



EINBLICKE 2017

Gastro-Sortiment



Was kommt heute aufs Menü?

Eine Frage, die es bei näherer Betrachtung ganz schön in sich hat. Aus diversen Gründen. So sind wir Schweizer ein reisefreudiges Volk – folglich kennt auch die moderne helvetische Küche kaum Grenzen. Dann entwickelt sich seit einigen Jahren die Kochkunst immer mehr zum Breitensport, mit «Meisterschaften» auf den Fernsehkanälen und «How-to-Videos» im Internet.

Und so steigen die Ansprüche ans Essen stetig – an dessen Qualität wie an die Angebotsvielfalt. Aber nicht nur zu Hause. Denn noch nie hat sich unsere Gesellschaft so oft «on the go» verpflegt wie heute. Wer da auch als Gastronom nicht stehenbleiben will, muss sich also Neues einfallen lassen. Und zwar täglich!

Ist das ein Grund zur Nervosität? Eine Frage, die wir klar mit Nein beantworten können. Denn bei Bischofszell Culinarium steht genau dies im Zentrum – nämlich, der Köchin und dem Koch laufend frische Inspirationen zu vermitteln. Damit sie jeden Tag problemlos neue Gerichte kreieren können, die ihre Gäste begeistern werden. Auf der Menükarte erhält dabei, ganz den sich ändernden Ernährungsgewohnheiten folgend, die fleischlose Küche den gleichen Stellenwert wie die traditionelle. Schauen Sie sich einmal unser «Vegi Planet»-Sortiment an (es ist übrigens vollständig Swissveg-zertifiziert), und Sie werden feststellen: Keine Frage – aufs Menü kommt heute sicher etwas Neues!

Nun wünschen wir Ihnen eine informative Lektüre unseres aktuellen «Einblicke»-Katalogs. Und wenn wir Sie inspiriert haben, dann bestellen Sie noch heute direkt über unseren Verkaufsberater oder Ihren Depositär!

Innovation & Vielfalt

Bischofszell Culinarium ist der Gastro-Spezialist innerhalb der Bischofszell Nahrungsmittel AG. Wir liefern den kreativen und innovativen Profis in den Küchen der Schweiz Produkte von hoher und kontrollierter Qualität. Dabei passen wir unser breites, nach eigenen Rezepturen entwickeltes und bei uns hergestelltes Sortiment laufend den sich ändernden Gästewünschen und Markttrends an. Unsere über 500 Produkte sind in verschiedenen Convenience-Stufen erhältlich und erlauben ein Maximum an Flexibilität bei der Zubereitung.

Genuss & Qualität

Bischofszell Culinarium holt für seine Kunden immer das Beste heraus. Das gelingt aber nur, wenn schon unsere Rohprodukte bezüglich Anbau, Frische und Ökologie höchsten Standards genügen. Ist dies erst einmal garantiert, machen wir uns mit unserem ganzen Know-how und einer grossen Passion für die Kochkunst ans Werk, um geschmacklich aussergewöhnliche Erlebnisse zu ermöglichen. Dabei behalten wir stets im Auge, was zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung gehört.

Ökonomie & Ökologie

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG – und damit auch Bischofszell Culinarium – hält sich streng an den Grundsatz des verantwortungsvollen und nachhaltigen Handelns. Dafür haben wir uns über 30 Ziele entlang der ganzen Wertschöpfungskette gesetzt. Dass wir sie verfolgen und erreichen, lassen wir konstant nachmessen. Ein Ergebnis unseres andauernden Engagements sind zum Beispiel Verpackungen, die unsere Produkte nicht nur optimal haltbar, sondern dabei sowohl ökonomisch als auch ökologisch eine sehr gute Figur machen.

Informationen & Werte

Bischofszell Culinarium setzt gegenüber seinen Kunden auf volle Transparenz. Alle unsere Produkte sind komplett dokumentiert, und Sie können sämtliche Informationen darüber mit unserem Online-Tool «Gastro Login» jederzeit und topaktuell abrufen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, um Ihre Zugangsdaten zu erhalten!

Die gesundheitsbewusste Ernährung geniesst einen hohen Stellenwert bei uns. Deshalb haben wir die Nährwerte aller Produkte in diesem «Einblicke»-Katalog übersichtlich zusammengestellt. Ab Seite 122 erfahren Sie alles Nötige.

Zubereitungen



Ofen



Kochtopf



Combi-
Steamer



Mikrowelle



Friteuse



Bratpfanne

Hinweise

OLV Ovo-lacto-vegetarisch. Mit Milch und Ei.

LV Lacto-vegetarisch. Mit Milch ohne Ei.

OV Ovo-vegetarisch. Mit Ei ohne Milch.

V Vegan. Rein pflanzlich.



Ostschweizer Herkunft



Schweizer Herkunft (soweit verfügbar)



Schweizer Fleisch



Individually Quick Frozen



Vegi Planet (Fleischalternativen)



BIO EU-Standard

SALATE & SANDWICHFÜLLUNGEN

BIRCHERMÜESLI & TEIG

FERTIGGERICHTE & GOURMET STEAM

GRATINS, TEIGWAREN & BEILAGEN

SNACKS & FLEISCHLOSE SPEZIALITÄTEN

GEFLÜGEL & FLEISCH

FISCH & KRUSTENTIERE

SAUCEN

KARTOFFELN

GEMÜSE & PILZE

FRÜCHTE, KONFITÜREN & DESSERTS

NÄHRWERTE







BEISPIELSWEISE GRIECHISCHER SALAT





KAROTTENSALAT GERDA

Karotten, Ananas, Vinaigrette, Gemüsebouillon, schwarzer Pfeffer

2 x 1.25 kg | N° 1707.417 | Schale



COLESLAWSALAT

Weisskohl, Karotten, Mayonnaise-Joghurtdressing

2 x 1.25 kg | N° 1716.909 | Schale



KABISSALAT

Weisskohl, Weinessig, Sonnenblumenöl, Gewürze

2 x 1.25 kg | N° 1707.415 | Schale



SELLERIESALAT

Sellerie, Mayonnaise-Joghurtdressing

2 x 1.25 kg | N° 1716.916 | Schale

4.0 kg | N° 1716.549 | Eimer



SELLERIESALAT WALDORF

Sellerie, Ananas, Äpfel, Pecannüsse, Senf, Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1706.557 | Schale



RANDENSALAT

Randen, Äpfel, Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1716.912 | Schale



MAISSALAT

Mais, Curry-Mayonnaisedressing

2 x 1.25 kg | N° 1716.917 | Schale



KARTOFFELSALAT AN MAYONNAISE-DRESSING

Kartoffeln, Kräuter, Mayonnaise-Joghurtdressing

2 x 1.25 kg | N° 1716.910 | Schale

4.0 kg | N° 1716.548 | Eimer



KARTOFFELSALAT AN SENF-VINAIGRETTE

Kartoffeln, Senf, Senfkörner, Kräuter-Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1716.913 | Schale

4.0 kg | N° 1716.550 | Eimer



TABOULÉSALAT

Hartweizengriess, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Peperoni, Sultaninen, Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1716.914 | Schale



BIO LINSENSALAT

Linsen, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Apfelessig-Vinaigrette
2 x 1.25 kg | N° 1706.559 | Schale



ITALIENISCHER SALAT

Zucchetti, Tomaten, Gurken, rote Bohnen, Peperoni,
Soissons-Bohnen, Apfelvinaigrette, Oliven, Pinienkerne, Gewürze
2 x 1.25 kg | N° 1707.413 | Schale



GRIECHISCHER SALAT

Tomaten, Gurken, Peperoni, Feta (Schafmilch), Oliven, Zwiebeln,
Kräuter-Vinaigrette
2 x 1.25 kg | N° 1706.604 | Schale



HÖRNLISALAT

Eierteigwaren, Tomaten, Mais, Gurken, Kräuter-Vinaigrette
2 x 1.25 kg | N° 1705.538 | Schale



APPENZELLER CHÄSHÖRNLISALAT

Eierteigwaren, Appenzeller Käse, Äpfel, Zwiebeln, Karotten,
Mayonnaisedressing
2 x 1.25 kg | N° 1706.558 | Schale



GREYERZER KÄSESALAT

Greyerzer, Kräuter-Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1716.915 | Schale



CERVELAT-KÄSESALAT

Cervelat, Greyerzer, Cornichons, Zwiebeln, Kräuter-Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1716.918 | Schale



SIEDFLEISCHSALAT

Rindfleisch, Tomaten, Cornichons, Zwiebeln, Kräuter-Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1716.919 | Schale



RINDFLEISCHSALAT THAILÄNDISCHE ART

Rindfleisch, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln, Peperoncini, Sesam, Limettenblätter, Vinaigrette

2 x 1.25 kg | N° 1702.923 | Schale

Haltbarkeit bei Auslieferung mind. 4 Tage



PIKANter GLASNUDELSALAT **SÜSS-SAUER**

Glasnudeln, Ananas, Pouletfleisch, Zwiebeln, Peperoni, Peperoncini, Kräuter, Gewürze

2 x 1.25 kg | N° 1707.815 | Schale

FRISCHSALATE GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5°C, Haltbarkeit bei Auslieferung mind. 5 Tage



POULETSALAT TRAITEUR

Pouletfleisch, Pfirsich, Ananas, Curry-Mayonnaisedressing
2 x 1.25 kg | N° 1706.573 | Schale



CREVETTENSALAT MIT FRÜCHTEN

Crevetten, Ananas, Pfirsich, Cocktailsauce
2 x 1.25 kg | N° 1716.920 | Schale

SALAT STERILISIERT, UNGEKÜHLT



KARTOFFELSALAT

Kartoffeln, Rapsöl, Weinessig, Senf, Gewürze, Bouillon vegetabil
2 x 2.5 kg | N° 1560.676 | Beutel



SANDWICHFÜLLUNG EI

Eier, Raps- und Sonnenblumenöl, Essig, Senf, Gewürze, Kräuter
2.5 kg | N° 1716.555 | Eimer



SANDWICHFÜLLUNG THON

Thon, Raps- und Sonnenblumenöl, Essig, Senf, Gewürze, Kräuter
2.5 kg | N° 1716.553 | Eimer



THONMOUSSE

Thon, pflanzliche Margarine, Raps- und Sonnenblumenöl, Essig, Senf, Gewürze
2.5 kg | N° 1716.700 | Eimer

SANDWICHFÜLLUNG PASTEURISIERT, GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5 °C



SANDWICHFÜLLUNG THON GROB

Thon, Rapsöl, Magerquark, Essig, Zwiebeln, Senf, Gewürze
4 x 1.0 kg | N° 1716.872 | Beutel





BEISPIELSWEISE BIRCHERMÜESLI



BIRCHERMÜESLI GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5°C



BIO-BIRCHERMÜESLI

Joghurt, Erdbeeren, Äpfel, Haferflocken, Sauerkirschen, Weizenflocken, Heidelbeeren

2 x 1.25 kg | N° 1702.223 | Schale

4.0 kg | N° 1716.552 | Eimer



BIRCHERMÜESLI

Äpfel, Magerquark, Haferflocken, Pfirsich, Joghurt, Ananas, Rahm, Johannisbeeren, Sultaninen, Haselnüsse

2 x 1.25 kg | N° 1702.224 | Schale

4.0 kg | N° 1716.551 | Eimer

Gerne informieren wir Sie
über unser aktuelles Saison-Birchermüesli.

TEIGE GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5°C



BLÄTTERTEIGROLLE

Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Salz

4.25 kg | N° 1716.451 | Karton



KUCHENTEIGROLLE

Weizenmehl, Pflanzenfette, Salz

4.0 kg | N° 1716.452 | Karton

Gerne informieren wir Sie über unser aktuelles Saisonsortiment.



**SOMMERKREATION:
BIRCHERMÜESLI MIT HIMBEEREN**





BEISPIELSWEISE LINGUINE CON VERDURE





ÄPLERMACCHERONI

Teigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Rahm, Knoblauch, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.749 | Beutel



170 °C | 10 Min. | 60 % Dampf



10 Min.



CHÄS CHNÖPFLI

Hartweizengriess, Vollmilch, Eier, Käse, Zwiebeln, Rahm, Butter, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1704.254 | Beutel



160 °C | 15 Min.



10 Min.



GÄRTNERSPÄTZLI

Eierspätzli, Spinatspätzli, Champignons, Mais, Broccoli, Karotten, Zwiebeln, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.761 | Beutel



170 °C | 5 Min. | 40 % Dampf



6–8 Min.



FARFALLE CINQUE PI

Teigwaren, Tomaten, Rahm, Rapsöl, Parmigiano Reggiano, Petersilie, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1706.288 | Beutel



170 °C | 10 Min. | 30 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



FUSILLI MIT FLEISCHBÄLLCHEN

Teigwaren, Rindfleisch, Rahm, Erbsen, Peperoni, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1706.777 | Beutel



170 °C | 10–12 Min. | 60 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



PENNE ARRABBIATA

Teigwaren, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Peperoncini

2 x 2.5 kg | N° 1717.714 | Beutel



170 °C | 7–10 Min. | 30 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



PENNE FIORENTINA

Teigwaren, Spinat, Vollmilch, Käse, Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.752 | Beutel



170 °C | 6 Min. | 30 % Dampf



10 Min.



RIGATONI MIT STEINPILZEN

Teigwaren, Steinpilze, Rahm, Judasohren, Kräuter, Käse, Butterpilze, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1706.780 | Beutel



170 °C | 10–12 Min. | 60 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



ASIA NOODLES

Teigwaren, Karotten, Broccoli, Peperoni, Cashewkerne, Sojabohnen, Judasohren, Sojasauce, Lauch, Zwiebeln, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.757 | Beutel



170 °C | 6 Min. | 30 % Dampf



5 Min.

MAH MEE

Teigwaren, Pouletfleisch, Karotten, Mungobohnenkeimlinge, Kohl, Lauch, Peperoni, Zwiebeln, Judasohren, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1707.441 | Beutel



170 °C | 6 Min. | 30 % Dampf



10 Min.



INDISCHER SAFRANREIS MIT GEMÜSE

Reis, Karotten, Sojabohnen, Kokosmilch, Cashewkerne, Sultaninen, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.758 | Beutel



170 °C | 6 Min. | 30 % Dampf



6–8 Min.



NASI GORENG

Reis, Pouletfleisch, Karotten, Weisskohl, Sojabohnen, Lauch, Zwiebeln, Mungobohnenkeimlinge, Peperoni, Sojasauce, Judasohren, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1707.442 | Beutel



170 °C | 6 Min. | 30 % Dampf



6–8 Min.



PAELLA

Reis, Pouletfleisch, Seelachs (Alaska), Erbsen, Peperoni, Crevetten, Tomaten, Zwiebeln, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1707.443 | Beutel



170 °C | 10 Min. | 30 % Dampf



6–8 Min.



RUSTICOPFANNE FLEISCHBÄLLCHEN

Kartoffeln, Rindfleischbällchen, Bohnen, Peperoni, Steinpilze, Zwiebeln, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1704.143 | Beutel



250 °C | 15–18 Min.



5 Min.



THAI RED CURRY MIT SEELACHS

Seelachs, Bohnen, Peperoni, Wasserkastanien, Maiskölbchen, Zuckerschoten, Kokosmilch, Roter Curry, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1702.428 | Beutel



170 °C | 12 Min. | 20 % Dampf



10 Min.



BOHNEN CHILIGEMÜSE

Bohnen, Tomaten, Rote Bohnen, Zwiebeln, Peperoni, Sojabohnen, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1705.668 | Beutel



170 °C | 15 Min. | 10 % Dampf



8–10 Min.



