssen  
 112274, Ktn. 4 Torten  
**st. 21,49**



**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. 18,95**



**TK Croissants, vorgegärt**

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

71327, Ktn. 6 kg (120 Stück)

**Ktn. 21,48**  
(St. 0,179)



**BRIDOR**

**TK Schokobrötchen, vorgegärt**

– Stückgewicht 35 g – Blätterteigbrötchen mit Schokostückchen

84585, Ktn. 7,35 kg

(210 Stück) **Ktn. 45,99**  
(St. 0,219)



**BRIDOR**

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

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

46182, Ktn. 4,05 kg (3 x 45 Stück)

**Ktn. 27,70**  
(St. 0,205)

**TK Mini-Croissants, vorgegärt**

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

71325, Ktn. 4 kg (240 Stück)

**Ktn. 26,15**  
(St. 0,109)



**Premium-Konferenzgebäck, mit Schokolade**

16 hochwertige Sorten mit Schokolade, exquisites Gebäck aus traditioneller Manufaktur seit 1922, die ideale Beigabe zum Kaffee

88270, Ktn. 1000 g **Ktn. 26,95**



**Premium-Seminargebäck, ohne Schokolade**

16 hochwertige Sorten, ohne Schokolade, exquisites Gebäck aus traditioneller Manufaktur seit 1922, die ideale Beigabe zum Kaffee

88271, Ktn. 1000 g **Ktn. 26,45**



**BRIDOR**

**TK Mini-Früchtekörbchen, vorgegärt, Mischkarton 4-fach sortiert**

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

46184, Ktn. 4 kg (4 x 25 Stück)

**Ktn. 24,90**  
(St. 0,249)



**TK Mini Macarons, 6-fach sortiert**

– Stückgewicht 12 g – eine hochwertige Zusammenstellung französischer Macaronenspezialitäten. Gefertigt aus selbstgemahlenden, hochwertigen Valencia-Mandeln, abgerundet mit einer feinen Creme. In den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade, Karamel, Zitrone, Pistazie, Himbeere

46953, Ktn. 1,152 kg (2 x 48 Stück)

**BRIDOR**

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



**Frischer Obstsalat „Fresh Family“, ohne Aufguss**

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 Müsli „Miss Swiss“**

„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 gespresster 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 Obstbrunoise**

Obstmischung zur Herstellung von Cocktails, Fruchtjoghurt, Toppings und vielem mehr

61989, Ktn. 4 x 2,5 kg

**kg 2,99**



**Frischer Obstsalat „Summer Breeze“**

– 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

61771, Eimer 5 kg

**Ei. 21,95**  
(kg 4,39)



**Frischer Obstsalat „Sunny Bites“**

bestehend aus Apfel, Ananas, Orange, Wassermelone, 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 Orangenscheiben**

– 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 Rosé Grapefruitscheiben**

– 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)



**Melonemix**

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)



**Frische Sweet Ananaswürfel**

– 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)



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 angetauten 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 Terrine Mascarpone** NEU  
 und Amarenokirschen  
 vollmundige, mit frischer Minze aromatisierte Mascarpone-Creme und Kirschgelee in einem Mantel aus Schokoladenbiskuit  
 112190, Riegel 440 g **St. 13,90**



**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. 15,20**



**TK Delice Limettencreme** auf Schokoladenbiskuit  
 spritziger Limettengeschmack im Cheesecake-Style. Der Boden aus dunklem Schokoladenbiskuit bildet einen optischen wie geschmacklichen Kontrast zu Limettengelee und Limettencreme  
 112187, Riegel 680 g **St. 13,90**



**TK Delice Tiramisu mit Keksboden**  
 – Riegel 650 g –  
 Schicht für Schicht italienischen Dessertgenuss verspricht diese Delice aus Mascarponecreme mit Amaretto und einem hellen, in Kaffee getränkten Biskuit auf Knusperkeksboden und einer Dekoration aus Kakao  
 106683, Riegel 650 g **St. 16,90**



**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. 15,50**



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



**TK Gugelhupf, „Grießmousse“**  
 – Stückgewicht 55 g –  
 ein Dessertklassiker ist diese Grießmousse mit Zitronenabrieb und Vanille in dekorativer Gugelhupfform  
 107141, Ktn. 4 x 20 Stück **Ktn. 55,00**  
 (Pa./ 0,687 / Tray (20 St.) 13,75)



**Tipp:**  
 Für ein besonderes Gasterlebnis können diese Küchlein auch als Mini-Dessert mit einem Heißgetränk auf der Sourcer Untertasse serviert werden.