GEMÜSE CASIMIR MIT FRÜCHTEN

Karotten, Blumenkohl, Äpfel, Pfirsiche, Peperoni, Ananas, Sojabohnen, Zwiebeln, Kokosmilch, Bananen, Mangomark, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1705.666 | Beutel



170 °C | 15 Min. | 10 % Dampf



8–10 Min.



KICHERERBSEN STROGANOFF

Kichererbsen, Peperoni, Champignons, Wein, Zucchini, Zwiebeln, Rahm, Cornichons, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1705.665 | Beutel



170 °C | 15 Min. | 10 % Dampf



8–10 Min.



PILZRAGOUT MIT QUORN

Champignons, Steinpilze, Judasohren, Butterpilze, Quorn, Broccoli, Karotten, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1705.667 | Beutel



170 °C | 15 Min. | 10 % Dampf



8–10 Min.



THAI CURRY GEMÜSE

Karotten, Peperoni, Zuckerschoten, Sojabohnen, Mungobohnenkeimlinge, Kokosmilch, Judasohren, Curry, Cashewkerne, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1705.669 | Beutel



170 °C | 15 Min. | 10 % Dampf



8–10 Min.

FLEISCHGERICHT TIEFGEKÜHLT



RINDSGEHACKTES

Rindfleisch, Tomatensaft, Zwiebeln, Weisswein, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1717.725 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



30 Min.

FLEISCHGERICHTE GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5 °C



CHILI CON CARNE

Rindfleisch, Tomaten, weisse Bohnen, rote Bohnen,
Tomatensaft, Zwiebeln, Peperoni, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1706.908 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



POULETGESCHNETZELTES MIT CURRY

Pouletfleisch, Pfirsiche, Birnen, Trauben, Ananas, Kirschen,
Rahm, Curry, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1707.445 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



**SCHWEINSGESCHNETZELTES AN
CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

Schweinefleisch, Champignons, Rahm, Zwiebeln,
Weisswein, Cognac, Gewürze
2 x 2.0 kg | N° 1704.589 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.

GOURMET STEAM TEIGWAREN-GERICHTE TIEFGEKÜHLT

Detaillierte Zubereitung: siehe Verpackung



GRST ÄLPLER-HÖRNLI

Eierteigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Speck, Gewürze, Rahm, Butter

4 x 1.8 kg | N° 1703.621 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt



GRST HÖRNLI BOLOGNESE

Eierteigwaren, Tomaten, Rindfleisch, Wein, Karotten, Zwiebeln, Gewürze

4 x 1.8 kg | N° 1704.634 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt



GRST NUDELWOK MIT THON

Eierteigwaren, Weisskohl, Peperoni, Thon, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Judasohren, Peperoncini, Gewürze, Curry

4 x 1.8 kg | N° 1702.177 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt

GOURMET STEAM ITALIENISCHE TEIGWAREN-GERICHTE TIEFGEKÜHLT

Detaillierte Zubereitung: siehe Verpackung



GRST CONCHIGLIONI CARBONARA

Eierteigwaren, Schinken, Speck, Parmigiano Reggiano, Rahm, Gewürze

4 x 1.8 kg | N° 1702.253 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt



GRST LINGUINE AI GAMBERI

Eierteigwaren, Crevetten, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze

4 x 1.8 kg | N° 1702.173 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt



GRST LINGUINE CON VERDURE

Eierteigwaren, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Blattspinat, Peperoncini, Gewürze

4 x 1.8kg | N° 1702.251 | Schale



Mindestleistung 2100 Watt



GRST ORECCHIETTE AI FUNGHI

Teigwaren, Champignons, Steinpilze, Butterpilze, Rahm, Weisswein, Cognac, Gewürze

4 x 1.8kg | N° 1703.921 | Schale



Mindestleistung 2100 Watt



GRST RIGATONI PESTO DI VERDURE PICCANTE

Teigwaren, Tomaten, Peperoni, Karotten, Olivenöl, Cashewkerne, Parmigiano Reggiano, Gewürze, Peperoncini, Kräuter

4 x 1.8kg | N° 1703.918 | Schale



Mindestleistung 2100 Watt



GRST TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Tortelloni, Ricotta, Blattspinat, Käse, Karotten, Rahm, Gewürze

4 x 1.8kg | N° 1704.571 | Schale



Mindestleistung 2100 Watt



GRST TRIANGOLI CON SALSA DI POMODORO

Ravioli, Tomaten, Käse, Mozzarella, Gemüse, Gewürze

4 x 1.8kg | N° 1703.619 | Schale



Mindestleistung 2100 Watt



GRST BAMI GORENG

Eierteigwaren, Pouletfleisch, Karotten, Tomaten, Erbsen, Judasohren, Gewürze

4 x 1.8 kg | N° 1707.436 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt



GRST POULET SATAY

Pouletfleisch, Peperoni, Bohnen, Karotten, Kokosmilch, Erdnüsse, Judasohren, Roter Curry, Gewürze

4 x 1.8 kg | N° 1707.439 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt

GOURMET STEAM BEILAGEN TIEFGEKÜHLT



GRST PARFÜMREIS NATURE

Parfümreis, Sonnenblumenöl, Kochsalz

4 x 1.5 kg | N° 1704.739 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt



GRST NUDELN

Eierteigwaren, Butter, Sonnenblumenöl, Bouillon vegetabil

4 x 1.5 kg | N° 1704.740 | Schale

 Mindestleistung 2100 Watt





BEISPIELSWEISE BIO TORTELLI





LASAGNE VERDURA

Eierteigwaren, Zucchini, Tomaten, Karotten, Peperoni, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Käse, Rahm, Schmelzkäse, Gewürze
4 x 1.0kg | N° 1716.748 | Schale



200 °C | 60 Min.



150 °C | 60 Min.



LASAGNE FIORENTINA

Eierteigwaren, Spinat, Käse, Ricotta, Gewürze
4 x 1.0kg | N° 1716.753 | Schale



200 °C | 60 Min.



150 °C | 60 Min.



LASAGNE VERDI AL FORNO

Tomaten, Spinatteigwaren, Rindfleisch, Karotten, Sellerie, Käse, Gewürze
4 x 1.0kg | N° 1716.747 | Schale



200 °C | 60 Min.



150 °C | 60 Min.



LASAGNE AL FORNO PORTION

Spinatteigwaren, Tomaten, Rindfleisch, Karotten, Parmigiano Reggiano, Gewürze
12 x 450g | N° 1716.763 | Schale



200 °C | 45 Min.



180 °C | 35 Min.



MACCHERONI ALFREDO

Eierteigwaren, Tomaten, Rindfleisch, Käse, Wein, Zwiebeln, Gewürze
4 x 1.0kg | N° 1716.754 | Schale



200 °C | 60 Min.



150 °C | 60 Min.



GEMÜSEGRATIN

Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Vollmilch, Käse, Schmelzkäse, Rahm, Zwiebeln, Bouillon, Gewürze

2 x 2.3 kg | N° 1716.750 | Schale

4 x 1.0 kg | N° 1716.755 | Schale



200 °C | 70–80 Min.



150 °C | 60 Min.



MOUSSAKA

Grillierte Auberginen, Tomaten, Kartoffeln, Rindfleisch, Joghurt, Käse, Gewürze

4 x 1.0 kg | N° 1716.756 | Schale



200 °C | 70–80 Min.



150 °C | 60 Min.



GRATIN DAUPHINOIS

Kartoffeln, Käse, Rapsöl, Schmelzkäse, Gewürze

2 x 2.0 kg | N° 1716.725 | Schale (nicht backfest)

4 x 1.0 kg | N° 1716.722 | Schale (nicht backfest)



200 °C | 70–80 Min.



150 °C | 60 Min.



GRATIN DAUPHINOIS IQF

Kartoffeln, Käse, Rapsöl, Schmelzkäse, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.719 | Beutel



200 °C | 60 Min.



180 °C | 35–40 Min.



KARTOFFELGRATIN PORTIONEN

Kartoffeln, Rahm, Käse, Gewürze

54 x 120 g | N° 1717.340 | Beutel



200 °C | 25–30 Min.



180 °C | 25 Min.

GRATINS UND AUFLÄUFE TIEFGEKÜHLT



KARTOFFELGRATIN MIT LAUCH IQF

Kartoffeln, Lauch, Rapsöl, Käse, Schmelzkäse, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1704.418 | Beutel



200 °C | 60 Min.



180 °C | 35–40 Min.



KARTOFFELGRATIN MIT SPINAT IQF

Kartoffeln, Blattspinat, Rapsöl, Käse, Schmelzkäse, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1704.417 | Beutel



200 °C | 60 Min.



180 °C | 35–40 Min.

PASTANOVA CLASSICA, TIEFGEKÜHLT



RAVIOLI FUNGHI

Eierteigwaren, Champignons, Pfifferlinge, Ricotta, Gewürze
Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.714 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



RAVIOLI VERDURA

Eierteigwaren, Karotten, Mais, Erbsen, Sellerie, Käse, Gewürze
Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1704.123 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLONI CAPRESE

Eierteigwaren, Ricotta, Mozzarella, Tomatenpüree, Zwiebeln, Mascarpone, Basilikum, Petersilie, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1704.124 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLONI RICOTTA/SPINACI

Eierteigwaren, Ricotta, Spinat, Käse, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.861 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLONI CARNE

Eierteigwaren, Rind- und Schweinefleisch, Mascarpone, Gouda, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Petersilie, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1706.220 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLONI TRICOLORE FORMAGGIO

Eierteigwaren, Käse, Ricotta, Spinat, Frischkäse, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1706.221 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLINI TRICOLORE PESTO

Eierteigwaren, Spinat, Basilikum, Petersilie, Ricotta, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.863 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



CAPPELLETTI AI FUNGHI

Eierteigwaren, Champignons, Gouda, Frischkäse, Lauch, Karotten, Zwiebeln

Stk. ca. 7.5 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.210 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



CAPPELLETTI AL GORGONZOLA

Eierteigwaren, Spinat, Gorgonzola, Ricotta, Gouda

Stk. ca. 7.5 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.211 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



CAPPELLETTI AL POMODORO E MOZZARELLA

Eierteigwaren, Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Basilikum

Stk. ca. 7.5 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.212 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



FIORI AL LIMONE

Eierteigwaren, Ricotta, Käse, Frischkäse, Limetten, Zitronengras

Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.213 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



BIO FIORI RICOTTA E SPINACI

Eierteigwaren, Ricotta, Blattspinat, Käse, Zwiebeln, Frischkäse

Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.711 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



RAVIOLI AI CINQUE FORMAGGI

Eierteigwaren, Greyerzer-, Vacherin-, Gouda- & Blauschimmelkäse, Ricotta

Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.215 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



RAVIOLI ALLA CARNE

Eierteigwaren, Rindfleisch, Gouda, Mascarpone, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Petersilie

Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.216 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



RAVIOLI PECORINO PICCANTE

Eierteigwaren, Ricotta, Käse, Pecorino, Gewürze, Chili

Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.713 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



RAVIOLI AL POMODORO E CHILI

Eierteigwaren, Ricotta, Frischkäse, Tomaten, Käse, schwarze Oliven, Chili,

Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1705.968 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



RAVIOLI STEINPILZ

Eierteigwaren, Steinpilze, Frischkäse, Lauch

Stk. ca. 12 g | 2 x 2.5 kg | N° 1705.719 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLI CAPRESE

Eierteigwaren, Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Stk. ca. 15 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.219 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLI ALLA FETA E SPINACI

Eierteigwaren, Spinat, Feta, Frischkäse
Stk. ca. 15 g | 2 x 2.5 kg | N° 1705.638 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLI ALLA RICOTTA E SPINACI

Eierteigwaren, Spinat, Ricotta, Blattspinat,
Gouda- & Frischkäse
Stk. ca. 15 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.218 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLI AL BRASATO

Eierteigwaren, Rindfleisch, Käse, Karotten, Lauch, Sellerie,
Zwiebeln
Stk. ca. 15 g | 2 x 2.5 kg | N° 1705.525 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLI AL SALMONE

Eierteigwaren, Lachs, Frischkäse, Gemüse, Zwiebeln
Stk. ca. 15 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.217 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



TORTELLI EIERSCHWÄMME

Eierteigwaren, Eierschwämme, Frischkäse, Lauch, Kräuter
Stk. ca. 15 g | 2 x 2.5 kg | N° 1705.634 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.



BIO TORTELLI OLIVE E POMODORO

Eierteigwaren, Ricotta, Gouda, Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln, schwarze Oliven

Stk. ca. 15 g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.712 | Beutel



100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf



4–6 Min.

PASTANOVA UNICA, TIEFGEKÜHLT



FARFALLE TRICOLORE IQF

Teigwaren, Tomatenpulver, Spinatpulver, Rapsöl, Speisesalz
2 x 2.5 kg | N° 1707.895 | Beutel



100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf



30 Sek.



FUSILLI IQF

Teigwaren, Rapsöl, Speisesalz
2 x 2.5 kg | N° 1707.897 | Beutel



100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf



30 Sek.



HÖRNLI IQF

Teigwaren, Sonnenblumenöl, Speisesalz
2 x 2.5 kg | N° 1717.726 | Beutel



100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf



30 Sek.



PENNE IQF

Teigwaren, Rapsöl, Speisesalz
2 x 2.5 kg | N° 1707.898 | Beutel



100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf



30 Sek.



SPAGHETTINESTER IQF

Teigwaren, Sonnenblumenöl, Speisesalz
Stk. ca. 30 g | 2 x 2.0 kg | N° 1707.899 | Beutel



100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf



30 Sek.



TAGLIATELLENESTER IQF

Eierteigwaren, Sonnenblumenöl, Speisesalz
Stk. ca. 30 g | 2 x 2.0 kg | N° 1707.900 | Beutel



100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf



30 Sek.

TEIGWAREN TIEFGEKÜHLT



CANNELLONI CARNE

Eierteigwaren, Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gewürze

Stk. ca. 51 g | 5.0 kg | N° 1716.889 | Beutel

 200 °C | 25–30 Min.

 180 °C | 25–30 Min.

Mit Sauce nappieren, mit Käse bestreuen.



CANNELLONI RICOTTA/SPINACI

Eierteigwaren, Spinat, Broccoli, Ricotta, Gewürze

Stk. ca. 57 g | 5.0 kg | N° 1706.333 | Beutel

 200 °C | 25–30 Min.

 180 °C | 25–30 Min.

Mit Sauce nappieren, mit Käse bestreuen.

BEILAGEN TIEFGEKÜHLT



KNÖPFLI

Hartweizengriess, Vollmilch, Eier

2 x 2.5 kg | N° 1716.703 | Beutel

 100 °C | 8 Min. | 100 % Dampf

 6–8 Min.



EIERSPÄTZLI

Hartweizengriess, Eier

2 x 2.5 kg | N° 1716.702 | Beutel

 100 °C | 8 Min. | 100 % Dampf

 6–8 Min.



SPINATSPÄTZLI

Hartweizengriess, Spinat, Eier
2 x 2.5 kg | N° 1716.705 | Beutel

 100 °C | 8 Min. | 100 % Dampf

 6–8 Min.



SCHUPFNUDELN

Kartoffeln, Hartweizengriess, Weizenmehl, Eier
2 x 2.5 kg | N° 1704.687 | Beutel

 100 °C | 10–15 Min. | 100 % Dampf

 10 Min.



GNOCCHI

Kartoffelpüree, Weizenmehl, Maismehl, Weichweizenmehl
2 x 2.5 kg | N° 1716.890 | Beutel

 100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf

 3–5 Min.



GNOCCHI BASILIKUM

Kartoffelpüree, Basilikum, Weizenmehl, Eier
5 x 1.0 kg | N° 1716.588 | Beutel

 100 °C | 3 Min. | 100 % Dampf

 3–5 Min.



MAISGALETTEN

Maisgriess, Butter, Parmigiano Reggiano, Zwiebeln
Stk. ca. 70 g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.704 | Beutel

 140 °C | 8 Min. | 50 % Dampf

 5 Min.



GNOCCHI ROMAINE

Hartweizengriess, Eier, Butter, Parmigiano Reggiano
Stk. ca. 45 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.374 | Beutel

 200 °C | 12 Min.

 180 °C | 12 Min.

Mit Butter bestreichen, mit Reibkäse bestreuen.

BEILAGEN GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5 °C



EIERSPÄTZLI

Hartweizengriess, Magerquark, Eier
2 x 2.0 kg | N° 1716.701 | Beutel

 100 °C | 7–10 Min. | 100 % Dampf

 6–8 Min.



RISOTTO NATURE BASIS

Reis, Zwiebeln, Weisswein, Parmigiano Reggiano, Butter
3 x 2.0 kg | N° 1707.888 | Schale

 135 °C | 12 Min. | 90 % Dampf

 5–7 Min.

 5 Min.

 5–7 Min.



RISOTTO ALLA MILANESE

Reis, Zwiebeln, Safran, Weisswein, Parmigiano Reggiano, Butter
3 x 2.0 kg | N° 1707.889 | Schale

 135 °C | 12 Min. | 90 % Dampf

 5–7 Min.

 5 Min.

 5–7 Min.





BEISPIELSWEISE VEGI PLANET BURGER





KÄSESCHNITTE CLASSIC

Appenzeller-, Greyerzer- & Schmelzkäse, Zwiebeln, Eier, Knoblauch, Gewürze

Stk. ca. 100g | 40 x 100g | N° 1701.931 | Karton



190 °C | 15 Min.



180 °C | 12–15 Min.



FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE

Weisskohl, Karotten, Lauch, Mungobohnenkeimlinge, Weizenmehl, Spinat, Judasohren

Stk. ca. 60g | 36 x 60g | N° 1716.875 | Beutel



175 °C | 6–8 Min.



FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE VORFRITTIERT

Weisskohl, Karotten, Lauch, Mungobohnenkeimlinge, Judasohren

Stk. ca. 50g | 36 x 50g | N° 1716.881 | Beutel



200 °C | 15 Min.



200 °C | 12–15 Min.



MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE

Weisskohl, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Mungobohnenkeimlinge, Judasohren

Stk. ca. 20g | 100 x 20g | N° 1704.062 | Beutel



175 °C | 4–5 Min.



FRÜHLINGSROLLEN MIT POULET

Pouletfleisch, Weisskohl, Karotten, Lauch, Mungobohnenkeimlinge, Judasohren

Stk. ca. 60g | 36 x 60g | N° 1716.876 | Beutel



175 °C | 6–8 Min.



ARANCINI RATATOUILLE

Reis, Peperoni, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Panade, Gewürze

Stk. ca. 33 g | 5 x 1.0 kg | N° 1717.850 | Karton



175 °C | 5–6 Min.



ARANCINI POULET-CURRY

Basmatireis, Pouletfleisch, Panade, Mango-Chutney, Karotten, Knollensellerie, Lauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Curry, Gewürze

Stk. ca. 33 g | 5 x 1.0 kg | N° 1717.585 | Karton



175 °C | 5–6 Min.



ARANCINI TEXMEX

Basmatireis, Rindfleisch, Mais, Tomaten, Peperoni, Karotten, Knollensellerie, Lauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Tortilla-Panade, Käse, Gewürze

Stk. ca. 33 g | 5 x 1.0 kg | N° 1717.586 | Karton



175 °C | 5–6 Min.



BRIE-SPITZEN

Brie, Weizenmehl, Gewürze

Stk. ca. 25 g | 3 x 1.0 kg | N° 1716.877 | Beutel



180 °C | 7–9 Min.



170 °C | 7 Min.



170 °C | 2–3 Min.



PIZZA NUGGETS

Maiskörner, Panade, Mozzarella, Schmelzkäse, Peperoni, Tomatenflocken, Kräuter, Gewürze, Champignons

Stk. ca. 25 g | 2 x 2.5 kg | N° 1707.003 | Beutel



200 °C | 12–14 Min.



190 °C | 8–10 Min.



170 °C | 4 Min.



JALAPEÑOS

Peperoni (Jalapeños), Frischkäse, Gewürze, Panade
Stk. ca. 30 g | 6 x 1.0 kg | N° 1716.874 | Beutel



200 °C | 10 Min.



200 °C | 10 Min.



180 °C | 3–4 Min.



MAIS FRIES

Maiskörner, Weizenmehl, Maisgriess, Cornflakes, Gewürze
Stk. ca. 20 g | 2 x 2.0 kg | N° 1716.497 | Beutel



200 °C | 8–10 Min.



170 °C | 4 Min.



CHAMPIGNONS TEMPURA

Champignons, Weizenmehl, Gewürze
Stk. ca. 60 g | 5 x 1.0 kg | N° 1707.944 | Beutel



180 °C | 4 Min.



ZUCCHETTISCHEIBEN TEMPURA

Zucchini, Weizenmehl, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1704.672 | Beutel



230 °C | 12–15 Min.



200 °C | 12–15 Min.



180 °C | 4 Min.



4–6 Min.



ZWIEBELRINGE IM BACKTEIG

Zwiebeln, Weizenmehl, Gewürze
Stk. ca. 16 g | 6 x 1.0 kg | N° 1716.882 | Beutel



200 °C | 12–15 Min.



180 °C | 12–15 Min.



180 °C | 2–3 Min.

vegi
planet





VEGI PLANET BURGER BROCCOLI-KÄSE

Broccoli, Sojazubereitung, Käse, Gewürze, Mandeln
Stk. ca. 70g | 30 x 70g | N° 1716.562 | Karton



5–7 Min.



VEGI PLANET BURGER CAPRESE

Tomaten, Sojazubereitung, Mozzarella, Olivenöl, Gewürze
Stk. ca. 70g | 30 x 70g | N° 1716.561 | Karton



5–7 Min.



VEGI PLANET BURGER MEDITERRAN

Gegrillte Zucchini, Peperoni, gegrillte Auberginen, Tomaten,
Sojazubereitung, Gewürze
Stk. ca. 70g | 30 x 70g | N° 1716.560 | Karton



5–7 Min.



VEGI PLANET GRILLBURGER

Sojazubereitung, gegrillte Auberginen, Rapsöl, Gewürze
Stk. ca. 120g | 34 x 120g | N° 1717.571 | Karton



5–7 Min.



VEGI PLANET BALLS

Sojazubereitung, gegrillte Auberginen, Zwiebeln, Gewürze
Stk. ca. 13g | 2 x 2.0kg | N° 1719.758 | Beutel



8–10 Min.



VEGI PLANET CEVAPCICI

Gegrillte Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini, Sojazubereitung, Gewürze

Stk. ca. 30g | 2 x 2.0kg | N° 1716.563 | Beutel



130 °C | 8–10 Min.



1–2 Min.



8–10 Min.



VEGI PLANET GESCHNETZELTES

Sojazubereitung

2 x 2.0kg | N° 1716.181 | Karton



4–6 Min.



VEGI PLANET GYROS

Sojazubereitung, Zwiebeln, Wasser, Knoblauch, Gewürze, Peperoncini

2 x 2.5kg | N° 1716.565 | Beutel



5–7 Min.



VEGI PLANET NUGGETS

Sojazubereitung, Zucchini, Kichererbsen, Zwiebeln, Gewürze

Stk. ca. 30g | 2 x 2.5kg | N° 1716.564 | Beutel



220 °C | 12–14 Min.



200 °C | 10–12 Min.



170 °C | 4 Min.



VEGI PLANET PULLED BBQ

Sojazubereitung, Tomatenkonzentrat, Gewürze

4 x 1.0kg | N° 1717.997 | Beutel



4–5 Min.



VEGI PLANET BOLOGNESESAUCE

Sojazubereitung, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Gewürze
4 x 1.0kg | N° 1719.757 | Beutel

 4–5 Min.

FLEISCHLOSE SPEZIALITÄTEN TIEFGEKÜHLT



FALAFEL

Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Gewürze
Stk. ca. 20g | 6.0kg | N° 1704.675 | Beutel

 170 °C | 4 Min.



GEMÜSESCHNITZEL

Reis, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Paniermehl, Käse, Gewürze
Stk. ca. 70g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.879 | Beutel

 200 °C | 16 Min.

 190 °C | 14 Min.

 180 °C | 3 Min.

 6–7 Min.



GEMÜSESOUFFLÉS

Broccoli, Karotten, Eier, Weizenmehl, Gewürze
Stk. ca. 70g | 4 x 1.4kg | N° 1716.921 | Beutel

 170 °C | 20 Min.

 150 °C | 20 Min.



CORNATUR-PLÄTZLI MIT SCHNITTLAUCH

Weizenmehl, Eier, Soja- und Weizenproteine, Vollmilch, Gewürze, Schnittlauch

Stk. ca. 130g | 2 x 2.5kg | N° 1716.760 | Beutel

	200 °C 12–15 Min.		180 °C 12–15 Min.
	180 °C 5–6 Min.		8–10 Min.



CORNATUR-CORDON-BLEU

Weizenmehl, Eier, Soja- und Weizenproteine, Käse, Vollmilch, Gewürze

Stk. ca. 130g | 2 x 2.5kg | N° 1716.762 | Beutel

	200 °C 12–15 Min.		180 °C 12–15 Min.
	180 °C 5–6 Min.		8–10 Min.



CORNATUR-TOFU KRÄUTERPICCATA

Tofu, Eier, Weizenmehl, Käse, Gewürze

Stk. ca. 55g | 2 x 2.5kg | N° 1716.759 | Beutel

	200 °C 8–10 Min.		180 °C 8–10 Min.
	180 °C 4–5 Min.		6–8 Min.





BEISPIELSWEISE POULET TANDOORI





CHICKEN NUGGETS

Pouletfleisch geformt, Paniermehl, Cornflakes, Gewürze

Stk. ca. 28 g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.504 | Beutel 

Stk. ca. 28 g | 2 x 2.5 kg | N° 1704.525 | Beutel



170 °C | 4–5 Min.



5–6 Min.



CHICKEN CRUNCHY

Pouletfleisch, Paniermehl, Cornflakes, Gewürze

Stk. ca. 35 g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.509 | Beutel



200 °C | 15–18 Min.



170 °C | 5–7 Min.



12–15 Min.



CHICKEN BALLS GEFÜLLT MIT CURRY

Pouletfleisch geformt, Currysauce, Paniermehl, Cornflakes, Gewürze

Stk. ca. 26 g | 3.0 kg | N° 1717.527 | Beutel



170 °C | 4–6 Min.



POULET-TIERLI

Pouletfleisch geformt, Paniermehl, Gewürze

Stk. ca. 50 g | 2 x 2.5 kg | N° 1704.529 | Beutel



170 °C | 4–5 Min.



6–8 Min.



POULETFLÜGEL PAPRIKA

Pouletfleisch, Gewürze

Stk. 70–90 g | 4 x 2.5 kg | N° 1717.502 | Beutel



200 °C | 15–20 Min.



180 °C | 15–20 Min.



10–12 Min.



POULETFLEISCH À LA CORDON-BLEU DÉLICE VORFRITTIERT

Pouletfleisch geformt, Paniermehl, Schmelzkäse, Gewürze
Stk. ca. 150g | 2 x 2.4kg | N° 1704.527 | Beutel



220 °C | 15–20 Min.



200 °C | 15–20 Min.



170 °C | 7–8 Min.



7–8 Min.



POULET MINI DÉLICE VORFRITTIERT

Pouletfleisch geformt, Paniermehl, Schmelzkäse, Gewürze
Stk. ca. 70g | 2 x 2.1kg | N° 1717.508 | Beutel



220 °C | 15 Min.



200 °C | 15 Min.



170 °C | 5–6 Min.



10–12 Min.



POULETBURST GESALZEN

Pouletfleisch, Salz
Stk. ca. 150g | 4 x 2.5kg | N° 1840.117.629 | Beutel



10 Min.



POULETSCHNITZEL VORFRITTIERT

Pouletfleisch geformt, Paniermehl, Gewürze
Stk. ca. 130g | 2 x 2.6kg | N° 1704.526 | Beutel



10 Min.



POULETSCHNITZEL VORFRITTIERT

Pouletfleisch geformt, Paniermehl, Gewürze
Stk. ca. 100g | 2 x 2.0kg | N° 1717.505 | Beutel
Stk. ca. 100g | 2 x 2.0kg | N° 1704.528 | Beutel



220 °C | 6–8 Min.



200 °C | 6–8 Min.



170 °C | 3 Min.



6–7 Min.



POULETBRUST DURCHGEBRATEN

Pouletfleisch, Gewürze

Stk. ca. 100g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.506 | Beutel



180°C | 15–20 Min.



160°C | 15–20 Min.



10–12 Min.



POULETBRUST PICCATA

Pouletbrust, Eier, Käse, Gewürze

Stk. ca. 140g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.513 | Beutel



200°C | 20–22 Min.



180°C | 20–22 Min.



170°C | 5–6 Min.



12–15 Min.



POULETSPITZEN IM TEIG VORFRITTIERT

Pouletfleisch geformt, Panade, Gewürze

Stk. ca. 33g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.511 | Beutel



220°C | 10 Min.



200°C | 10 Min.



170°C | 4–5 Min.



8–9 Min.



POULETGESCHNETZELTES GEBRATEN

Pouletfleisch, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1717.510 | Beutel



POULETSCHENKEL FLORENTIN

Pouletfleisch, Blattspinat, Speck, Gewürze

Stk. ca. 200g | 3 x 2.0 kg | N° 1716.767 | Beutel



POULET-KEBAB GEBRATEN

Pouletfleisch, Gewürze

6 x 1.0kg | N° 1717.528 | Schale



150 °C | 15 Min. | 30% Dampf



3–4 Min.



CHICKEN BURGER CRISPY

Pouletfleisch, Paniermehl, Cornflakes, Gewürze

Stk. 80g | Ø 100mm | 40 x 80g | N° 1706.729 | Beutel



200 °C | 8 Min.



180 °C | 8 Min.



170 °C | 3–4 Min.



8–10 Min.



MEATBALLS GEFLÜGEL

Pouletfleisch, Gemüse, Eier, Paniermehl, Gewürze

Stk. ca. 30g | 3.0kg | N° 1717.522 | Beutel



170 °C | 5–6 Min.



15 Min.



TRUTENSCHNITZEL PICCATA VORFRITTIERT

Trutenfleisch geformt, Eier, Käse, Gewürze

Stk. ca. 60g | 2 x 2.4kg | N° 2435.692 | Beutel



220 °C | 10 Min.



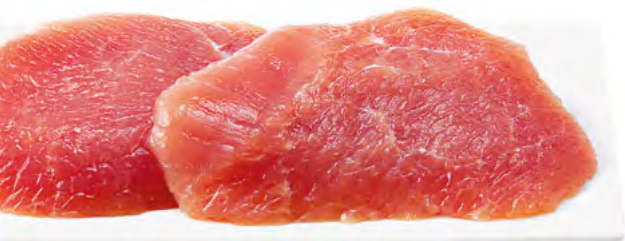
200 °C | 10 Min.