**TK Bio Petit Fours** gemischt  
 – Stückgewicht 17 g / 30 ml –  
 kleine Naschereien für Buffets oder zum Kaffee in verschiedenen Sorten: Joghurt-Zitrone, Schoko-Nuss, Exotic & Schoko Himbeer  
 112020, Ktn. 48 Stück **Ktn. 37,92**  
 (St. 0,79)

**TK Bio feine Küchlein**  
 – Stückgewicht 27 g –  
 kleine Naschereien für Buffets oder zum Kaffee in verschiedenen Sorten: Kirsch-Zitrone, Mohn-Apfel, Walnuss-Birne & Quark-Aprikose  
 112021, Ktn. 60 Stück **Ktn. 39,00**  
 (St. 0,65)



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



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



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



**TK Schoko-Soufflé-Teig**  
– Schale 1 kg –  
Schokoladenkuchenmasse mit original belgischer Schokolade, zum Selbstportionieren und Aufbacken. Überraschen Sie Ihre Gäste mit frisch gebackenem Schoko-Soufflé mit flüssigem 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. **14,95**



**TK Apple Crumble**  
– Stück 125 g –  
handgemachtes Apfelkuchlein mit saftiger Creme Royal und frischen Apfelwürfel. Mit Butterstreusel bedeckt. Im Papierförmchen gebacken  
107238, Ktn. 18 Stück  
Ktn. **28,62**  
(St. 1,59)

**TK Birnen Crumble** NEU  
– Stück 125 g –  
handgemachtes Birnenkuchlein mit saftiger Creme Royal mit Birnenstückchen. Mit Schokostreusel bedeckt. Im Papierförmchen gebacken  
113765  
Ktn. 18 Stück  
Ktn. **32,22**  
(St. 1,79)

Zubereitung aus der Tiefkühlung entnehmen und in der Mikrowelle auftauen

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. **16,95**



**TK Speedy Coffee & Cream Dessert** NEU  
eine Melange aus intensivem Kaffeemousse und Milchcreme  
112015, Ktn. 50 x 55 ml  
Ktn. **39,50**  
(St. 0,79)

**TK weißes Schokoladenmousse**  
weißes Schokoladenmousse in kleiner Timbalform  
112000, Ktn. 75 x 45 ml,  
Ktn. **44,25**  
(St. 0,59)



**TK Grießflammeri**  
Grießflammeri in kleiner Timbalform  
112017, Ktn. 75 x 45 ml  
Ktn. **44,25**  
(St. 0,59)



**TK Panna Cotta**  
Panna Cotta in kleiner Timbalform  
112018, Ktn. 75 x 45 ml  
Ktn. **44,25**  
(St. 0,59)



**TK Kokos-Mango-Mousse**  
Kokos-Mango-Mousse in kleiner Timbalform  
112019, Ktn. 75 x 45 ml  
Ktn. **44,25**  
(St. 0,59)



**TK Mousse im Dressierbeutel**  
– Beutel 1 kg –  
112013 Mojito  
112012 Tonkabohne  
112011 Zartbitterschokolade  
112014 Kokos-Mango,  
Ktn. 3 Beutel  
Ktn. **25,50**  
(Btl. 8,50)

Servivorschlag  
Lieferung ohne Glas,  
im Dosierbeutel



**TK Mini Törtchen Griesflammerie mit Apfelkompott** NEU  
– Stück 30 g –  
ein beinahe klassischer, jedoch mit Kokosnuss veredelter Grießflammerie mit einem Topping aus Apfelkompott und echter Vanille  
112191, Ktn. 35 Stück  
Ktn. **39,90**