170 °C | 4–5 Min.



6–8 Min.



TRUTENSCHNITZEL GESALZEN

Trutenfleisch, Salz

Stk. ca. 70g | 2 x 2.0kg | N° 1717.452 | Beutel



6–8 Min.



RINDSHACKSTEAK

Rindfleisch, Gewürze

Stk. 150 g | 36 x 150 g | N° 1702.466 | Beutel



12–15 Min.



MENU-GRILL BURGER

Rindfleisch, Paniermehl, Speck, Eier, Gewürze

Stk. 140 g | Ø 127 mm | 50 x 140 g | N° 1704.795 | Beutel



8–10 Min.



PORK BURGER

Schweinefleisch, Speck, Paniermehl, Gewürze

Stk. 150 g | Ø 125 mm | 30 x 150 g | N° 1704.998 | Beutel



5–7 Min.



MEATBALLS KALB

Kalbfleisch, Paniermehl, Gewürze

Stk. ca. 30 g | 3.0 kg | N° 1717.691 | Beutel



170 °C | 5–6 Min.



15 Min.



MEATBALLS RIND

Rindfleisch, Paniermehl, Gewürze

Stk. ca. 30 g | 3.0 kg | N° 1717.520 | Beutel



170 °C | 5–6 Min.



15 Min.



EMMENTALER FLEISCHKÄSE

Schweine- & Rindfleisch, Speck, Käse, Gewürze
Stk. 2.0kg | 3 x 2.0kg | N° 1717.497 | Beutel



160 °C | 120 Min.



150 °C | 100 Min.



RIND-FLEISCHVOGEL

Schweine- & Rindfleisch, Speck, Paniermehl, Gewürze
Stk. 180g | 30 x 180g | N° 1703.465 | Beutel



190 °C | 30 Min.



180 °C | 30 Min.



15–20 Min.







BEISPIELSWEISE CREVETTES



FISCHFILETS TIEFGEKÜHLT

Das gesamte, tiefgekühlte Fisch- und Krustentiere-Sortiment entspricht den WWF-Score-Anforderungen.



LACHSFILET ATLANTIK

5 % Glasur

Stk. ca. 125g | 5.0kg | N° 1716.117 | Beutel



PANGASIUSFILET

10 % Glasur, ASC

Stk. 120–170g | 10 x 1.0kg | N° 1716.100 | Beutel



FORELLENFILET ROSA MIT HAUT

5 % Glasur

Stk. 130–160g | 5.0kg | N° 1716.109 | Beutel



FORELLENFILET WEISS MIT HAUT

0 % Glasur

Stk. 130–160g | 5.0kg | N° 1717.598 | Beutel



GOLDEN NUGGETS

Kabeljau, Paniermehl, Gewürze, MSC
Stk. ca. 30g | 5.0kg | N° 1717.589 | Beutel

	200 °C 15 Min.		180 °C 15 Min.
	170 °C 5 Min.		12 Min.



FISCHSTÄBCHEN

Alaska-Seelachs, Paniermehl, Gewürze
Stk. ca. 30g | 5.0kg | N° 1716.115 | Beutel

	220 °C 9–11 Min.		200 °C 9–11 Min.
	170 °C 3–4 Min.		12 Min.



KNUSPERFISCH AIOLI

Alaska-Pollack, Panade, Rahmweichkäse, Gewürze, MSC
Stk. ca. 145g | 5.0kg | N° 1716.113 | Beutel

	200 °C 30 Min.		180 °C 30 Min.
	170 °C 3–4 Min.		15 Min.



SCHOLLE

Goldbutt, Weizenmehl, Gewürze, MSC
Stk. ca. 140g | 5.0kg | N° 1716.114 | Beutel

	170 °C 5–7 Min.
	15–20 Min.



EGLIFILET IM BIERTEIG

Egli, Bier, Weizenmehl, Gewürze
Stk. 25–35g | 5.0kg | N° 1717.591 | Beutel

	220 °C 15–20 Min.		200 °C 15–18 Min.
	170 °C 4–6 Min.		



PANGASIUSFILET IM BIERTEIG

Pangasius, Bier, Weizenmehl, Gewürze

Stk. 20–40 g | 5.0 kg | N° 1717.678 | Beutel



220 °C | 15–20 Min.



200 °C | 15–18 Min.



170 °C | 4–6 Min.



ZANDERFILET IM BIERTEIG

Zander, Weizenmehl, Bier, Gewürze

Stk. 25–40 g | 5.0 kg | N° 1716.108 | Beutel



220 °C | 15–20 Min.



200 °C | 15–18 Min.



170 °C | 4–6 Min.



SEELACHS MIT KRÄUTERN

Seelachs, Kräuterpanade, Gewürze

Stk. ca. 35 g | 5.0 kg | N° 1716.105 | Beutel



6–8 Min.



FILETS GOURMETS À LA PROVENÇALE

Alaska-Pollack, Butter, Weizenmehl, Weisswein, Zwiebeln, Gewürze, MSC

Stk. ca. 80 g | 7.2 kg | N° 1716.116 | Beutel



200 °C | 15–20 Min.



180 °C | 15–20 Min.



SCHLEMMERFILET BORDELAISE

Alaska-Seelachs, Rapsöl, Weizenmehl, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, MSC

Stk. ca. 200 g | 6.0 kg | N° 1717.675 | Beutel



200 °C | 15–20 Min.



180 °C | 15–20 Min.



KALMARRINGE IM BACKTEIG

Tintenfisch, Weizenmehl, Gewürze
8 x 1.0 kg | N° 1716.124 | Beutel

 170 °C | 3–4 Min.



KREVETTEN IM BACKTEIG

Garnelen, Weizenmehl, Gewürze
5.0 kg | N° 1716.111 | Beutel

 170 °C | 3–4 Min.



BLACK TIGER KREVETTEN ROH, OHNE SCHALE 21–25/LB

20 % Glasur
10 x 1.1 kg | N° 1717.593 | Beutel



MEERESFRÜCHTE GEKOCHT

10 % Glasur, Tintenfisch, Octopus, Muscheln,
Krevetten

2 x 2.5 kg | N° 1716.123 | Beutel

THON UNGEKÜHLT



THUNFISCH ROSÉ

Abtropfgewicht 2550 g | 4 x 3.0 kg | N° 1716.766 | Beutel

THUNFISCH ROSÉ

WWF-Score, MSC

Abtropfgewicht 2550 g | 4 x 3.0 kg | N° 1707.950 | Beutel





BEISPIELSWEISE SAUCE PANAENG





BASISSAUCE HELL

Rahm, Stärke, Weisswein, Magermilch, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.893 | Beutel

 100°C | 30 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



BASISSAUCE FÜR PASTA

Vollmilch, Rahm, Käse, Bouillon, Stärke, Weisswein, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.894 | Beutel

 100°C | 30 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



JUS GEBUNDEN

Tomatensaft, Wein, Stärke, Rindfleischextrakt, Butter,
Rindfleischbouillon, Gemüsekonzentrat, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1702.011 | Beutel

 100°C | 30 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



ZWIEBELSAUCE

Röstzwiebeln, Zwiebeln, Tomatensaft, Wein, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1702.012 | Beutel

 100°C | 30 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



PIZZASAUCE

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Stärke, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.901 | Beutel

 100°C | 30 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



RAHMSAUCE

Weisswein, Rahm, Milch, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1704.618 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Champignons, Rahm, Weisswein, Stärke, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.895 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



SAUCE HOLLANDAISE

Butter, Rapsöl, Weisswein, Eier, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.897 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



PASTETENFÜLLUNG CLASSIC



Poulet-, Schweine- und Kalbfleisch, Champignons, Speck
Vollmilch, Weisswein, Stärke, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1707.444 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



PASTETENFÜLLUNG FORESTIÈRE

Champignons, Eierschwämme, Steinpilze, Butterpilze,
Stärke, Wein, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.900 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



TOMATENSAUCE

Tomaten, Zwiebeln, Stärke, Petersilie, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.891 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



CARBONARSAUCE

Vollmilch, Schinken, Rahm, Speck, Parmigiano Reggiano,
Käse, Weisswein, Stärke, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.896 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



BOLOGNESESAUCE

Tomaten, Rindfleisch, Zwiebeln, Wein, Karotten, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.892 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



SALSA ALL'ARRABBIATA

Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini,
Kräuter, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.899 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



PESTO ROSSO

Olivenöl, Rapsöl, Tomatenflocken, Käse, Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch, Gewürze

4 x 1.0kg | N° 1704.849 | Beutel



PESTO VERDE

Olivenöl, Basilikum, Rapsöl, Petersilie, Cashewkerne, Pinienkerne, Knoblauch, Käse, Gewürze

4 x 1.0kg | N° 1704.387 | Beutel





CURRYSAUCE

Rahm, Ananaskonzentrat, Apfelmark, Curry, Kokosmilch, Bouillon, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.898 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.



SAUCE SWEET & SOUR

Tomatensaft, Ananas, Zucker, Weinessig, Peperoni, Zwiebeln, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1701.928 | Beutel



100 °C | 30 Min. | 100 % Dampf



5–10 Min.





SAUCE THAI GREEN CURRY

Kokosmilch, Peperoncini, Schalotten, Knoblauch, Galanga, Zitronengras, Gewürze

4 x 1.0 kg | N° 1704.378 | Beutel

 100 °C | 20 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



SAUCE ASIA WOK

Sojasauce, Sesamöl, Rapsöl, Gewürze

4 x 1.0 kg | N° 1706.748 | Beutel

 100 °C | 20 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



SAUCE THAI PANAENG CURRY

Kokosmilch, Erdnüsse, Zucker, Panaeng Curryzubereitung, Gewürze, Limettenblätter

4 x 1.0 kg | N° 1704.379 | Beutel

 100 °C | 20 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



SAUCE SATAY

Kokosmilch, Erdnüsse, Zitronengras, Galangawurzel, Tamarinden, Gewürze

4 x 1.0 kg | N° 1707.018 | Beutel

 100 °C | 20 Min. | 100 % Dampf

 5–10 Min.



KETCHUP

Tomatenkonzentrat, Zucker, Essig, Gewürze
6 x 800 ml | N° 1716.858 | Flasche



MAYONNAISE

Pflanzenöl, Senf, Essig, Eier, Gewürze
6 x 800 ml | N° 1716.857 | Flasche



SENF MILD

Senfkörner, Essig, Gewürze
6 x 800 ml | N° 1716.860 | Flasche



SAUCE CURRY

Pflanzenöl, Essig, Eier, Curry, Gewürze
6 x 800 ml | N° 1716.856 | Flasche



SAUCE SWEET & SOUR

Zucker, Essig, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Ananas, Gewürze
6 x 800 ml | N° 1716.859 | Flasche



SAUCE TARTARE

Rapsöl, Eier, Essiggurken, Essig, Zwiebeln, Senf, Gewürze
6 x 800 ml | N° 1716.854 | Flasche

GRILLSAUCE

Pflanzenöl, Peperoni, Cornichons, Senf, Pfirsich, Essig, Tomatenkonzentrat, Peperoncini, Gewürze, Curry
6 x 800 ml | N° 1706.778 | Flasche



KETCHUP

Tomatenkonzentrat, Zucker, Essig, Gewürze
10.0kg | N° 1830.749 | Eimer



SAUCE TARTARE

Rapsöl, Eier, Essiggurken, Essig, Zwiebeln, Senf, Gewürze
2.0kg | N° 1716.853 | Eimer



HAMBURGER-RELISH

Rapsöl, Peperoni, Cornichons, Senf, Pfirsich, Essig, Tomatenkonzentrat, Peperoncini, Gewürze, Curry
2 x 2.5kg | N° 1716.855 | Beutel

KALT-SAUCEN UND MOUSSE TIEFGEKÜHLT



GUACAMOLE GRAN SUPREMO

Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Chilipulver, Gewürze
12 x 500 g | N° 1705.967 | Becher



KRÄUTERMOUSSE

Pflanzliche Margarine, Rapsöl, Butter, Gewürze
1.5kg | N° 1716.952 | Eimer

KALT-SAUCEN UNGEKÜHLT

Lagerung bei max. +5°C



KETCHUP

Zucker, Tomatenkonzentrat, Essig, Gewürze
48 x 25 g | N° 1386.138 | Portion



SENF MILD

Pflanzenöl, Essig, Senfkörner, Gewürze
48 x 25 g | N° 1706.268 | Portion



MAYONNAISE

Pflanzenöl, Senf, Essig, Eier, Gewürze
48 x 25 g | N° 1386.142 | Portion



COCKTAILSAUCE

Rapsöl, Tomatenkonzentrat, Essig, Senf, Eier, Gewürze
48 x 25 g | N° 1386.140 | Portion



GRILLSAUCE

Pflanzenöl, Peperoni, Cornichons, Senf, Pfirsich, Essig, Tomatenkonzentrat, Peperoncini, Gewürze, Curry
48 x 25 g | N° 1706.269 | Portion



TARTARESAUCE

Pflanzenöl, Cornichons, Essig, Senf, Eier, Gewürze
48 x 25 g | N° 1386.144 | Portion



HOT SWEET CHILISAUCE

Zucker, Peperoncini, Essig, Tomaten, Gewürze
48 x 25 g | N° 1701.930 | Portion



BANANE-CURRYSAUCE

Pflanzenöl, Bananenpüree, Essig, Curry, Senf, Eier, Gewürze
48 x 25 g | N° 1386.141 | Portion





BEISPIELSWEISE COUNTRY CUTS





POMMES FRITES, GROBSCHNITT

Kartoffeln, Pflanzenöl
9.5 x 9.5 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1716.712 | Beutel



170 °C | 4–5 Min.



POMMES FRITES, GROBSCHNITT

Kartoffeln, Sonnenblumenöl
9.5 x 9.5 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1830.699 | Beutel



170 °C | 4–5 Min.



POMMES FRITES, FEINSCHNITT

Kartoffeln, Pflanzenöl
7.8 x 7.8 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1716.713 | Beutel



170 °C | 4 Min.



POMMES FRITES, FEINSCHNITT

Kartoffeln, Sonnenblumenöl
7.8 x 7.8 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1830.698 | Beutel



170 °C | 4 Min.



SUPER FRITES, GROBSCHNITT

Kartoffeln, Pflanzenöl
9.5 x 9.5 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1716.707 | Beutel



170 °C | 4–5 Min.



SUPER FRITES, FEINSCHNITT

Kartoffeln, Pflanzenöl

7.8 x 7.8 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1716.709 | Beutel

 170 °C | 3–4 Min.



FUN FRITES, WELLENSCHNITT

Kartoffeln, Sonnenblumenöl

9.5 x 9.5 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1716.715 | Beutel

 170 °C | 4 Min.



TWISTER FRITES

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Pfeffer, Knoblauch, Paprika

4 x 2.5 kg | N° 1717.310 | Beutel

 200 °C | 16–20 Min.

 180 °C | 18–20 Min.

 175 °C | 3 Min.



OFENFRITES, GROBSCHNITT

Kartoffeln, Pflanzenöl

9.5 x 9.5 mm | 2 x 2.5 kg | N° 1620.043 | Beutel

 200 °C | 25 Min.

 200 °C | 15 Min.

 170 °C | 3–4 Min.



JUMBO FRITES

Kartoffeln, Pflanzenöl

12.7 x 12.7 mm | 4 x 2.5 kg | N° 1704.403 | Beutel

 170 °C | 5–6 Min.



COUNTRY FRIES

Kartoffeln, Sonnenblumenöl
14.3 x 14.3 mm | 2 x 2.5 kg | N° 1706.334 | Beutel



175 °C | 5–6 Min.



COUNTRY FRIES

Kartoffeln, Sonnenblumenöl
7.5 x 7.5 mm | 2 x 2.5 kg | N° 1719.533 | Beutel



170 °C | 4–5 Min.



RÖSTI FRITES

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gewürze
12 x 12 mm | 2 x 2.0 kg | N° 1707.059 | Beutel



200 °C | 20–25 Min.



180 °C | 15–20 Min.



170 °C | 4 Min.



POMMES ALLUMETTES

Kartoffeln, Pflanzenöl
4.8 x 4.8 mm | 2 x 2.5 kg | N° 1703.203 | Beutel



170 °C | 3 Min.



COUNTRY CUTS NATURE

Kartoffeln, Sonnenblumenöl
2 x 2.5 kg | N° 1716.721 | Beutel



200 °C | 15–20 Min.



170 °C | 4–5 Min.



COUNTRY CUTS GEWÜRZT

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.720 | Beutel



200 °C | 15–20 Min.



170 °C | 4–5 Min.



CRISSCUTS

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Gewürze
4 x 2.5 kg | N° 1707.927 | Beutel



170 °C | 3 Min.



POMMES CROQUETTES NATURE

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Gewürze
Stk. ca. 11 g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.724 | Beutel



170 °C | 3–4 Min.



POMMES CROQUETTES PANIERT

Kartoffeln, Paniermehl, Sonnenblumenöl, Gewürze
Stk. ca. 20 g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.731 | Beutel



180 °C | 3 Min.



TANZAPFENKROKETTEN

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gewürze
Stk. ca. 18 g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.730 | Beutel



180 °C | 13–15 Min.



170 °C | 3 Min.



POMMES DUCHESSES

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gewürze

Stk. ca. 20g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.723 | Beutel



180°C | 13–15 Min.



170°C | 3 Min.



POMMES DAUPHINES

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gewürze

Stk. ca. 20g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.732 | Beutel



170°C | 4–5 Min.



POMMES NOISETTES

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gewürze

Stk. ca. 5g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.728 | Beutel



170°C | 3 Min.



MANDEL-BÄLLCHEN

Kartoffeln, Pflanzenöl, Mandeln, Gewürze

Stk. ca. 20g | 4 x 1.5 kg | N° 1706.563 | Beutel



220°C | 14–16 Min.



190°C | 13–15 Min.



180°C | 4–5 Min.



POMMES PARISIENNES

Kartoffeln, Pflanzenöl

Stk. ca. 16g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.734 | Beutel



10–12 Min.



POMMES RISSOLÉES

Kartoffeln, Pflanzenöl

2 x 2.5 kg | N° 1716.726 | Beutel



170 °C | 3–4 Min.



8–9 Min.



POMMES SOUFFLÉES

Kartoffeln, Pflanzenöl

2 x 2.5 kg | N° 1716.729 | Beutel



170 °C | 4–5 Min.



POMMES WILLIAMS

Kartoffeln, Pflanzenöl, Panade, Gewürze

Stk. ca. 36 g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.733 | Beutel



170 °C | 5–7 Min.



GRATIN DAUPHINOIS

Kartoffeln, Käse, Rapsöl, Schmelzkäse, Gewürze,

2 x 2.0 kg | N° 1716.725 | Schale (nicht backfest)

4 x 1.0 kg | N° 1716.722 | Schale (nicht backfest)

2 x 2.5 kg | N° 1716.719 | Beutel IQF



200 °C | 70–80 Min. (Schale)



200 °C | 55–60 Min. (IQF)



150 °C | 60 Min. (Schale)



180 °C | 35–40 Min. (IQF)



KARTOFFELGRATIN PORTIONEN

Kartoffeln, Rahm, Käse, Gewürze

54 x 120 g | N° 1717.340 | Beutel



200 °C | 25–30 Min.



180 °C | 25 Min.



KARTOFFELGRATIN MIT LAUCH IQF

Kartoffeln, Lauch, Rapsöl, Käse, Schmelzkäse, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1704.418 | Beutel



200 °C | 55–60 Min.



180 °C | 35–40 Min.



KARTOFFELGRATIN MIT SPINAT IQF

Kartoffeln, Blattspinat, Rapsöl, Käse, Schmelzkäse, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1704.417 | Beutel



200 °C | 55–60 Min.



180 °C | 35–40 Min.



ÄPLER RÖSTI

Kartoffeln, Speck, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Greyerzerkäse, Schmelzkäse

Stk. ca. 250g | 6.0kg | N° 1716.738 | Beutel



200 °C | 20–25 Min.



180 °C | 20 Min.



RÖSTI TOAST

Kartoffeln, Hinterschinken, Schmelzkäse

Stk. ca. 200g | 24 x 200g | N° 1717.758 | Beutel



200 °C | 25 min.



190 °C | 25 min.



8 min.



RÖSTI GALETTEN

Kartoffeln, Pflanzenöl, Zwiebeln

Stk. ca. 55g | 2 x 2.5 kg | N° 1716.736 | Beutel



200 °C | 20 Min.



180 °C | 20 Min.



170 °C | 4 Min.



10 Min.



RÖSTI PORTIONEN RUND

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Zwiebeln

Stk. ca. 250g | 5.0kg | N° 1716.739 | Beutel



220 °C | 14 Min.



200 °C | 14 Min.



10 Min.



RÖSTI KROKETTEN

Kartoffeln, Gewürze

Stk. ca. 28g | 2 x 2.5kg | N° 1716.737 | Beutel



170 °C | 5–6 Min.



RÖSTI SPÄNE

Kartoffeln

2 x 2.5kg | N° 1716.740 | Beutel



15–18 Min.



RÖSTI SNACK FONDUE

Kartoffeln, Käse, Gewürze

Stk. ca. 22g | 2.5kg | N° 1705.530 | Beutel



200 °C | 15 Min.



190 °C | 10 Min.



175 °C | 4 Min.



RÖSTITASCHEN MIT FRISCHKÄSE UND KRÄUTER

Kartoffeln, Frischkäse, Kräuter

Stk. ca. 60g | 2 x 3.0kg | N° 1717.390 | Beutel



170 °C | 3–5 Min.

KARTOFFELN TIEFGEKÜHLT



MINI RÖSTI TALER

Kartoffeln, Pflanzenöl, Zwiebeln, Gewürze
Stk. ca. 15 g | 5 x 1.0 kg | N° 1706.803 | Beutel



180 °C | 10–12 Min.



170 °C | 3–4 Min.



8 Min.



RÖSTI PASTETLI

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gewürze
Stk. ca. 72 g | 2 x 2.0 kg | N° 1705.529 | Beutel



200 °C | 15–20 Min.



180 °C | 10 Min.



KARTOFFEL-TÄTSCHLI

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Butter, Zwiebeln, Gewürze
Stk. ca. 40 g | 2 x 2.5 kg | N° 1706.280 | Beutel



200 °C | 12–15 Min.



200 °C | 12–15 Min.



5–8 Min.

KARTOFFELN GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5 °C



FRESH RÖSTI

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Gemüsebouillon, Gewürze
2 x 2.5 kg | N° 1716.735 | Beutel



15 Min.



KARTOFFELN GANZ

Kartoffeln, Kochsalz
2 x 2.5 kg | N° 1716.716 | Beutel



100 °C | 20 Min. | 100% Dampf



5–7 Min.



KARTOFFEL-SCHEIBEN

Kartoffeln, Kochsalz

2 x 2.5 kg | N° 1716.718 | Beutel



5–7 Min.



KARTOFFEL-WÜRFEL

Kartoffeln, Kochsalz

2 x 2.5 kg | N° 1716.717 | Beutel



5–7 Min.

KARTOFFELN UNGEKÜHLT



RÖSTI FIXFERTIG

Kartoffeln, Pflanzenöl, Gemüsebouillon, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1716.741 | Beutel



15 Min.



KARTOFFELSTOCK MIFLOC, FLOCKEN

Kartoffeln, Milchpulver, Gewürze

5 x 0.6 kg | N° 1535.210 | Beutel



8–10 Min.



KARTOFFELSTOCK MIFLOC, INSTANT-GRANULAT

Kartoffeln, Pflanzenöl, Milch, Gewürze

4.0 kg | N° 1716.862 | Karton



100 °C | 30 Min. | 100% Dampf



8–10 Min.



PREMIUM CHIPS NATURE

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Meersalz
9 x 350 g | N° 1704.437 | Beutel



PREMIUM CHIPS PAPRIKA

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Gewürze, Paprikapulver
9 x 350 g | N° 1704.434 | Beutel



PREMIUM CHIPS WASABI

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Wasabi
9 x 350 g | N° 1704.435 | Beutel



PREMIUM CHIPS BLUE (SAISONAL)

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Meersalz
9 x 350 g | N° 1704.436 | Beutel



CHIPS NATURE

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Kochsalz
30 x 30g | N° 1019.099 | Beutel



CHIPS PAPRIKA

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Gewürze, Paprikapulver
30 x 30g | N° 1019.108 | Beutel





BEISPIELSWEISE SPINAT





BUTTERBOHNEN

2 x 2.5kg | N° 1704.416 | Beutel



BOHNEN EXTRAFEIN 4.5–6.5 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.805 | Beutel



BOHNEN FEIN 6.5–7.5 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.803 | Beutel



BOHNEN MITTELFEIN 7.5–9.2 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.802 | Beutel



BOHNEN GESCHNITTEN

2 x 2.5kg | N° 1716.804 | Beutel



ARTISCHOCKENBÖDEN

2 x 2.5 kg | N° 1716.798 | Beutel



BLUMENKOHLE 35 – 70 MM

2 x 2.5 kg | N° 1716.801 | Beutel



BROCCOLI 30 – 50 MM

2 x 2.5 kg | N° 1716.806 | Beutel



BROCCOLI 50 – 60 MM

2 x 2.5 kg | N° 1716.807 | Beutel



BROCCOLI 40 – 70 MM

2 x 2.5 kg | N° 1830.1105 | Beutel



ROMANESCO 30 – 50 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.837 | Beutel



ROMANESCO 35 – 70 MM

2 x 2.5kg | N° 1717.797 | Beutel



ERBSEN FEIN 7 – 9 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.809 | Beutel



GARTENERBSEN MITTELFEIN 9.2 – 10.2 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.810 | Beutel



EDAMAME

Sojabohnen

2 x 2.5kg | N° 1717.815 | Beutel



ERBSEN MIT BABYKAROTTEN

2 x 2.5 kg | N° 1716.808 | Beutel



SUGAR SNAPS

Zuckerschoten

2 x 2.5 kg | N° 1705.421 | Beutel



KEFEN

2 x 2.5 kg | N° 1716.823 | Beutel



KAROTTEN-SCHEIBEN

2 x 2.5 kg | N° 1716.821 | Beutel



KAROTTEN-STÄBCHEN

2 x 2.5 kg | N° 1716.822 | Beutel



BABY-KAROTTEN

2 x 2.5kg | N° 1716.799 | Beutel



PFÄLZERKAROTTEN WELLENSCHNITT

2 x 2.5kg | N° 1716.835 | Beutel



KOHLRABI-STÄBCHEN

2 x 2.5kg | N° 1716.824 | Beutel



KÜRBIS-WÜRFEL 10 MM

2 x 2.5kg | N° 1705.417 | Beutel



KRAUTSTIEL GESCHNITTEN

2 x 2.5kg | N° 1716.825 | Beutel



LATTICH GESCHNITTEN

2 x 2.5 kg | N° 1704.557 | Beutel



LAUCH GESCHNITTEN

2 x 2.5 kg | N° 1716.826 | Beutel



LAUCH JULIENNE

2 x 2.5 kg | N° 1716.827 | Beutel



RAHMLAUCH FIXFERTIG IQF

Lauch, Vollmilch, Rahm, Gewürze

2 x 2.5 kg | N° 1704.978 | Beutel



170 °C | 10–12 Min. | 20 % Dampf



10 Min.



HACKSPINAT (WÜRFEL)

2 x 2.5 kg | N° 1716.885 | Beutel



BLATTSPINAT (WÜRFEL) 
2 x 2.5 kg | N° 1716.883 | Beutel



RAHMSPINAT (WÜRFEL) 
2 x 2.5 kg | N° 1716.884 | Beutel
 10 Min.



MAISKOLBEN
Stk. ca. 250 g | 5 x 1.0 kg | N° 1704.142 | Beutel



MAISKÖRNER
2 x 2.5 kg | N° 1716.828 | Beutel



PEPERONI-STREIFEN GELB
2 x 2.5 kg | N° 1716.832 | Beutel



PEPERONI-STREIFEN GRÜN

2 x 2.5 kg | N° 1716.833 | Beutel



PEPERONI-STREIFEN ROT

2 x 2.5 kg | N° 1716.831 | Beutel



PEPERONI-STREIFEN DREIFARBIG

2 x 2.5 kg | N° 1716.830 | Beutel



PEPERONI-WÜRFEL GRÜN

2 x 2.5 kg | N° 1716.834 | Beutel



PEPERONI-WÜRFEL ROT

2 x 2.5 kg | N° 1716.829 | Beutel



TOMATEN-WÜRFEL GESCHÄLT, 12 MM
10.0kg | N° 1716.922 | Karton



ROSENKOHL 15–25 MM
2 x 2.5kg | N° 1716.839 | Beutel



ROSENKOHL 20–30 MM
2 x 2.5kg | N° 1716.838 | Beutel



SCHWARZWURZELN GESCHNITTEN
2 x 2.5kg | N° 1716.841 | Beutel



SPARGELN GRÜN
5 x 1.0kg | N° 1716.844 | Beutel



SPARGELN WEISS

5 x 1.0kg | N° 1701.736 | Beutel



ZUCCHETTI-SCHEIBEN

2 x 2.5kg | N° 1716.846 | Beutel



ZWIEBELN GEHACKT FEIN, 3.5 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.847 | Beutel



ZWIEBELN GEHACKT GROB, 9.5 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.849 | Beutel



ZWIEBELN GESCHEIBELT, 3 MM

2 x 2.5kg | N° 1716.848 | Beutel



SILBERZWIEBELN

5 x 1.0kg | N° 1716.842 | Beutel

GEMÜSE GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5°C



KNOBLAUCH GESCHÄLT

0.5kg | N° 1716.787 | Schale



BRUNOISE

Karotten, Sellerie, Zwiebeln

2 x 2.5 kg | N° 1716.812 | Beutel



BRUNOISE ASSORTIERT

Karotten, Pfälzerkarotten, Lauch, Sellerie

4 x 1.25 kg | N° 1716.811 | sortenreine Beutel



JULIENNE ASSORTIERT

Karotten, Pfälzerkarotten, Lauch, Sellerie

4 x 1.25 kg | N° 1716.819 | sortenreine Beutel



RUSSISCHER SALAT

Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Karotten

2 x 2.5 kg | N° 1716.871 | Beutel



CHINA

Karotten, Mungobohnenkeimlinge, Bambussprossen, Kefen, Judasohren, Sojabohnen

2 x 2.5 kg | N° 1716.816 | Beutel



GOURMET

Karotten, Romanesco, Broccoli, Pfälzerkarotten, Schwarzwurzeln
2 x 2.5kg | N° 1716.818 | Beutel



PAYSANNE

Karotten, Erbsen, Sellerie, Bohnen, Blumenkohl
2 x 2.5kg | N° 1716.813 | Beutel



SOMMERGEMÜSE

Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen
2 x 2.5kg | N° 1716.843 | Beutel



SCHONKOSTGEMÜSE

Zucchetti, Pfälzerkarotten, Karotten, Sellerie
2 x 2.5kg | N° 1716.840 | Beutel



ASIA IQF

Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Spargeln, Kefen, Bambussprossen, Peperoni, Judasohren

2 x 2.5 kg | N° 1716.814 | Beutel



170 °C | 5–7 Min. | 40 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



BRETAGNE IQF

Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Schwarzwurzeln

2 x 2.5 kg | N° 1716.815 | Beutel



170 °C | 5–7 Min. | 40 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



EXCELLENCE IQF

Spargeln, Karotten, Blumenkohl, Bohnen, Pfälzerkarotten

2 x 2.5 kg | N° 1716.817 | Beutel



170 °C | 5–7 Min. | 40 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



OFENGEMÜSE IQF

Zucchini, Peperoni, Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch

2 x 2.5 kg | N° 1707.946 | Beutel



200 °C | 18 Min.