**TK Speedy Erdbeere, in 2 Texturen** NEU  
lockere Erdbeermousse und reines Erdbeermark als Fruchtspiegel ergeben eine erdbeerige Geschmacksexplosion  
112016, Ktn. 50 x 55 ml  
Ktn. **39,50**  
(St. 0,79)



**TK Erdbeerlasagne**  
feine Erdbeermousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus  
112002, Ktn. 2250 ml  
Ktn. **32,95**



**TK Nougatlasagne** NEU  
edles Nougatmousse und dunkle Schokoladencanache abwechselnd geschichtet  
112001, Ktn. 2250 ml  
Ktn. **32,95**



**TK Schokoladenlasagne**  
weiße Schokoladenmousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus  
112003, Ktn. 2250 ml  
Ktn. **32,95**

Kreativität ist gefragt...

Die klassische Mousse im praktischen Dressierbeutel bietet viele Verwendungsmöglichkeiten: Gläser befüllen, Nocken formen oder die beigelegte Sterntülle für elegante Rosetten oder Tortenverzierungen nutzen.

Bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden Auftauzeit. Bei +5 °C 4 bis 5 Tage haltbar. Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.





NEU

**TK Schokoladenmoussekörbchen**  
mit hauchdünner Schokolade besprüht, dient als süßes Behältnis für verschiedene Beilagen  
86462, Ktn. 12 x 80 ml

Ktn. **21,48**  
(St. 1,79)



**TK Schichttorte**  
im Echtglas  
der Klassiker neu interpretiert und serviert im dekorativen Weckglas

94914, Ktn. 12 x 80 ml  
Ktn. **21,48**  
(St. 1,79)

**TK Maronimousse**,  
auf Portweibirnen, im Echtglas  
locker leichtes Maronimousse mit Portweibirnen und feinem Schokoladenbiskuit

54693, Ktn. 12 x 80 ml  
Ktn. **21,48**  
(St. 1,79)



im Echtglas



VEGAN NEU

**TK Tiramisu**  
vegan  
veganes Tiramisu auf rein pflanzlicher Basis im Echtglas

104254  
Ktn. 12 x 70 ml  
Ktn. **21,48**  
(St. 1,79)



**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)

Serviervorschlag  
Lieferung ohne Glas



**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)

Serviervorschlag  
Lieferung ohne Glas



**TK Speedy**  
**Schokomousse**,  
mit Himbeerfruchtmark  
lockere Schokomousse bedeckt mit Himbeerfruchtmark, für den raschen Einsatz  
58310, Ktn. 50 x 55 ml

Ktn. **37,50**  
(St. 0,75)

Serviervorschlag  
Lieferung ohne Glas



**TK Erdbeer Tiramisu**,  
im Echtglas  
reichhaltige Mascarponecreme mit Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark  
54604, Ktn. 12 x 80 ml

Ktn. **21,48**  
(St. 1,79)

im Echtglas



Thomas Göttinger  
Inhaber, Chef-pâtissier und Ideengeber

## Göttinger – erlesene Patisserie

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 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 Mozartkugel „Deluxe“**  
Pistazien- und Nougatmousse verpackt in einem hauchdünnen Schokoladenmantel  
54697, Ktn. 12 x 110 ml Ktn. **21,48**  
(St. 1,79)



**TK Schokoladen-soufflé**, 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)



**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 Mandelnougatsoufflé**, 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 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten



# KAFFEE

GENUSS FÜR ALLE SINNE



**Espresso,**  
100 % Arabica, ganze Bohne  
– Packung 1 kg –  
aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen. Der SOURCER Espresso entfaltet die komplexe Aromenvielfalt der Arabica-Bohne ebenso wie das feine Spiel südamerikanischer Fruchtnoten in seinem modernen leichten Charakter - für den perfekten Genussmoment.