200 °C | 20 Min.



RATATOUILLE IQF

Peperoni, Zucchini, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter

2 x 2.5 kg | N° 1716.836 | Beutel



170 °C | 5–7 Min. | 40 % Dampf



8–10 Min.



8–10 Min.



CHAMPIGNONS GESCHNITTEN

5 x 1.0kg | N° 1716.867 | Beutel



MISCHPILZE STANDARD ASSORTIERT

Champignons, Shiitake, chinesische Stockschwämmchen, Austernseitlinge, Butterpilze

5 x 1.0kg | N° 1716.587 | sortenreine Beutel



STEINPILZE GANZ 30–80 MM

2 x 2.5kg | N° 1705.419 | Beutel



STEINPILZE HALBIERT

2 x 2.5kg | N° 1705.420 | Beutel







BEISPIELSWEISE APRIKOSEN





ÄPFEL GERAFFELT

2 x 2.5kg | N° 1716.777 | Beutel



APFEL-STÄBCHEN

2 x 2.5kg | N° 1716.775 | Beutel



APFEL-SCHNITZE

2 x 2.5kg | N° 1716.783 | Beutel



APFEL-WÜRFEL

2 x 2.5kg | N° 1716.779 | Beutel



ERDBEEREN GANZ

2 x 2.5kg | N° 1716.782 | Beutel



HIMBEEREN

2 x 2.5 kg | N° 1716.769 | Beutel



BROMBEEREN

2 x 2.5 kg | N° 1716.784 | Beutel



HEIDELBEEREN

2 x 2.5 kg | N° 1716.780 | Beutel



PREISELBEEREN

2 x 2.5 kg | N° 1705.418 | Beutel



JOHANNISBEEREN ROT

2 x 2.5 kg | N° 1716.778 | Beutel



RHABARBER GESCHNITTEN

2 x 2.5kg | N° 1716.773 | Beutel



ZWETSCHGEN HALBIERT

2 x 2.5kg | N° 1716.772 | Beutel



APRIKOSEN HALBIERT

2 x 2.5kg | N° 1716.770 | Beutel



KIRSCHEN ENTSTEINT

2 x 2.5kg | N° 1716.771 | Beutel



SAUERKIRSCHEN ENTSTEINT

2 x 2.5kg | N° 1716.776 | Beutel



ANANAS-TIDBITS

2 x 2.5 kg | N° 1716.785 | Beutel



MANGOWÜRFEL

2 x 2.5 kg | N° 1717.740 | Beutel



BIRCHERMÜESLI-FRUCHTMISCHUNG

Äpfel, Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren,
Heidelbeeren, Erdbeeren

2 x 2.5 kg | N° 1716.786 | Beutel



WALDBEERENMISCHUNG

Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

2 x 2.5 kg | N° 1716.774 | Beutel

FRUCHTMUS UNGEKÜHLT



APFELMUS

Äpfel, Zucker

2 x 2.5 kg | N° 1521.354 | Beutel

MARRONI-PRODUKTE TIEFGEKÜHLT



MARRONI GANZ

2 x 2.5 kg | N° 1716.866 | Beutel



MARRONIPURÉE NATURE (SAISONAL)

Maronen, Zucker, Wasser

8 x 1.0 kg | N° 1704.958 | Wurst

MARRONI-PRODUKTE GEKÜHLT

Lagerung bei max. +5°C



MARRONI GLACIERT (SAISONAL)

3 x 1.5 kg | N° 1716.865 | Schale



VERMICELLES FIXFERTIG (SAISONAL)

Maronen, Zucker, Wasser, Pflanzenöl, Kirsch

8 x 1.0 kg | N° 1716.864 | Alurolle



APRIKOSEN-KONFITÜRE

Aprikosen, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1510.004 | Portion



BROMBEER-KONFITÜRE

Brombeeren, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1510.057 | Portion



ERDBEER-KONFITÜRE

Erdbeeren, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1510.107 | Portion



HIMBEER-KONFITÜRE

Himbeeren, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1510.257 | Portion



HIMBEER-GELEE

Himbeersaft, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1512.026 | Portion



JOHANNISBEER-GELEE

Johannisbeersaft, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1512.027 | Portion



KIRSCHEN-KONFITÜRE

Schwarze Kirschen, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1510.357 | Portion



QUITTEN-GELEE

Quittensaft, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1512.047 | Portion



ZWETSCHGEN-KONFITÜRE

Zwetschgen, Zucker, Citronensäure, Pektin
48 x 30g | N° 1510.577 | Portion



BLÜTENHONIG CREMIG

48 x 30g | N° 1514.003 | Portion

ASSORTIERTER KARTON KONFITÜREN-PORTIONEN EXTRA UNGEKÜHLT



KONFITÜREN- & GELEE-PORTIONEN ASSORTIERT

Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeer-Gelee, Kirschen, Himbeeren, Aprikosen

6 Sorten à 20 Stk. | 120 x 30g | N° 1510.001 | Portion



KONFITÜREN- & GELEE-PORTIONEN ASSORTIERT, KERNLOS

Erdbeeren, Zwetschgen, Johannisbeer-Gelee, Kirschen, Himbeer-Gelee, Aprikosen

6 Sorten à 20 Stk. | 120 x 30g | N° 1706.240 | Portion

KONFITÜREN-PORTIONEN FIT & WELL (FRUCHTANTEIL 60%) UNGEKÜHLT



APRIKOSEN-KONFITÜRE

Aprikosen, Fruchtzucker, Citronensäure, Pektin
48 x 27g | N° 1510.006 | Portion

ERDBEER-KONFITÜRE

Erdbeeren, Fruchtzucker, Citronensäure, Pektin
48 x 27g | N° 1510.112 | Portion

KIRSCHEN-KONFITÜRE

Schwarze Kirschen, Fruchtzucker, Citronensäure, Pektin
48 x 27g | N° 1510.365 | Portion



APFELCHÜECHLI

Äpfel, Weizenmehl, Zucker, Bierteig

Stk. 35–40 g | 5 x 1.0 kg | N° 1716.887 | Karton



220 °C | 7–8 Min.



200 °C | 6–8 Min.



180 °C | 3–4 Min.



APFELSTRUDEL

Äpfel, Weizenmehl, Zucker, Sultaninen, Zimt

Stk. ca. 160 g | 6 x 6 x 160 g | N° 1716.886 | Karton



180 °C | 15–20 Min.



180 °C | 15 Min.



3–4 Min.



BECHER-DESSERT ASSORTIERT (MIT LÖFFEL)

Toblerone, Tiramisu, Limetten, Waldbeeren

4 x 20 Stk. / 4 Sorten / 4 x 700 g | N° 1707.636 | Karton



MINI-PÂTISSERIE ASSORTIERT

Tiramisu-Ricottaschnitte, Crèmeschnitte, Berliner, Blätterteig-Margarine Cornet, Himbeer Tartelettes, Amaretto Ricottaschnitte, Himbeer Ricottaschnitte, Choco Ricottaschnitte

4 x 40 Stk. | 8 Sorten | 4 x 840 g | N° 1707.634 | Karton



SCHOKOLADENCREME

Vollmilch, Zucker, Kakaopulver, Eigelb, Vanille-Extrakt
5 x 1.0 kg | N° 1706.561 | Beutel



VANILLECREME

Vollmilch, Zucker, Vanille-Extrakt, Eigelb, Vanille-Samen
5 x 1.0 kg | N° 1706.560 | Beutel







NÄHRWERTE



NÄHRWERTE

SALATE & SANDWICHFÜLLUNGEN

100 g enthalten

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
	Frischsalate gekühlt					
716.908	Karottensalat	240	58	2	8	0.8
707.417	Karottensalat Gerda	370	90	5	9	0.9
716.909	Coleslawsalat	435	105	8	5	1.5
707.415	Kabissalat	333	80	5	6	1.5
716.916 / 1716.549	Selleriesalat	551	133	10	7	2
706.557	Selleriesalat Waldorf	1142	277	27	6	1
716.912	Randensalat	230	54	2	7	1
716.917	Maissalat	480	115	7	10	3
716.910 / 1716.548	Kartoffelsalat an Mayonnaise-Dressing	609	146	9	14	1.5
716.913 / 1716.550	Kartoffelsalat an Senf-Vinaigrette	341	82	3.5	10	1.5
716.914	Taboulésalat	680	161	4.5	26	4
706.559	Bio Linsensalat	437	105	5	8	4
707.413	Italienischer Salat	560	135	10	6	3.5
706.604	Griechischer Salat	455	110	10	2.5	2.5
705.538	Hörnlisalat	495	118	3.5	17	4
706.558	Appenzeller Chäshörnlisalat	970	234	18	13	5
716.915	Greyerzer Käsesalat	1350	326	28	2.5	16
716.918	Cervelat-Käsesalat	1030	250	22	1.5	11
716.919	Siedfleischsalat	520	125	7	2.5	13
702.923	Rindfleischsalat thailändische Art	559	134	8	6	9
707.815	Pikanter Glasnudelsalat süss-sauer	470	112	3.5	17	3
706.573	Pouletsalat Traiteur	568	136	7	10	8
716.920	Crevettensalat mit Früchten	793	191	15	5	9
	Salat sterilisiert, ungekühlt					
560.676	Kartoffelsalat an Mayonnaise-Dressing	501	120	7	12	1.5
	Sandwichfüllungen frisch, gekühlt					
716.555	Sandwichfüllung Ei	1327	321	31	1.5	9
716.553	Sandwichfüllung Thon	1545	373	33	0.6	18
716.700	Thonmousse	1292	312	27	0.5	16
	Sandwichfüllung pasteurisiert, gekühlt					
716.872	Sandwichfüllung Thon grob	1204	290	24	4.5	14

BIRCHERMÜESLI & TEIG					100g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
	Birchermüesli gekühlt					
1702.223 / 1716.552	Bio-Birchermüesli	575	136	2	25	3.5
1702.224 / 1716.551	Birchermüesli	550	131	3.5	21	3
	Teige gekühlt					
1716.451	Blätterteigrolle	1680	402	26	35	6
1716.452	Kuchenteigrolle	1670	399	23	41	6

FERTIGGERICHTE & GOURMET STEAM					100g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Fertiggerichte lose gefroren (IQF)						
1716.749	Älplermaccheroni	630	150	6	19	4.5
1704.254	Chäs Chnöpfli	738	176	8	17	9
1716.761	Gärtnerspätzli	359	85	0.5	17	3
1706.288	Farfalle Cinque Pi	610	145	5	20	4.5
1706.777	Fusilli mit Fleischbällchen	736	176	9	16	7
1717.714	Penne Arrabbiata	425	101	1.5	18	3
1716.752	Penne Fiorentina	515	123	4.5	16	4.5
1706.780	Rigatoni mit Steinpilzen	654	156	7	18	4.5
1716.757	Asia Noodles	612	146	6	17	5
1707.441	Mah Mee	513	122	2.5	17	7
1716.758	Indischer Safranreis mit Gemüse	698	166	6	23	5
1707.442	Nasi Goreng	516	123	5	13	6
1707.443	Paella	480	113	3	14	7
1707.447	Reispfanne Karibik	500	118	2	19	6
1704.143	Rusticopfanne Fleischbällchen	514	123	6	11	5
1702.428	Thai Red Curry mit Seelachs	302	72	3	4.5	6
1705.668	Bohnen Chiligemüse	234	56	1.5	7	3.5
1705.666	Gemüse Casimir mit Früchten	295	71	3.5	7	2
1705.665	Kichererbsen Stroganoff	338	81	4	7	3
1705.667	Pilzragout mit Quorn	433	104	6	6	5
1705.669	Thai Curry Gemüse	440	105	7	7	3.5

FERTIGGERICHTE & GOURMET STEAM					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Fleischgericht tiefgekühlt						
717.725	Rindsgehacktes	538	129	8	5	9
Fleischgerichte gekühlt						
706.908	Chili con Carne	656	157	9	9	10
707.445	Pouletgeschnetzeltes mit Curry	572	137	8	8	8
704.589	Schweinegeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	506	121	7	4.5	10
Gourmet Steam Teigwaren-Gerichte tiefgekühlt						
703.621	GrSt Äpler-Hörnli	724	173	9	17	6
704.634	GrSt Hörnli Bolognese	500	118	1.5	19	7
702.177	GrSt Nudelwok mit Thon	686	164	8	16	6
Gourmet Steam Italienische Teigwaren-Gerichte tiefgekühlt						
702.253	GrSt Conchiglioni Carbonara	844	202	11	18	7
702.173	GrSt Linguine ai gamberi	650	156	6	19	6
702.251	GrSt Linguine con verdure	569	136	7	14	3.5
703.921	GrSt Orecchiette ai funghi	658	157	7	18	4.5
703.918	GrSt Rigatoni Pesto di verdure piccante	709	169	7	21	4.5
704.571	GrSt Tortelloni ricotta e spinaci	753	181	11	15	5
703.619	GrSt Triangoli con salsa di pomodoro	690	165	8	17	6
Gourmet Steam Fremdländische Gerichte tiefgekühlt						
707.436	GrSt Bami Goreng	457	109	2.5	13	7
707.439	GrSt Poulet Satay	590	142	9	6	8
Gourmet Steam Beilagen tiefgekühlt						
704.739	GrSt Parfümreis nature	649	154	2.5	29	3
704.740	GrSt Nudeln	717	170	4	27	6

GRATINS, TEIGWAREN & BEILAGEN

100g enthalten

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Gratins und Aufläufe tiefgekühlt						
1716.748	Lasagne Verdura	487	117	7	9	4
1716.753	Lasagne Fiorentina	531	127	7	11	5
1716.747	Lasagne verdi al forno	490	116	3.5	15	6
1716.763	Lasagne al forno Portion	524	125	4.5	15	6
1716.754	Maccheroni Alfredo	553	132	6	12	7
1716.750 / 1716.755	Gemüsegratin	379	91	6	5	3.5
1716.756	Moussaka	371	89	4.5	8	4
1716.725 / 1716.722	Gratin Dauphinois	514	123	7	10	4.5
1716.719	Gratin Dauphinois IQF	440	105	5	11	3.5
1717.340	Kartoffelgratin Portionen	667	159	8.7	17.6	2.7
1704.418	Kartoffelgratin mit Lauch IQF	421	101	6	8	3
1704.417	Kartoffelgratin mit Spinat IQF	434	104	6	9	3
Pastanova Classica tiefgekühlt						
1716.714	Ravioli Funghi	790	187	6	24	8
1704.123	Ravioli Verdura	910	216	8	26	9
1704.124	Tortelloni Caprese	882	209	4	32	10
1716.861	Tortelloni Ricotta/Spinaci	937	223	8	28	9
1706.220	Tortelloni Carne	881	209	5	30	10
1706.221	Tortelloni Tricolore Formaggio	939	223	6	31	10
1716.863	Tortellini Tricolore Pesto	856	203	4.5	30	9.5
Pastanova Selezione tiefgekühlt						
1706.210	Cappelletti ai funghi	860	205	3.5	33	9
1706.211	Cappelletti al gorgonzola	940	222	6	31	10
1706.212	Cappelletti al pomodoro e mozzarella	920	217	4	34	10
1706.213	Fiori al limone	792	188	5	26	9
1717.711	BIO Fiori ricotta e spinaci	869	207	6.5	27.5	8.6
1706.215	Ravioli ai cinque formaggi	910	216	8	25	10
1706.216	Ravioli alla carne	860	205	6	28	9
1717.713	Ravioli Pecorino piccante	953	227	8.1	26.4	10.8
1705.968	Ravioli al pomodoro e chili	905	215	6	30	9
1705.719	Ravioli Steinpilz	880	210	6	30	8
1706.219	Tortelli caprese	850	202	5	29	9
1705.638	Tortelli alla feta e spinaci	955	227	7	31	9
1706.218	Tortelli alla ricotta e spinaci	860	204	6	27	9
1705.525	Tortelli al brasato	898	213	3.5	30	14
1706.217	Tortelli al salmone	940	223	7	28	11
1705.634	Tortelli Eierschwämme	903	215	8	27	8
1717.712	BIO Tortelli olive e pomodoro	845	201	6.1	26.5	8.4

GRATINS, TEIGWAREN & BEILAGEN					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Pastanova Unica tiefgekühlt						
707.895	Farfalle Tricolore IQF	730	172	1.7	33.2	5.3
707.897	Fusilli IQF	769	182	1.7	34.3	6.5
717.726	Hörnli	678	160	1	31	6
707.898	Penne IQF	769	182	1.7	34.3	6.5
707.899	Spaghettinester IQF	721	170	1.1	33	6.2
707.900	Tagliatellenester IQF	728	172	1.6	32	6.6
Teigwaren tiefgekühlt						
716.889	Cannelloni Carne	806	191	4	27	11
706.333	Cannelloni Ricotta/Spinaci	795	189	4.5	28	8
Beilagen tiefgekühlt						
716.703	Knöpfli	710	168	3.5	25	9
716.702	Eierspätzli	630	149	1.5	27	6
716.705	Spinatspätzli	720	170	1.5	32	7
704.687	Schupfnudeln	541	128	0.5	25	5
716.890	Gnocchi	580	137	0.5	29	3
716.588	Gnocchi Basilikum	740	176	1.5	35	5
716.704	Maisgaletten	467	111	4	16	2.5
706.374	Gnocchi Romaine	795	189	8	22	7
Beilagen gekühlt						
716.701	Eierspätzli	630	149	2	26	6
707.888	Risotto nature Basis	840	200	10	24	3.5
707.889	Risotto alla milanese	849	203	11	22	4

SNACKS & FLEISCHLOSE SPEZIALITÄTEN					100g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Snacks tiefgekühlt						
1701.931	Käseschnitte Classic	1350	325	25	8	17
1716.875	Frühlingsrollen mit Gemüse	520	123	0.9	22	4.5
1716.881	Frühlingsrollen mit Gemüse vorfrittiert	911	218	11	23	4.5
1704.062	Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse	570	135	1	25	4.5
1716.876	Frühlingsrollen mit Poulet	600	142	3	21	6
1717.850	Arancini Ratatouille	718	170	4.2	29	3.5
1717.585	Arancini Poulet-Curry	672	159	4	27	3.5
1717.586	Arancini Texmex	634	150	2.5	27	4.5
1716.877	Brie-Spitzen	1405	337	23	16	16
1707.003	Pizza Nuggets	1079	258	13	23	11
1716.874	Jalapeños	1020	245	13	26	5
1716.497	Mais Fries	1043	249	11	32	4
1707.944	Champignons Tempura	641	153	7	17	4.5
1704.672	Zucchettischeiben Tempura	646	152	6.8	19	3.8
1716.882	Zwiebelringe im Backteig	930	223	10	28	4
Vegi Planet Spezialitäten tiefgekühlt						
1716.562	Vegi Planet Burger Broccoli-Käse	628	151	9	4	11
1716.561	Vegi Planet Burger Caprese	645	155	9	6	10
1716.560	Vegi Planet Burger Mediterran	491	118	6	7	6
1717.571	Vegi Planet Grillburger	761	183	11	5	13
1719.758	Vegi Planet Balls	840	202	12	7	13
1716.563	Vegi Planet Cevapcici	692	167	11	6	7
1716.181	Vegi Planet Geschnetzeltes	512	122	3	0.8	19
1716.565	Vegi Planet Gyros	517	124	6	4	11
1716.564	Vegi Planet Nuggets	832	200	12	11	9
1717.995	Vegi Planet Pulled BBQ	755	179	3	24	12
Vegi Planet Spezialität gekühlt						
1719.757	Vegi Planet Bolognesesauce	262	63	2.1	4.8	4.5
Fleischlose Spezialitäten tiefgekühlt						
1704.675	Falafel	1047	252	3.4	41.8	12.4
1716.879	Gemüseschnitzel	1008	241	12	25	7
1716.921	Gemüsesoufflés	560	133	7	12	4.5
1716.760	Cornatur-Plätzli mit Schnittlauch	1296	311	19	18	15
1716.762	Cornatur-Cordon-Bleu	1224	293	15	16	21
1716.759	Cornatur-Tofu Kräuterpiccata	1153	277	19	11	15

GEFLÜGEL & FLEISCH					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
	Geflügel tiefgekühlt					
717.504	Chicken Nuggets	900	214	10	17	12
704.525	Chicken Nuggets	720	172	7	12	15
717.509	Chicken Crunchy	810	193	9	13	15
717.527	Chicken Balls gefüllt mit Curry	840	200	10	13	14
704.529	Poulet-Tierli	900	216	11	15	14
717.502	Pouletflügel Paprika	880	212	16	< 1	17
704.527	Pouletfleisch à la Cordon-Bleu Délice vorfrittiert	870	209	12	10	15
717.508	Poulet Mini Délice vorfrittiert	910	217	12	12	15
840.117.629	Pouletbrust gesalzen	450	107	2	1	21
704.526	Pouletschnitzel vorfrittiert	840	200	7	17	17
717.505	Pouletschnitzel vorfrittiert	1210	290	18	19	11
704.528	Pouletschnitzel vorfrittiert	1060	255	14	18	14
717.506	Pouletbrust durchgebraten	430	102	1	1	22
717.513	Pouletbrust Piccata	650	154	5	9	18
717.511	Pouletspitzen im Teig vorfrittiert	820	196	8	15	16
717.510	Pouletgeschnetzeltes gebraten	800	191	12	1.5	19
716.767	Pouletschenkel Florentin	730	176	11	5	14
717.528	Poulet-Kebab gebraten	820	195	10	2	24
706.729	Chicken Burger crispy	1100	263	15	19	13
717.522	Meatballs Geflügel	770	184	12	5	14
435.692	Trutenschnitzel Piccata vorfrittiert	850	202	10	12	16
717.452	Trutenschnitzel gesalzen	420	100	< 0.5	2	22
	Fleischspezialitäten tiefgekühlt					
702.466	Rindshacksteak	704	169	10	0.5	19
704.795	Menu-Grill Burger	840	201	13	6	15
704.998	Pork Burger	950	228	15	7	16
717.691	Meatballs Kalb	650	155	8	3	17
717.520	Meatballs Rind	600	144	7	3	17
717.497	Emmentaler Fleischkäse	830	201	16	1	13
703.465	Rind-Fleischvogel	1030	249	19	4.5	15

FISCH & KRUSTENTIERE

100g enthalten

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
	Fischfilets tiefgekühlt					
1716.117	Lachsfilet Atlantik	580	140	7.5	0	18
1716.100	Pangasiusfilet	387	92	4.3	0	13.4
1716.109	Forellenfilet rosa mit Haut	590	141	5	1	23
1717.598	Forellenfilet weiss mit Haut	590	141	5	0	24
	Fisch-Spezialitäten tiefgekühlt					
1717.589	Golden Nuggets	700	167	6	14	14
1716.115	Fischstäbchen	830	198	8	17	14
1716.113	Knusperfisch Aioli	870	208	11	15	12
1716.114	Scholle	524	125	1.4	12.2	15.3
1717.591	Eglifilet im Bierteig	710	169	7	15	11
1717.678	Pangasiusfilet im Bierteig	670	161	7	15	9
1716.108	Zanderfilet im Bierteig	670	160	7	13	11
1716.105	Seelachs mit Kräutern	913	218	11	19	11.5
1716.116	Filets gourmets à la provençale	920	221	16	7	12
1717.675	Schlemmerfilet Bordelaise	588	141	7	7	12
	Krustentiere und Meeresfrüchte tiefgekühlt					
1716.124	Kalmarringe im Backteig	850	202	9	23	7
1716.111	Krevetten im Backteig	900	216	10	21	10
1717.593	Black Tiger Krevetten roh, ohne Schale 21 – 25/lb	350	81	0.6	0	19
1716.123	Meeresfrüchte gekocht	340	80	1.5	2.5	14
	Thon ungekühlt					
1716.766	Thunfisch rosé	800	190	10	0	25
1707.950	Thunfisch rosé	800	190	10	0	25

SAUCEN					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
	Salsanova Classica gekühlt					
716.893	Basissauce hell	560	136	13	3.5	1
716.894	Basissauce für Pasta	545	131	11	4.5	3.5
702.011	Jus gebunden	253	60	2	8	2.5
702.012	Zwiebelsauce	308	74	4.5	7	0.9
716.901	Pizzasauce	227	54	2	7	1.5
704.618	Rahmsauce	472	114	9	5	3
716.895	Champignonrahmsauce	449	108	9	4.5	2
716.897	Sauce Hollandaise	752	182	18	4.5	<0.5
707.444	Pastetenfüllung Classic	758	183	16	2.5	7
716.900	Pastetenfüllung Forestière	398	96	8	3	3
	Salsanova Italiana gekühlt					
716.891	Tomatensauce	251	60	1.5	10	1.5
716.896	Carbonarasauce	630	151	12	4	7
716.892	Bolognesesauce	367	88	5	4.5	5
716.899	Salsa all'arrabbiata	240	58	1.5	10	1
	Salsanova Italiana tiefgekühlt					
704.849	Pesto rosso	2259	548	55	7	5
704.387	Pesto verde	2066	501	50	7	5
	Salsanova Asiatica gekühlt					
716.898	Currysauce	550	132	10	9	1.5
701.928	Sweet & Sour Sauce	430	101	<0.5	24	0.7
	Salsanova Asiatica tiefgekühlt					
704.378	Sauce Thai Green Curry	481	116	8	9	1.5
706.748	Sauce Asia Wok	745	180	15	8	3
704.379	Sauce Thai Panaeng Curry	809	195	15	11	3.5
707.018	Sauce Satay	970	233	19	11	4
	Kalt-Saucen gekühlt					
716.858	Ketchup	640	150	<0.5	35	1.5
716.857	Mayonnaise	3080	748	82	0.9	1.5
716.860	Senf mild	470	112	6	6	7
716.856	Sauce Curry	2650	633	66.1	10.2	1.6
716.859	Sauce Sweet & Sour	1020	240	<0.5	58	0.8
716.854	Sauce Tartare	2287	555	59	2	4
706.778	Grillsauce	1740	422	44	5	1
830.749	Ketchup	468	110	<0.5	25	1.5
716.853	Sauce Tartare	2287	555	59	2	4
716.855	Hamburger-Relish	1736	422	44	5	1
	Kalt-Saucen und Mousse tiefgekühlt					
705.967	Guacamole Gran Supremo	830	201	17	8	1.5
716.952	Kräutermousse	2453	596	65	2	0.7

Kalt-Saucen ungekühlt						
1386.138	Ketchup	670	158	<0.5	38	1
1706.268	Senf mild	420	101	6	4.5	6
1386.142	Mayonnaise	2650	644	70	2	1.5
1386.140	Cocktailsauce	2112	513	54	5	1.5
1706.269	Grillsauce	1740	422	44	5	1
1386.144	Tartaresauce	2120	515	55	3.5	1.5
1701.930	Hot Sweet Chilisauce	740	174	<0.5	43	0.5
1386.141	Banane-Currysauce	1760	427	43	8	2

KARTOFFELN							100g enthalten
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlen- hydrate	Eiweiss	
				(g)	(g)	(g)	
Kartoffeln tiefgekühlt							
1716.712	Pommes Frites, Grobschnitt	613	146	5	22	2	
1830.699	Pommes Frites Grobschnitt	643	153	5	23	2.5	
1716.713	Pommes Frites, Feinschnitt	590	141	5	22	2	
1830.698	Pommes Frites, Feinschnitt	613	146	5	22	2.5	
1716.707	Super Frites, Grobschnitt	700	166	6	24	2.5	
1716.709	Super Frites, Feinschnitt	752	179	6	28	2	
1716.715	Fun Frites, Wellenschnitt	734	175	7	25	2	
1717.310	Twister Frites	746	178	8	23	2.5	
1620.043	Ofenfrites, Grobschnitt	640	153	5	23	2.5	
1704.403	Jumbo Frites	620	147	3	27	2	
1706.334	Country Fries	554	132	3.5	22	2	
1719.533	Country Fries	572	136	4	22	2	
1707.059	Rösti Frites	761	182	9	21	3	
1703.203	Pommes Allumettes	792	189	8	26	2	
1716.721	Country Cuts nature	518	123	3	21	2	
1716.720	Country Cuts gewürzt	600	143	5	21	2	
1707.927	Crisscuts	861	206	11	23	2.5	
1716.724	Pommes Croquettes nature	495	117	1	22	4	
1716.731	Pommes Croquettes paniert	656	156	3.5	25	5	
1716.730	Tannzapfenkroketten	720	171	6	24	4	
1716.723	Pommes Duchesses	690	165	8	18	4.5	
1716.732	Pommes Dauphines	530	126	4	20	4.5	
1716.728	Pommes Noisettes	808	193	9	23	4	
1706.563	Mandel-Bällchen	1000	238	11	30	3.5	
1716.734	Pommes Parisiennes	485	115	2	21	2	
1716.726	Pommes Rissolées	680	162	4.5	27	2	
1716.729	Pommes Soufflées	652	155	5	24	2.5	
1716.733	Pommes Williams	747	178	7	25	2.5	
1716.725 / 1716.722	Gratin Dauphinois	514	123	7	10	4.5	
1716.719	Gratin Dauphinois IQF	440	105	5	11	3.5	
1717.340	Kartoffelgratin Portionen	667	159	8.7	17.6	2.7	
1704.418	Kartoffelgratin mit Lauch IQF	421	101	6	8	3	
1704.417	Kartoffelgratin mit Spinat IQF	434	104	6	9	3	
1716.738	Äpler Rösti	793	190	11	16	6	