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



**Caffee Crema,**  
100 % Arabica, ganze Bohne  
– Packung 1 kg –  
aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen, kann dieser Crema sowohl klassisch für die Zubereitung eines Caffè Cremas als auch für die Zubereitung eines fruchtigeren, leichteren Espressos verwendet werden

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



**Filterkaffee,**  
100 % Arabica, gemahlen  
– Packung 1 kg –  
dieser mittelstark geröstete und gemahlene Kaffee aus kontrolliert biologischem Anbau hat einen fruchtig-milden Charakter und eignet sich wunderbar, um frisch im Filter aufgegossen und schwarz, mit Milch oder als Cold Brew genossen zu werden

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



„Transparenz, Qualität, Kunst und Handwerk - diese Begriffe haben die Heißgetränke-Welt beeinflusst. Im Zuge der zunehmenden Angebotsvielfalt und der damit gewachsenen Informationsfülle steigen gleichermaßen die Ansprüche Ihrer Gäste an die Produkte. SOURCER gibt Ihnen hier die Möglichkeit, ideale Konzeptlösungen mit einzigartigen Genussmomenten zu schaffen. Durch veredelte Kaffee-, Tee- und Kakaoespezialitäten in Bio-Qualität, verbunden mit umfassender Verkaufsunterstützung, sind Sie in der Lage, Ihre Gäste mit „SOURCER“ diese besonderen Momente erleben zu lassen....“

• SOURCER EXPERTE, LUTZ WERNER •

**Charakteristika Tee:**

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

# TEE

FEINE AROMEN

**FEINER DARJEELING**

Bio schwarzer Tee\*  
Fein, filigran, mit einem floralen Aroma und der typisch muskatellen Note. Der Champagner unter den Tees aus Darjeeling, Indien

Kanne: 107081  
Ktn. 6 x 10 x 3,5 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111731  
Ktn. 6 x 25 x 2 g Btl. Pa. **4,99**



**KLASSISCHER EARL GREY**

Aromatisierte Bio Schwarzteemischung mit Bergamotte Geschmack\*\*  
Intensiver und erfrischender Schwarztee-Charakter, der mit Bergamotte veredelt ein wunderbares geschmackliches Erlebnis bietet

Kanne: 107083  
Ktn. 6 x 10 x 3,5 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111734  
Ktn. 6 x 25 x 2 g Btl. Pa. **4,99**



**KRÄFTIGE HEIDELBEERE & HOLUNDER**

Aromatisierte Bio Früchte-teemischung mit Geschmack von Waldbeeren\*\*  
Fruchtiges, facettenreiches Geschmacksprofil, das die milden Waldfrucht-Noten von Heidelbeere und Holunder herausarbeitet

Kanne: 107084  
Ktn. 6 x 10 x 4 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111743  
Ktn. 6 x 25 x 2 g Btl. Pa. **4,99**



**LEUCHTENDER ENGLISH BREAKFAST**

Bio Schwarzer Tee\*  
Kräftig belebend, malzig: ein intensiver Assam! Veredele den English-Breakfast mit Milch und etwas Zucker und kreierte einen unverwechselbaren Wachmacher für deine Gäste!

Kanne: 107082  
Ktn. 6 x 10 x 3,5 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111733  
Ktn. 6 x 25 x 2,5 g Btl. Pa. **4,99**



**SANFTE KAMILLE-ORANGE**

Bio Kamillentee mit Orangenschalen\*  
Die leichte, zurückhaltende Süße der Kamille trifft auf einen Hauch von fruchtiger Orange und verbindet sich so zu einem komplexen, spannenden Geschmacksmoment

Kanne: 107087  
Ktn. 6 x 10 x 2 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111742  
Ktn. 6 x 25 x 1,5 g Pck. Pa. **4,99**



**ERLESENE MINZE**

Bio Kräuter- und Grünteemischung\*\*  
Grünes, minziges Aroma-Bouquet, das aus einer Grün- und Kräuterteemischung besteht. Erfrischt und bereitet einen erfolgreichen Tag!