KARTOFFELN					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Kartoffeln tiefgekühlt						
717.758	Rösti Toast	890	212	11	20	7
716.736	Rösti Galetten	600	142	6	19	2
716.739	Röstiportionen rund	608	145	6	19	2.5
716.737	Rösti Kroketten	380	89	0.5	19	2
716.740	Rösti Späne	400	95	0.5	20	2
705.530	Rösti Snack Fondue	742	177	8	21	4.5
717.390	Röstitaschen mit Frischkäse und Kräuter	801	191	10.3	20.8	2.9
706.803	Mini Rösti Taler	730	174	7	24	2.5
705.529	Rösti Pastetli	848	203	11	22	2.5
706.280	Kartoffel-Tätschli	770	184	9	22	2.5
Kartoffeln gekühlt						
716.735	Fresh Rösti	547	131	7	14	2
716.716	Kartoffeln ganz	326	77	<0.5	16	2
716.718	Kartoffel-Scheiben	360	85	0.5	18	2
716.717	Kartoffel-Würfel	326	77	<0.5	16	2
Kartoffeln ungekühlt						
716.741	Rösti fixfertig	570	136	6	18	1.5
535.210	Kartoffelstock Mifloc, Flocken	370	89	2.5	14	2.5
716.862	Kartoffelstock Mifloc, Instant-Granulat	1500	355	5	64	9
Kartoffel-Chips ungekühlt						
704.437	Premium Chips Nature	2001	478	22	60	7
704.434	Premium Chips Paprika	2018	482	22	60	8
704.435	Premium Chips Wasabi	2010	480	22	61	7
704.436	Premium Chips Blue (Saisonal)	2001	478	22	60	7
019.099	Chips Nature	2310	555	36	51	5
019.108	Chips Paprika	2190	526	32	50	7

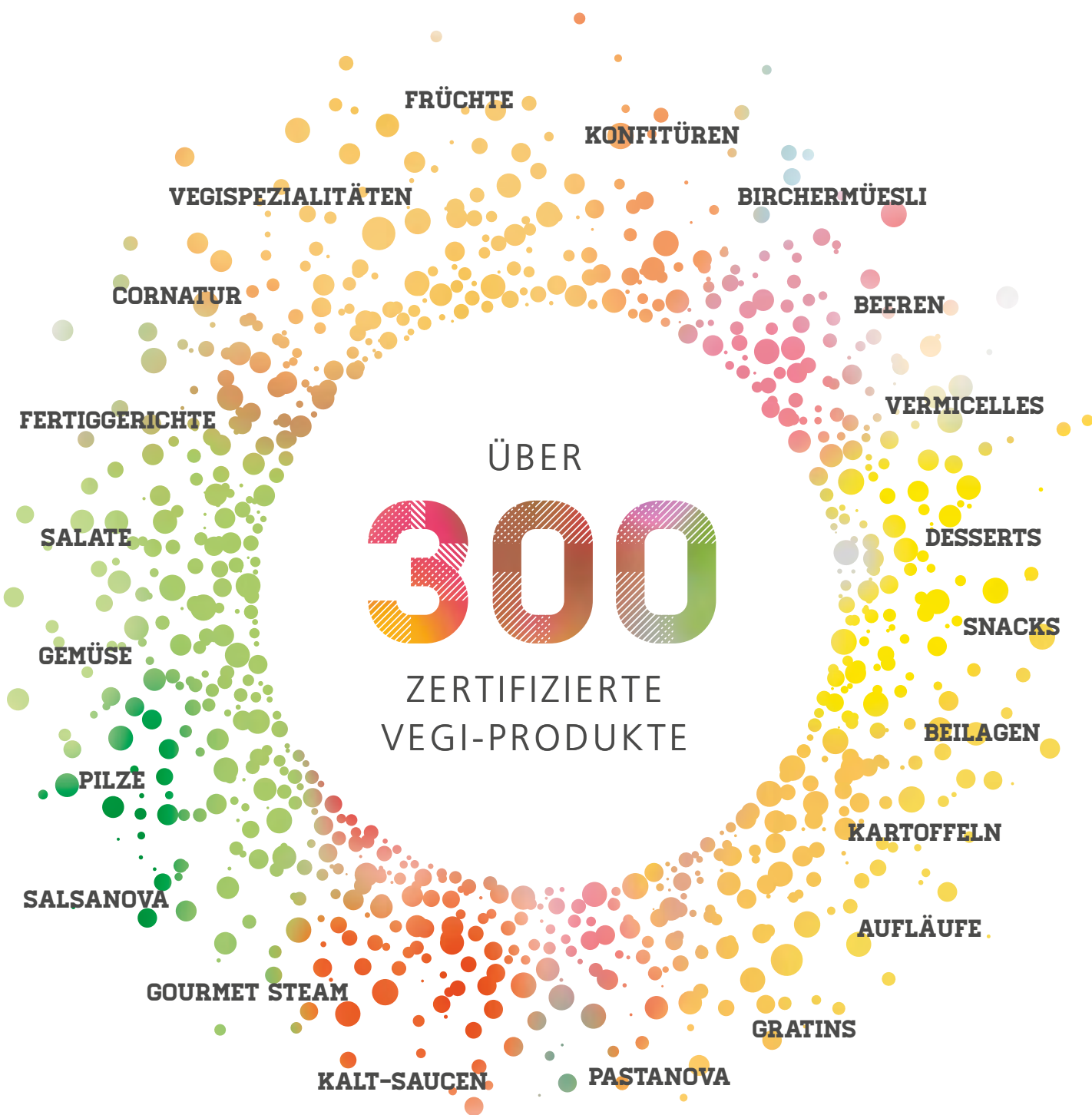
GEMÜSE & PILZE					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Gemüse tiefgekühlt						
704.416	Butterbohnen	103	25	<0.5	3.5	2
716.805	Bohnen extrafein 4.5–6.5 mm	130	35	<0.5	3.6	2.1
716.803	Bohnen fein 6.5–7.5 mm	120	30	<0.5	3.5	2
716.802	Bohnen mittelfein 7.5–9.2 mm	120	30	<0.5	3.5	2
716.804	Bohnen geschnitten	120	30	<0.5	3.5	2
716.798	Artischockenböden	150	35	<0.5	3	2.5
716.801	Blumenkohl 35–70 mm	120	28	<0.5	2.5	2.5

Gemüse tiefgekühlt						
1716.806	Broccoli 30–50 mm	140	31	0.4	2.4	3
1716.807	Broccoli 50–60 mm	160	39	0.9	2.5	3.5
1830.1105	Broccoli 40–70 mm	105	25	<0.5	2.5	3
1716.837	Romanesco 30–50 mm	160	39	<0.5	3.5	2.5
1717.797	Romanesco 35–70 mm	120	28	<0.5	2.5	2.5
1716.809	Erbsen fein 7–9 mm	328	78	0.7	12	6
1716.810	Gartenerbsen mittelfein 9.2–10.2 mm	280	66	0	10	4
1717.815	Edamame	562	134	6	5.1	14
1716.808	Erbsen mit Babykarotten	160	37	<0.5	5	2.5
1705.421	Sugar snaps	330	80	0.2	5.7	4.6
1716.823	Kefen	250	58	0	9	4
1716.821	Karotten-Scheiben	135	32	0.3	6.6	0.8
1716.822	Karotten-Stäbchen	164	39	<0.5	7	0.8
1716.799	Baby-Karotten	120	29	<0.5	4.5	0.6
1716.835	Pfälzerkarotten Wellenschnitt	160	39	<0.5	7	0.8
1716.824	Kohlrabi-Stäbchen	130	32	0.5	4	2
1705.417	Kürbis-Würfel 10 mm	89	21	0.1	5.5	0.6
1716.825	Krautstiel geschnitten	70	18	<0.5	2	1.5
1704.557	Lattich geschnitten	50	12	<0.5	1	1
1716.826	Lauch geschnitten	120	29	<0.5	3	2
1716.827	Lauch Julienne	105	25	0.3	3.4	2.2
1704.978	Rahmlauch fixfertig IQF	315	76	4.5	6	2
1716.885	Hackspinat (Würfel)	120	29	<0.5	3.5	3.5
1716.883	Blattspinat (Würfel)	120	28	0.6	1.5	3
1716.884	Rahmspinat (Würfel)	310	74	4.5	4.5	3
1704.142	Maiskolben	501	120	1.9	18	4
1716.828	Maiskörner	350	83	1	15	3.5
1716.832	Peperoni-Streifen gelb	80	20	0	3	1
1716.833	Peperoni-Streifen grün	81	19	0.2	2.9	1.1
1716.831	Peperoni-Streifen rot	100	23	<0.5	3	1
1716.830	Peperoni-Streifen dreifarbig	84	20	0	3	1
1716.834	Peperoni-Würfel grün	100	23	<0.5	3	1
1716.829	Peperoni-Würfel rot	113	27	0.3	5.2	0.9
1716.922	Tomaten-Würfel geschält, 12 mm	73	17	0.2	2.6	1
1716.839	Rosenkohl 15–25 mm	114	34	0.5	3.5	4
1716.838	Rosenkohl 20–30 mm	182	44	0.5	3.5	4
1716.841	Schwarzwurzeln geschnitten	75	18	<0.5	2.1	1.4
1716.844	Spargeln grün	120	30	0.2	3.3	2.2
1701.736	Spargeln weiss	100	24	0.2	3.3	2.2
1716.846	Zucchetti-Scheiben	80	20	0.2	2	1.8
1716.847	Zwiebeln gehackt fein, 3.5 mm	160	39	<0.5	7	1.5
1716.849	Zwiebeln gehackt grob, 9.5 mm	170	40	<0.5	7	1.5
1716.848	Zwiebeln gescheibelt, 3 mm	170	40	<0.5	7	1.5
1716.842	Silberzwiebeln	133	32	0.5	5	1
Gemüse gekühlt						
1716.787	Knoblauch geschält	640	151	0.5	28	7

GEMÜSE & PILZE					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Gemüse-Mischungen ungewürzt, tiefgekühlt						
716.812	Brunoise	210	50	<0.5	9	1
716.811	Brunoise assortiert	100	25	<0.5	3.5	1
716.819	Julienne assortiert	112	27	0.3	8.1	1.2
716.871	Russischer Salat	245	58	<0.5	10	2.5
716.816	China	290	70	2	4.5	6
716.818	Gourmet	143	34	<0.5	3.5	2
716.813	Paysanne	190	46	<0.5	6	2.5
716.843	Sommergemüse	187	45	<0.5	6	2.5
716.840	Schonkostgemüse	140	33	0.5	4	1.5
Gemüse-Mischungen gewürzt, tiefgekühlt						
716.814	Asia IQF	130	32	<0.5	4	2
716.815	Bretagne IQF	189	45	0.5	8	2
716.817	Excellence IQF	118	28	<0.5	5	1.5
707.946	Ofengemüse IQF	215	52	2.5	5	1.5
716.836	Ratatouille IQF	290	70	3.5	7	1.5
Pilze tiefgekühlt						
716.867	Champignons geschnitten	80	20	<0.5	<0.5	3
716.587	Mischpilze Standard assortiert	110	26	<0.5	3.5	2.5
705.419	Steinpilze ganz 30–80 mm	99	24	2.5	1.9	3.6
705.420	Steinpilze halbiert	99	24	2.5	1.9	3.6

FRÜCHTE, KONFITÜREN & DESSERTS					100 g enthalten	
Artikelnummer	Artikelbezeichnung	kJ	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss
				(g)	(g)	(g)
Früchte tiefgekühlt						
716.777	Äpfel geraffelt	180	42	<0.5	9	<0.5
716.775	Apfel-Stäbchen	159	38	<0.5	9	<0.5
716.783	Apfel-Schnitze	180	42	<0.5	9	<0.5
716.779	Apfel-Würfel	180	42	<0.5	9	<0.5
716.782	Erdbeeren ganz	170	40	0.5	7	0.7
716.769	Himbeeren	180	43	<0.5	5	1.5
716.784	Brombeeren	180	44	<0.5	6	1
716.780	Heidelbeeren	250	60	0.5	11.3	0.6
705.418	Preiselbeeren	170	40	0.5	7	0.5
716.778	Johannisbeeren rot	140	33	<0.5	5	1
716.773	Rhabarber geschnitten	90	22	<0.5	3.5	0.6
716.772	Zwetschgen halbiert	170	39	<0.5	8	0.6
716.770	Aprikosen halbiert	204	48	0.1	10	0.8
716.771	Kirschen entsteint	373	89	0.1	22.4	1.2

Früchte tiefgekühlt						
1716.776	Sauerkirschen entsteint	210	50	0.5	10	0.9
1716.785	Ananas-Tidbits	220	55	0.2	11.3	0.4
1717.740	Mangowürfel	243	57	<0.5	12.5	0.6
1716.786	Birchermüesli-Fruchtmischung	170	41	<0.5	8	0.7
1716.774	Waldbeerenmischung	190	47	<0.5	6	1
Fruchtmus ungekühlt						
1521.354	Apfelmus	300	71	0.5	17	0.5
Marroni-Produkte tiefgekühlt						
1716.866	Marroni ganz	700	165	2.2	36.6	2
1704.958	Marronipurée nature (saisonal)	970	230	1.5	49	2
Marroni-Produkte gekühlt						
1716.865	Marroni glaciert (saisonal)	880	209	0.5	46	2
1716.864	Vermicelles fixfertig (saisonal)	890	211	5	38	2
Konfitüren-Portionen Extra (Fruchtanteil 45 %) ungekühlt						
1510.004	Aprikosen-Konfitüre	1040	245	<0.5	61	<0.5
1510.057	Brombeer-Konfitüre	1070	252	<0.5	61	<0.5
1510.107	Erdbeer-Konfitüre	1050	247	<0.5	61	<0.5
1510.257	Himbeer-Konfitüre	1040	244	<0.5	61	<0.5
1512.026	Himbeer-Gelee	1040	246	<0.5	61	<0.5
1512.027	Johannisbeer-Gelee	1040	244	<0.5	61	<0.5
1510.357	Kirschen-Konfitüre	1040	244	<0.5	61	<0.5
1512.047	Quitten-Gelee	1050	247	<0.5	61	<0.5
1510.577	Zwetschgen-Konfitüre	1040	244	<0.5	61	<0.5
1514.003	Blütenhonig cremig	1420	335	0.5	82	0.5
Konfitüren-Portionen Fit & Well (Fruchtanteil 60 %) ungekühlt						
1510.006	Aprikosen-Konfitüre	600	140	<0.5	35	<0.5
1510.112	Erdbeer-Konfitüre	600	140	<0.5	35	<0.5
1510.365	Kirschen-Konfitüre	600	140	<0.5	35	<0.5
Desserts tiefgekühlt						
1716.887	Apfelchüechli	650	155	6	22	2.5
1716.886	Apfelstrudel	720	171	5	28	2.5
1707.636	Becher-Dessert assortiert	1109	265	14.9	26.6	3.5
1707.634	Mini-Pâtisserie assortiert	1474	353	18	41.1	5.9
Desserts gekühlt						
1706.561	Schokoladencreme	520	124	3.5	19	3.5
1706.560	Vanillecreme	504	120	3.5	19	3



Das V-Label wurde von der Europäischen Vegetarier Union gegründet und wird in der Schweiz seit 1996 für die Produktkennzeichnung eingesetzt. Die Verantwortung in der Schweiz für die Vergabe und Kontrolle des V-Labels hat die Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus.

Bischofszell Culinarium ist stolz, ein umfassendes Sortiment von über 300 vegi-zertifizierten Produkten anbieten zu können. Der Gesamtkatalog «Einblicke» kann über Telefon 071 424 92 92 oder culinarium@bina.ch angefordert werden.



Culinarium

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.



BISCHOF SZELL NAHRUNGSMITTEL AG, CULINARIUM, 9220 BISCHOF SZELL
TELEFON 071 424 92 92, FAX 071 424 94 96, CULINARIUM@BINA.CH, WWW.BINA.CH

EIN MITGLIED VON **SAVIVA**
Swiss Food Services