Kanne: 107086  
Ktn. 6 x 10 x 3 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111738  
Ktn. 6 x 25 x 2 g Btl. Pa. **4,99**



**MAGISCHER AYURVEDA**

Bio Kräuter- und Gewürzteemischung\*\*  
Ayurveda-Blend mit ausgewogenem rundem Kräuterprofil wird ergänzt durch aufeinander abgestimmte orientalische Gewürznoten

Kanne: 107089  
Ktn. 6 x 10 x 3 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111740  
Ktn. 6 x 25 x 2 g Btl. Pa. **4,99**



**EXOTISCHE PASSIONSFRUCHT & MANGO**

Aromatisierter Bio Grüntee mit Passionsfrucht-Mango Geschmack\*\*  
Exotische, fruchtige Noten der Passionsfrucht und Mango spielen mit dem dezent-filigranen Grünteecharakter

Kanne: 107088  
Ktn. 6 x 10 x 3,5 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111744  
Ktn. 6 x 25 x 1,5 g Pck. Pa. **4,99**



**AROMATISCHE VANILLE & KAREMELL**

Aromatisierte Bio Rooibos- und Gewürzteemischung\*\*  
Ein facettenreiches Geschmackserlebnis mit vanilliger Karamell-Note

Kanne: 107085  
Ktn. 6 x 10 x 4 g Btl. Pa. **3,50**

Pyramide: 111735  
Ktn. 6 x 25 x 2 g Btl. Pa. **4,99**



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



# SOURCER

## Ihre Vorteile im Überblick:

- Qualität:** Hochwertige und veredelte Heißgetränke-Spezialitäten aus nachhaltigem Bio-Anbau
- Mischung:** Abgerundete und harmonische Geschmacksprofile der einzelnen Sorten
- Konzept:** Attraktives Gesamtpaket inklusive Schulungen und Profi-Maschinen
- Transparenz:** Konzept mit Geschichte und sozialer Verantwortung
- Alles aus einer Hand:** Eine Lieferung, eine Rechnung, persönlicher Ansprechpartner
- Wertschöpfung:** Gemeinsame Steigerung der Wertschöpfung durch Inszenierung am Gast

# BRAUNES GOLD

HERBSÜBE GENUSSMOMENTE

Kakaohaltiges Getränkepulver  
angenehm süß, fruchtiger Charakter verbindet sich mit fein aufgeschäumter Milch zu einem spannenden Geschmacksmoment in der Tasse

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

Tassenportionen  
– Portion 25 g –  
Pulver in portionierten Sachets für 140 ml heißes Wasser oder Milch – für das Buffet oder den Kassenbereich

106192, Ktn. 100 x 25 g Ktn. **29,98**



**Charakteristika Kakaohaltiges Getränkepulver:**

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





### Charakteristika Geschirr:

- Steingut in hochwertiger Qualität
- Moderne Farb- und Formgebung
- Design fügt sich universell in entsprechenden Einrichtungsstil ein
- Spülmaschinen-geeignet



107105



### Bambusbecher to go

– Füllmenge 325 ml –  
Wiederverwendbarer Becher für den Weiterverkauf an Ihre Gäste - die nachhaltige Alternative zu Einweg!  
108495, Ktn. 48 Stück

St. **6,99**

### Sourcer-Geschirr

Steingut in hochwertiger Qualität in moderner Farb- und Formgebung, spülmaschineneeignet

Teekanne mit Edelstahldeckel, inkl. Sieb und Siebablage  
107100, Ktn. 1 Stück

St. **14,99**

Dessert-Teller – 20 x 20 cm –  
107105, Ktn. 6 Stück

St. **5,99**

Milchkaffee-Tasse, 300 ml

107102, Ktn. 6 Stück

St. **4,99**

### Cappuccino-Geschirr

107340 Cappuccino-Tasse, 200 ml

Ktn. 6 Stück

St. **4,49**

107104, Untersetzer für Cappuccino-Tasse

Ktn. 6 Stück

St. **4,99**

Latte-Macchiato-Glas, 330 ml  
107109, Ktn. 6 Stück

St. **2,29**



Isolier-Kaffeekanne, 1 Liter

111443, Ktn. 6 Stück

St. **14,99**

### Teebox-Kärtchen Set

Eignen sich ideal für eine Ansicht der Teesorten in der 6er bzw. 9er Lackbox. Set aus 9 Karten/Sorten Rückseite ohne Motiv/Sourcer grau Format 9,8 x 12,5 cm beschritten Cello Spezialmatt, kratzfest, einseitig Pfalz für bessere Ansicht der Sorten CMYK-Digitaldruck

114211, Set 9 Kärtchen

St. **8,87**

### Menükarte

zum Aufklappen

Selbstständige Menükarte zum Aufklappen, mit einer Übersicht über Tee, Kaffee und Kakaoangebote mit Feldern zum Beschriften für Preise. Mit Goldfolie veredelt. Vierseitig bedruckt, gefaltet, hochkant, 12,5 x 23,5 cm

114213, Stück

St. **2,20**

### Einleger für Menükarte

Menükarte zum Einlegen in bestehende Speisekarten, mit einer Übersicht über Tee, Kaffee und Kakaoangebote mit Feldern zum Beschriften für Preise. Doppelseitig bedruckt, hochkant, 14,8 x 21 cm

114212, Stück

St. **1,60**

### Holzdisplay

mit Hochglanz-Lack veredelt, für Pyramidenbeutel-Auswahl an:

107106 6 Sorten

Ktn. 1 Stück

St. **24,95**

107108 9 Sorten

Ktn. 1 Stück

St. **34,95**

### Port. Bio-Roh-Rohrzucker

– Sticks 4 g –  
Rohrohrzucker\* aus Brasilien, süß und leicht malzig im Geschmack

110232, Ktn. 1000 Stück

Ktn. **17,90**



DE-ÖKO-007 Nicht-EU-Landwirtschaft

\*aus konfliktfrei ökologischem Anbau

6er Edle Tee-Aufbewahrungsbox  
107106



9er Edle Tee-Aufbewahrungsbox  
107108



108925

108929





## Rum ist der neue Gin

... denn Klassiker sind immer im Trend!

### Plantation Rum Barbados Extra Old 20th Anniversary 40% Vol.

intensiver Duft nach Karamelltoffees, mit feinen Röstaromen. Weich und ausgewogen, mit der exotischen Süße von Zuckerrohr, fruchtig nach reifer Banane, kandierter Orange, gerösteter Kokosnuss, Kakao, Toast und Vanille

110819, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **37,95**

### Malecon 18 Years Old Rum aus Panama 40% Vol.

nach der Destillation aus Melasse reife der Rum 18 Jahre lang in Eichenholzfässern. Vielschichtige Aromatik: Süße Melasse, angenehme Würze gesellen sich zu Rosinen und Schokolade sowie zu einem Unterton von Nüssen

110861, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **29,95**

### Zacapa Rum Centenario 23 Y. Solera 40% Vol.

Ultra-Premium-Rum mit süßem Aroma und leichten Fruchtnoten. Holz, warme Gewürze wie Vanille + Zimt sowie leichte Anklänge von Schokolade treffen aufeinander. In verschiedenen Eichenfässern nach dem Sistema Solera Verfahren gereift

101238, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **39,95**

### Botucal Reserva Exclusiva Rum aus Venezuela 40% Vol.

dunkel-kupferfarben mit süßen, würzigen facettenreichen Aromen von Honig, Vanille, Toffee etwas Muskat und Schokolade. Der Nachhall ist enorm lang und seidig

110788, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **27,95**

### A. H. Riise Rum Non Plus Ultra in Geschenkverpackung 42% Vol.

komplexe Aromenvielfalt von Sherry und Vanille deutlich zu spüren, die ihre volle Vielfalt erst im Geschmack zeigen. Am Gaumen Noten von Tabak und Sherry. Streng limitierter Premium-Rum, per Hand hergestellt

110770, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **79,00**

### Kroken Black Spiced Rum Spiced Rum aus Trinidad 40% Vol.

wird als Spiced Rum bezeichnet. Die enthaltenen 14 Aromen werden nach einer zweijährigen Reifezeit in Bourbonfässern hinzugefügt. In der Nase würzige Vanille mit Zimt und süße Karamelltoffees mit einer Ahnung von Kaffee

110815, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **15,95**

### Matusalem Rum 23 Years Gran Reserva 40% Vol.

Vanille und Melasse dominieren, dahinter kommt ein frischer Duft von Pflaumen und Karamell. Ein zarter Geschmack von Vanille einhergehend mit einer wundervollen Süße

76908, Ktn. 3 x 0,7 Ltr. Fl. **39,95**

### Don Papa Rum von den Philippinen 40% Vol.

im small batch - also in geringen Mengen - produziert reift er sieben Jahre lang in Fässern aus Eichenholz. Anschließend erfolgt das Blending. Das Ergebnis: harmonisch und rund

110803, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **27,95**

### Gosling Gold Seal Rum aus Bermuda 40% Vol.

Amber Rum, der 5 Jahre in Eichenfässern verbrachte. Duftet nach Honig, Kirschen, Karamell, Mokka + Nusscreme. Am Gaumen fruchtig-süß, mittelschwerer Körper, mit Vanille, Bananen und Würze

110812, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **19,95**

### Pyrat X. O. Reserve Rum aus Guyana 40% Vol.

fruchtig mit den Aromen getrockneter Aprikosen und Orangen. Dazu Vanille, Karamell und Marzipan. Weich und samtig

110831, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **29,95**

### Gunroom Navy Rum Issued at Gunpowder Proof 65% Vol.

Getrocknete Tropenfrüchte und Toffee werden durch einen anregenden Beiklang von Gewürzen ergänzt. Im Geschmack bringt der kraftvolle und selbstbewusste Gunroom Navy Rum rauchige, holzige und würzige Töne mit. Eignet sich für Grog

110767, Ktn. 6 x 0,5 Ltr. Fl. **28,95**

### Presidente Marti 19 Years Old Rum aus der Dominik. Rep. 40% Vol.

vielschichtiges Aromaprofil; vollmundig und rund, süß-fruchtig und würzig mit Aromen von roten Früchten, dunkler Schokolade, holzigen Noten und Vanille

110828, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **34,95**

### El Dorado 12 Jahre Rum aus Guyana 40% Vol.

goldgelbe mit einem holzigen und süßen Bouquet. Aromen exotischer Gewürze, was an die Weihnachtsbäckerei denken lässt. Vanille, eine anregende Würze, Eichenholz und brauner Zucker bestimmen das Bild

110805, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **29,95**

### Dictador 12 Jahre Solera Rum aus Kolumbien 40% Vol.

kräftige Bernsteinfarbe, die ins Rötliche spielt. Der Geschmack ist sanft nach Karamell, Kakao, etwas Kaffee und Honig sowie Spuren von Eiche

110798, Ktn. 6 x 0,7 Ltr. Fl. **27,95**





## Wein zwischen Tradition und Moderne

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

Besuchen Sie uns auf [www.gastrovinum.de](http://www.gastrovinum.de)



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

97226, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 8,10

**Grauer Burgunder,**  
trocken, Weingut Fritz Waßmer,  
Baden 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 Ltr.

Fl. 8,40

**Dornfelder,**  
trocken, Weingut Thorsten  
Krieger, Pfalz QbA  
im Holzfass gereift, sehr samtiger,  
fruchtiger Rotwein mit harmonisch  
eingebundener Tanninstruktur.  
13 vol.%

82790, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 4,55

**Château Nicot blanc,**  
trocken, Bordeaux AOC  
schönes Bukett von exotischen  
Früchten und Blüten. Angenehm  
fruchtig mit feiner Säure. 12,5 vol.%

66956, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.  
Fl. 5,75

**Château la Tuilerie du Puy,**  
trocken, Entre-Deux-Mers AOC  
delikates Bukett mit dem Duft nach  
exotischen Früchten und Ginster.  
Frisch, zart und elegant. 12,5 vol.%

79048, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.  
Fl. 5,90



**Lugana Ca'Nova  
Cecilia Beretta,**  
trocken, Veneto DOC  
ein fruchtiger Wein mit  
floralen Noten, leichter  
Würze und feiner Säure.  
Charmanter Begleiter zu  
vielen leichten Gerichten.  
12,5 Vol.%

99752, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 8,90

**Chianti Colli Senesi  
„Giobatta“, Tenimenti Andreucci  
DOCG**  
dies ist einer jener seltenen Traditions-Chianti, die neben Sangiovese noch einen geringen Anteil an Canaiolo Nero enthalten. Elegant, leicht würzig mit Nuancen von Pfeffer und Thymian gepaart mit üppiger Frucht von Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumen, Schlehe und einem Hauch Veilchen. Mineralisch, feinwürzig, samtig, harmonisch, mit langem Nachhall. 13,5 vol.%

59183, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 6,35

**Cerasuolo D'Abruzzo  
Borgate,**  
trocken, DOC  
Frischer fruchtiger Duft mit charakteristischem Geruch von Weichselkirsche mit blumiger Note, am Gaumen frisch und spritzig mit lebendiger Säure

78023, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 4,05

**Pinot Nero Glener,**  
trocken, Alto Adige DOC  
sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Rauch, Nelken, Unterholz, ein Hauch Vanille, Schokolade, Rosen und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, seidig, mineralisch, vielschichtig, zartes Holz, sehr schöne Frucht, elegant und sehr lange nachhallend

70169, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 8,75



**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 an-  
spruchsvoll mit ganz zartem Tannin.  
12,5 vol.%

64468, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 5,95

**Salentein Portillo  
Sauvignon Blanc,**  
trocken, Bodegas Salentein, Valle  
de Uco, Argentinien  
eine frische, exotische Note harmo-  
niert perfekt mit der agilen Säure-  
ader und dem Sortentyp. 13,5 vol.%

76217, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 5,95

**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 Ltr.

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 Ltr.

Fl. 32,90

**Salentein Portillo Merlot,**  
trocken, Bodegas Salentein, Valle  
de Uco, Argentinien  
Aromen dunkler Früchte und leicht  
gedünsteter Paprika. Am Gaumen  
sanft und harmonisch mit langem und  
gefälligem Abgang. 13,5 Vol.%

110557, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 5,95

**Malbec Aires Andinos  
Mendoza**  
trocken, Argentinien  
ausdrucksvoll und fruchtig mit Noten  
dunkler, reifer Waldbeeren und An-  
klängen an Lakritze; weich und zu-  
gänglich. 12,5 Vol.%

110236, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 3,95



**Lo Nuestro Tempranillo  
Crianza,**  
trocken, Bodegas Alconde S. L.,  
Navarra DO

ein klassischer, fruchtiger Rotwein mit intensiven Waldfrucht- und Pflaumenaromen, gepaart mit Gewürz- und Röstaromen. Passt ideal zu Rind, Gerichten mit kräftigen Käsesorten wie Gorgonzola oder Ziegenkäse sowie zu überbackenen Speisen. 13,5 vol.%, Säure 5 g/Liter, RZ 1,1 g/Liter

97203, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 4,45

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

97201, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 6,35

**Crianza Rioja,**  
trocken, Ramón Bilbao, DOC  
komplexes Bukett von dunklen  
Früchten mit Nuancen von Mandel-  
holz und etwas Zimt. Am Gaumen  
kräftig, weich und samtig; langes Fi-  
nale mit reifen Tanninen. 13,5 Vol.%

99914, Ktn. 6 x 0,75 Ltr.

Fl. 6,95

## Sekt

**Sekt**  
„Smaragd“, halbtrocken  
elegante, frische Frucht; mild  
und jugendlich

55124 **halbtrocken**  
Ktn. 6 x 0,75 Ltr. Fl. 3,35

40746 **trocken**  
Ktn. 6 x 0,75 Ltr. Fl. 3,35

40760 **trocken**  
Ktn. 24 x 0,2 Ltr. Fl. 1,27



**Sekt**  
„Smaragd“, Rosé  
trocken  
eine fein abgestimmte  
Cuvée, feinfruchtig und  
nachhaltig. 11 vol.%

40086  
Ktn. 6 x 0,75 Ltr.  
Fl. 3,35